A SÃO PAULO DOS IMIGRANTES: PADEIROS E SAQUEIROS NO COTIDIANO COMERCIAL (1920-1950)

Yvone Dias Avelino

Introdução

A panificação é, sem sombra de dúvidas, uma das artes mais antigas da humanidade. Sua existência está além da escrita, além das relíquias pré-históricas estudadas por arqueólogos, onde primitivos métodos de moagem e panificação já apareciam. A origem do pão permanece ainda controvertida. Alguns estudiosos sobre o assunto afirmam que foram os chineses, desde oito mil anos antes de Cristo, que se iniciaram na arte de fazer este alimento e foram seguidos pelos egípcios. A atividade de fazer o pão estava diretamente ligada ao moleiro que, ao moer os cereais, esmagava os grãos entre pedras e obtinha uma farinha que, misturada à água, produzia uma massa. Essa era cozida sobre cinzas quentes ou lages de pedras aquecidas pelo sol para essa finalidade. Assim, fabricavam-se pães.

Registros egípcios trazem o aperfeiçoamento dos métodos para moer o trigo ou a cevada. Usavam almofarizes e produziam uma farinha fina, que era misturada à água e amassada com os pés. Por ser o almofariz um processo caro, era utilizado por sujeitos de melhores condições financeiras, ou apenas para ritos religiosos. Usavam também os egípcios o processo de fermentação por meio da levedura, diferentemente dos hebreus, escravos das dinastias faraônicas[1], que fabricavam o pão sem fermento, chamado de ázimo, que era mais durável. Sua importância era tanta, que o pagamento dos salários era feito com pão: um dia de trabalho valia três pães e dois cântaros de cerveja. Os egípcios também vendiam os pães fabricados aos gregos, que aprenderam o ofício da panificação, e tornaram-se produtores sofisticados dessa especiaria, pois acrescentaram ervas e grãos aromatizantes à massa básica.

Os romanos, por sua vez, aprenderam tal arte com os gregos, e gostaram tanto do ofício que, segundo consta, no ano 100 A.C. havia 258 padeiros em Roma.

[1] Jornal *Folha da Manhã*, São Paulo, 19 de Agosto de 1929, p. 8.

Com o cristianismo, o pão tornou-se sagrado. Quando de sua pregação espiritual já na idade adulta, Jesus Cristo tomou o pão como um elemento sacro. Na ceia com seus discípulos, dividiu esse alimento entre eles, e afirmou que cada pedaço de pão era o seu próprio corpo repartido. A palavra Belém, inclusive, cidade onde nasceu Jesus, significa "casa do pão", em hebreu. Por essas duas situações, o nome da cidade, e o uso posterior do alimento na Santa Ceia, tenha se tornado o pão este símbolo do sagrado para a religião católica apostólica romana[2].

O pão branco, da chamada farinha flor, só começou a ser produzido no período da Idade Média. Inicialmente apareceu nos conventos, depois nas casas mais ricas, e só muito mais tarde chegou a todos os lares. Os fabricantes de pães se organizaram em corporações de ofício, que funcionavam como organizações mercantis, e que agregavam somente aqueles que tinham experiência no ramo. Assim, as atividades que envolviam a fabricação de pães foram se aperfeiçoando entre a manufatura e o comércio.

Em meados do século XVI, o jesuíta Padre José de Anchieta, fundador da cidade de São Paulo, juntamente ao Padre Manuel de Nóbrega, referiu-se a São Paulo como uma terra fértil para plantar e colher trigo, que até então era trazido de Portugal. Ressaltou também que a população local, índios, tinha mais facilidade de encontrar mandioca, raiz de origem brasileira e produzir com este alimento farinha, e o cultivo do trigo se tornava, além de mais trabalhoso, incerto, pelos indígenas não conhecerem as técnicas de plantio. De início, semearam trigo apenas para a fabricação de hóstias e bolinhos[3].

Apesar da existência da farinha de mandioca e do que se podia preparar com ela, o uso do trigo com o passar dos séculos superou o seu consumo e a farinha de trigo passou a fazer parte das mesas das famílias mais abastadas.

Padeiros e saqueiros em São Paulo

Em fins do século XIX, o fluxo intenso de imigrantes em proporções bem maiores às possibilidades de empregos no campo favoreceu o crescimento da população na cidade de São Paulo. Muitos imigrantes após passarem pelo campo, migraram para a cidade e passaram a ocupar funções diferenciadas no espaço urbano, como o trabalho na indústria, no comércio, entre outros, além dos que já haviam permanecido na cidade. O Censo populacional do ano de 1872 registra que havia na cidade de São Paulo 31 385 pessoas. No Censo de 1890, a população elevou-se para 64 934

[2] *Bíblia Sagrada*. Edição Claretiana.
[3] OLIVIERI, 1999: 91.

habitantes. E no de 1900, elevou-se para 239 820. Já em 1920, atingiu a cifra de 579 033 habitantes[4].

A década de 1920, entre os anos de 1919 a 1929, uma das balizas para o desenvolvimento dessa pesquisa, assim como o pós-segunda guerra mundial, são anos inspiradores para analisarmos as questões mais diversificadas que envolvem a cidade de São Paulo, como: modernidade/modernização; trabalho/imigração; comércio/industrialização. É nesse cenário de mudanças expressivas que as atividades panaderis se encontram, e aonde essas questões vão se tornando visíveis, pois foram nelas que se desenvolveram as tramas das relações entre a produção e a comercialização do pão, e a introdução de um novo ramo de atividade mercantil oriundo daí, que foi a sacaria.

Quando o assunto é pão, imediatamente nos vem a imagem do padeiro. Mas ele não é o único responsável por todas as etapas da produção panaderil, pois muitos são os trabalhadores que se esforçam para que esses estabelecimentos funcionem. Aos poucos, as padarias apareciam no cenário urbano com uma produção sistematizada, que procurava satisfazer os mais exigentes paladares.

Inseridas no universo do comer bem, também estavam as confeitarias que, além de pães, traziam em suas vitrines guloseimas variadas, como bolos, tortas, biscoitos, balas, bombons, doces, salgadinhos, e outras delícias. Alguns desses estabelecimentos eram modestos, mas outros esbanjavam sofisticação, requinte e glamour. Decoradas com espelhos, lustres e vitrines, havia mesas e cadeiras para os consumidores apreciarem além das comidas as bebidas, como o chá, o café, o leite, as bebidas alcoólicas, entre outras[5].

A mão-de-obra utilizada, que antes era predominantemente feminina, aos poucos foi se tornando cada vez mais masculina. Esse fator pode ser explicado a partir da divisão sexual do trabalho e dos discursos hegemônicos que justificam essa divisão.

> "A divisão sexual do trabalho assume formas conjunturais e históricas, constrói-se como prática social, ora conservando tradições que ordenam tarefas masculinas e tarefas femininas [...] ora criando modalidade da divisão sexual das tarefas. A subordinação de gênero à assimetria nas relações de trabalho masculinas, se manifesta não apenas na divisão de tarefas, mas nos critérios que definem a qualificação das tarefas nos salários e na disciplina do trabalho"[6].

Portanto, a sexualidade e a força do trabalho são pensadas e construídas historicamente a partir de discursos normatizadores. No caso das atividades panaderis, é

[4] Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio – Recenseamento do Brasil 1920. Rio de Janeiro: 1926.
[5] SILVA, 2007: 49.
[6] LOBO, 1991: 123.

importante frisar que as padarias, primeiramente artesanais, eram uma grande cozinha, apesar de no espaço da produção o trabalho ser masculino. Práticas do trabalho doméstico feminino estavam presentes, como: varrer o chão, arrumar o local, pegar a farinha, misturar o trigo, o sal, a água e o fermento, sovar, enrolar, cortar a massa e acender o forno, entre outras atividades que antes eram essencialmente femininas, no espaço privado, e que passaram a ser masculinas, no espaço público, com a profissão de padeiro.

Utilizando o fermento biológico derivado da cana de açúcar e do amido de mandioca, tendo a produção de várias fornadas diárias de "pão quente a toda hora", essa forma de panificar foi comandada por panificadores e padeiros portugueses na cidade de São Paulo. Nesse setor, os portugueses se destacaram já no final da década de 1920 e início da de 1930. Esses imigrantes integravam um pequeno mutirão de etapas na produção do pão: donos da padaria (panificadores), forneiros, masseiros (padeiros), fornecedores de lenha e carvão para os fornos, e entregadores dos pães[7]. Saber fazer o pão francês era uma arte, era o que qualificava o padeiro como um bom profissional. Ele não podia errar na massa, pois o panificador dependia da qualidade e do preço da farinha, das habilidades do padeiro e do forneiro[8]. Sônia Maria de Freitas discute que a história e a memória do setor de panificação no Estado de São Paulo estão diretamente ligadas à presença dos imigrantes portugueses[9].

A partir do final dos anos 1920 e início dos 1930, começou o trabalho nas padarias a ser mecanizado, embora as padarias artesanais ainda fossem maioria. Ressalta-se que os responsáveis iniciais pela expansão da panificação na cidade de São Paulo foram os imigrantes italianos, que mantinham um empreendimento familiar, e que produziam os chamados "pães caseiros", com fermentação natural, diferentemente dos portugueses, que passaram a trabalhar com o fermento biológico[10].

[7] MATOS, 2009: 421.
[8] "O Preço da Farinha", in Revista *Panificadora Paulista*, 23 de Fevereiro de 1936: 4.
[9] FREITAS, 2006: 94.
[10] PERISSINI, 2005: 80.

Figura n.º 1
Portugueses recém-chegados à Hospedaria de Imigrantes (São Paulo, 1938)

Fonte: Acervo do Memorial do Imigrante.

Os padeiros e os forneiros não eram os únicos personagens de importância no cenário das padarias. Havia também os auxiliares, que começavam a trabalhar ainda crianças, com dez anos de idade. Eram filhos, parentes ou amigos dos imigrantes portugueses que já haviam se estabelecido como panificadores ou padeiros. Essas crianças e também alguns jovens, de aproximadamente 14 a 18 anos, faziam trabalhos que exigiam força, habilidade e dedicação, para depois se tornarem padeiros ou forneiros. Muitos trocavam sua força de trabalho por alimentação e moradia[11].

A jornada de trabalho dos padeiros e de seus aprendizes nas padarias começava às 18h00 e ia até às 04h30 da madrugada. Os pães deviam estar prontos para serem entregues nas residências, nos armazéns e nas mercearias, assim como também em outros estabelecimentos que revendiam o pão. Alguns entregadores faziam a entrega a pé, com os cestos cheios de pães. Outros faziam com carroças de tração animal, ou veículos motorizados. O dia de trabalho do panificador e dos seus funcionários começava ao alvorecer da manhã, e as atividades eram muitas. No ramo da panificação, a forma de trabalhar dos portugueses foi inovadora – introduziram a administração das padarias por meio de associações – com vários sócios, para fazer o revezamento em turnos diferentes. Dessa forma, a padaria permanecia funcionando sete dias por

[11] Biblioteca de Instrução Profissional. Indústria Alimentar, Livraria Bertrand, 3.ª Ed. (1920-1950), Lisboa: s/d, p. 142.

semana, durante quinze horas diárias, tempo mais que suficiente para a cidade naquela época.

A política imigracionista garantia privilégios aos imigrantes portugueses[12], e havia também a necessidade de estabelecer uma política trabalhista, para que não fosse prejudicada a relação existente entre panificadores e seus funcionários. A década de 1930 – novidade do "pão quentinho a toda hora" – entrou no cenário panaderil, período significativo para a discussão sobre a política trabalhista, pois foi o período de conturbações sociais, como a Revolução de 1930 e a Constitucionalista de 1932, que afetaram o setor da panificação, necessitando da intervenção da Associação dos Proprietários de Padarias de São Paulo, inaugurada no dia 19 de Dezembro de 1928. As preocupações da Associação se voltaram para o descanso semanal, horários de trabalho, higiene do local, processo de fabricação, venda e preço dos pães, saúde dos trabalhadores, entre outras questões. Os discursos em torno das questões trabalhistas estiveram em alta, na pauta das discussões sobre regulamentação dos sindicatos, das jornadas de trabalho, do trabalho de menores e de mulheres. Com essas condições em plena questão no mundo do trabalho, começa a destacar-se também a figura do saqueiro, profissional que comprava e vendia sacos usados para o setor cerealista, localizado nas imediações do atual Mercado Municipal de São Paulo, especificamente nas imediações das ruas Paula Souza e Gazômetro, onde existia uma forte concentração de lojas de sacaria, na sua grande maioria dominadas pelos imigrantes espanhóis. Muito embora também existissem os imigrantes portugueses. Esses sacos eram de juta trançada, muito fortes e resistentes, que eram revendidos para as zonas rurais, na época das colheitas. Posteriormente, além desse tipo de saco, o interesse mercantil repousou nos sacos de farinha, que eram feitos de pano, estabelecendo uma relação amigável entre saqueiros e panificadores. Estes sacos eram na grande maioria revendidos às donas de casa, que os alvejavam e os utilizavam nos trabalhos cotidianos, para a confecção de panos de prato, uma das modalidades, e os mais "trançados" eram até utilizados para cama e mesa, depois de bordados. Encontramos aí a mão-de-obra das bordadeiras portuguesas.

A Constituição tão desejada no movimento de 1932 levou à implementação de leis que proibissem as diferenças salariais entre os sexos, idade, nacionalidade e estado civil, salários mínimos regionais, jornadas de trabalho de oito horas, descanso semanal, férias anuais remuneradas, indenização do trabalhador em caso de demissão sem justa causa, regulamentação das profissões e criação de uma legislação específica para tais assuntos.

[12] A legislação não foi severa com os portugueses, que assim obtiveram privilégios, com maiores cotas para a entrada no Brasil, segundo a Resolução n.º 54, de Abril de 1939 – "Os portugueses estão isentos de qualquer restrição numérica quanto à sua entrada em território nacional".

> "Nos termos do Artigo 15.º, do Decreto de n.º 22 042, de 3 de Novembro de 1932, os estabelecimentos industriais em geral, que ocupavam menores de idade de 14 a 18 anos foram obrigados a enviar até 31 de Março de cada ano, ao Departamento Nacional do Trabalho ou à autoridade que o representasse, uma relação completa desses menores (Nome e data de entrada no serviço). Em 16 de Dezembro de 1933, é firmado um convênio entre os Governos Federal e Estaduais, que passam a incumbir o Departamento Estadual do Trabalho, em cada Estado, a receber tais relações. Em São Paulo, a sede do referido órgão era no Palácio das Indústrias, no Parque Dom Pedro II, na Secção de Fiscalização do Trabalho. As relações deviam ser apresentadas em duas vias, sendo a primeira selada com estampilhas estaduais de 1$200 por folha, e mais a taxa de Educação e Saúde, e apresentados com firma reconhecida"[13].

Parece-nos que há nessa documentação um discurso paternalista proveniente da ideologia governamental do período. O governo varguista, em especial entre 1930 e 1940, tem como característica a sedução das massas, com um Estado provedor, que procurava conciliar as "classes sociais" e evitar um enfrentamento. Daí as leis trabalhistas aplicadas através dos sindicatos estatais, que ganharam enorme visibilidade no período.

O Estado procurou controlar, impedir e reprimir a formação de um trabalhador organizado, e com ideologia própria, que já existia, e atuava com reivindicações através do Sindicato dos Manipuladores de Pão e Anexos Confeiteiros, institucionalizado em 16 de Dezembro de 1930, em São Paulo, à Rua Quintino Bocaiúva, n.º 80. As reuniões eram fiscalizadas pela polícia e nos encontros discutia-se o cumprimento da lei de oito horas de trabalho, salário mínimo, férias remuneradas e descanso semanal, conforme a promulgação das leis que estabeleciam tais benefícios, apesar das lacunas que permitiam interpretações diversas e causavam conflitos.

> "Alguns empregadores e empregados do commércio convencionaram dedicar-se ao descanso semanal no período de 24 horas, a partir das 12h00 do domingo, até às 12h00 do dia seguinte. E invocando o disposto no Artigo 7.º do Decreto Federal 22 023, de 29 de Outubro de 1932, que regulamentou e alterou o Decreto 21 186, de 22 de Março do mesmo anno, sobre descanso de trabalhadores no commércio, os empregadores signatários da petição da fls 3, pediram a revogação do acto, que tornou obrigatório o fechamento das casas commerciais aos domingos. O assumpto ventilado na consulta, envolve duas questões apparentemente ligadas: a regulamentação do tempo de trabalho e a regulamentação do fechamento do commércio [...] para o Ministério do Trabalho, aliás, em desencargo das convenções internacionais, o que interessa não é o funcionamento do estabelecimento, mas o trabalho do operário [...]De modo que em resumo,

[13] "O Trabalho de Menores". Revista *Panificadora Paulista*, ano 1, n.º 11, São Paulo: Fevereiro de 1936. Órgão Oficial das Entidades de Classe da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo, p. 29.

> podemos concluir que cabe à União regulamentar o horário de trabalho, as municipalidades tem competência para legislar sobre a abertura e o fechamento do commércio [...] A finalidade máxima da Legislação Federal foi esta: fixar o tempo de trabalho effectivo dos commerciários, tornar obrigatório para esses empregados o descanso semanal. Essas medidas, como é notório, vieram suscitar grandes dúvidas entre as classes directamente attingidas: a dos empregados e a dos empregadores. É que a Legislação Social brasileira até então não cogitaria do magno problema da regulamentação do horário de trabalho. E desprendidos de coacção legal, os usos e costumes implantados pelos empregadores em muitas localidades [...] não se ajustaram de prompto ao novo regime, que aliás, veio mesmo a contrariá-los. Ora o Artigo 7.º do Decreto 22 033 de 1932 diz-se que o descanso semanal que se refere ao Artigo 1.º será de 24 horas executivas e ser-lhes-á destinado o domingo, salvo convenção em contrário entre empregadores e empregados ou motivos quer de interesse público quer de natureza de occupação"[14].

Através desse discurso paternalista, que aparentemente se colocava em defesa do trabalhador, a legislação foi facultativa, quando diz de forma clara que nem todos os estabelecimentos eram obrigados a cumprir tal decreto, salvo acordo entre as partes, dependendo também das leis de cada município.

> "O fechamento do commércio é questão local, que interessa peculiarmente ao Município [...] Desde que o assumpto é puramente municipal, não cabe à gestão do Estado [...] o município faz a sua lei orgânica, seu estatuto basilar, e por elle institui e rege a administração dos seus negócios particulares assim [...] Não se pode confundir o interesse público com o interesse de uma classe"[15].

As reformas trabalhistas do governo foram amadurecendo, para garantir através delas melhorias e o controle dos trabalhadores. Criou o governo o Instituto de Aposentadoria e Pensões do Comerciário (IAPC) – com isso, a organização dos funcionários, através de um cadastro (Carteira Profissional com fotografia, assinatura e impressão digital), e o patrão pagaria multa se seu funcionário não estivesse registrado. O Sindicato dos Manipuladores de Pão e Anexos Confeiteiros, através de seus representantes, foi contra o registro, que foi visto como uma forma do Estado controlar os trabalhadores.

Padeiros, forneiros, confeiteiros e outros profissionais do ramo fizeram greve em São Paulo (1934-1935), em protesto ao Registro em Carteira. Para eles, o Departamento Estadual do Trabalho usava isso como controle e repressão.

---

[14] "Decisões Fiscais ou do Trabalho: O Fechamento do Commércio aos Domingos". Revista *Rumo*. Mensário de Economia e Trabalho, Organização Sindical Paulista, São Paulo: Março de 1937, p. 24.
[15] "Decisões Fiscais ou do Trabalho: O Fechamento do Commércio aos Domingos". Revista *Rumo*. Mensário de Economia e Trabalho, Organização Sindical Paulista, São Paulo: Março de 1937, p. 25.

> "Eleutério do Nascimento, português, padeiro, era associado ao Sindicato dos Manipuladores de Pão e Anexos Confeiteiros. Foi preso em Maio de 1934, acusado de ter alvejado Antônio Conceição. Em Setembro do mesmo ano foi preso, acusado de ser agitador, e em 1935 foi preso por duas vezes, sendo a última por suspeita de roubo"[16].

Várias padarias não funcionaram por falta de pão. "Só abriram as portas os poucos que fizeram acordo com seus masseiros. A produção dos raros estabelecimentos em atividades era insuficiente para abastecer a cidade"[17]. As greves foram punidas, a polícia fechou o Sindicato, e a imprensa divulgou a demissão de mais de 400 empregados de 41 padarias da cidade de São Paulo[18]. Do outro lado das negociações ficava a Associação dos Proprietários de Padarias de São Paulo, que tinha como função atenuar os embates mais violentos entre panificadores e os seus funcionários, que além dos padeiros, eram também os forneiros, os ajudantes, os balconistas, os entregadores de pães e, em algumas padarias, até os confeiteiros.

Figura n.º 2
Imigrantes portugueses em trabalho de entrega domiciliar de pães (São Paulo, década de 1950)

Fonte: Acervo do Memorial do Imigrante.

Neste cenário, os saqueiros continuavam seus negócios tranqüilamente, desde que pagassem ao Estado os impostos referentes às vendas e às compras da sacaria. E os saqueiros ambulantes deviam pagar as suas licenças, que eram expedidas pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo. Com a greve dos padeiros, a categoria

[16] Prontuário do DEOPS de São Paulo, n.º 1899, Arquivo do Estado de São Paulo: s/d.
[17] MENDES: 432.
[18] Jornal *O Estado de São Paulo*, São Paulo: 24 de Agosto de 1937, p. 10.

também foi prejudicada, pois muitas portas desse comércio se fecharam. Viu-se aí a necessidade de buscarem outras formas de sacaria, embrião dos futuros projetos com o plástico, que só ocorreu nos anos de 1970.

Conforme os Boletins de Ocorrência, muitos entregadores de pães, em solidariedade com os padeiros, boicotavam a entrega, chegando até a serem violentos com o trabalho de outros entregadores.

> "Às 05h00, no Alto da Lapa, os grevistas Manuel Carvalho, Manuel de Sá Pinto, Jalmires Pinho Ribeiro e António Sá Pinto tentaram agredir os entregadores de pão Joaquim Fernandes e Manoel António Quintas, depois de se apoderarem de todo o pão que traziam [...] Fiz recolhê-los ao xadrez desta superintendência"[19].

Esses e outros problemas, como a lei de seguros contra acidentes de trabalho, preço do pão, salários, descanso semanal, férias e outras questões entre 1930 e 1940 procuravam ser resolvidas através do Sindicato[20]. Em São Paulo, a criação do Sindicato ocorreu de forma tranquila, e este procurava manter as atividades da Associação em funcionamento paralelo, ou seja, o panificador passou a ter interesses defendidos duplamente[21].

Um outro veículo de importância para divulgação do discurso patronal e sedutor, que visava atenuar os embates, foi a revista *Panificadora Paulista*, um periódico mensal que trazia informações do cotidiano panaderil, como também das Associações de Panificadores de todo Brasil e até de outros países. Nessa revista encontravam-se artigos, legislações, anúncios de serviços, propagandas, receitas, inaugurações de novos comércios e entretenimento. É interessante notar que esse periódico reforça o discurso hegemônico sobre a necessidade da ordem, do progresso e da modernização.

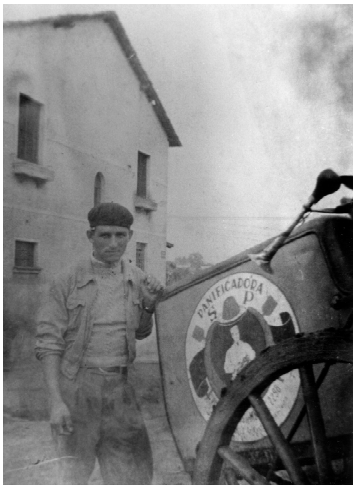
Com o Estado Novo (1937-1945), foi criada a Justiça do Trabalho, órgão específico para resolver estes conflitos trabalhistas. Nos anos de 1940, houve uma relação de intimidade econômica brasileira com o capital norte-americano, no período da Segunda Grande Guerra Mundial (1939-1945). Alguns dos objetivos políticos e econômicos da grande potência durante e após o conflito, a nível nacional e internacional, foram manter o pleno emprego, conter o avanço da ideologia socialista, modernizar as economias consideradas atrasadas ou em declínio, agremiando para si áreas de influência.

Também nesse período, o comércio de sacaria se ressentiu com a diminuição de mercadorias do campo, ficando estocadas as sacarias nos depósitos, nos armazéns, nas residências, etc. Os prejuízos foram grandes, pois o produto se deteriorava se o

[19] Prontuário do DEOPS de São Paulo, n.º 448.326, Arquivo do Estado de São Paulo: 1937.
[20] O Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitarias de São Paulo foi fundado em 6 de Julho de 1935, e a Associação das Indústrias de Panificação e Confeitarias de São Paulo em 7 de Março de 1915.
[21] PERISSINI, 2005: 78.

ambiente fosse úmido, e esses trabalhadores encontraram respaldo nos sacos brancos, comprados das padarias, que se modernizavam. Um pouco antes do período do conflito armado europeu, alguns obtiveram pequenas fortunas para a época, chegando até mesmo alguns a voltarem para suas terras em Portugal. Outros, com uma visão mais progressista, investiram em propriedades e na educação dos filhos, que acabaram por freqüentar as universidades paulistanas. Com o avanço da guerra, esses imigrantes voltaram para o Brasil, onde podiam trabalhar sem grandes medos da recessão mundial, e com os preços bastante altos para a venda da sacaria. Foi muito grande o número de saqueiros portugueses bem estabelecidos, e de outros que chegaram nessa nova leva de imigração, para trabalhar em feiras livres, e que passaram a fornecer no varejo sacos para os grandes comerciantes.

Figura n.º 3
Imigrante português e sua carroça de entrega domiciliar de pães (São Paulo, década de 1950)



Fonte: Acervo do Memorial do Imigrante.

Considerações finais

O impulso à industrialização brasileira também estava associado aos discursos hegemônicos, que divulgavam outros valores à segurança nacional e ao desenvolvimento econômico, sustentado por um Estado paternalista. Estamos em plenos anos do populismo, onde os meios de comunicação divulgavam padrões de comportamento inspirados nessa ideologia, ou seja, a idéia do progresso dominante e o crescente domínio dos recursos naturais e das novas técnicas e tecnologias pelo homem.

A modernização invadiu o modo de produção das padarias, com o seu discurso de melhorias na qualidade dos produtos fabricados, visando acumular capital, controlar a produção e aumentar as vendas por parte dos panificadores, além de diminuir a equipe de trabalho envolvida, que era antes grandiosa. A modernidade/modernização se efetivou com a chegada das máquinas e dos fornos elétricos, com a propaganda nos anúncios de revistas especializadas no ramo, como por exemplo o maquinário Pensotti e Jacob Hackenbruch, entre outros. Isto tudo ocasionou um desenraizamento. Criou-se uma nova cultura, aumentou a produção com menos esforço físico, novas adaptações, como ligar e desligar, apertando botões.

Os bastidores da fabricação dos pães e de outros produtos refletiam-se no estabelecimento através das vitrines, nas padarias cheias de glamour, sofisticação e algumas até com apresentação de orquestras e cantores. Esse processo se iniciou nos finais dos anos 1930 e concretizou-se em fins dos anos 1940 e início dos de 1950. Emergiam também antigas discussões, como o salário dos padeiros, o preço do pão, o lucro do panificador, a higiene, o asseio, a saúde e a fiscalização constante.

Enquanto progredia a modernização nas padarias, definhava o comércio da sacaria, que passou a ter no mercado um grande impulso à industrialização de produtos de plástico, inclusive os sacos para usos gerais, que abrigavam as mercadorias. O progresso, inteligentemente projetado pelo homem, transforma a cada passo, a cada descoberta, o mercado, as relações sociais e a tecnologia implementada a serviço de um capitalismo selvagem.

A indústria panaderil veio ao longo desses anos sofrendo modificações, como o fogão à lenha cedendo lugar ao fogão a gás, o óleo cedendo à eletricidade, os fogareiros à gasolina, querosene etc... Isso tudo demonstrando o encarecimento e a transformação do padrão de vida, principalmente nas grandes metrópoles[22], como São Paulo, uma cidade que crescia e aumentava sua população, encontrando padarias com grande desenvolvimento, com a excelência dos nutrientes e com a criatividade luso-brasileira.

Da cozinha das padarias exalavam aromas que satisfaziam os paladares mais exigentes. Uma verdade portuguesa ficou na frase do panificador Alberto Maria de Andrade: "Nem só de pão vive o homem, mas não se vive sem o pão nosso de cada dia"[23].

[22] "O Aprimoramento da Indústria Panificadora Brasileira", in Anais do 4.º *Congresso Nacional de Panificação*, São Paulo, Novembro de 1959.
[23] ANDRADE, 1954: 35.

Fontes e Bibliografia

Bibliografia

ANDRADE, Alberto Maria, 1954 – *Revista Panificadora Paulista*, n.º 23. São Paulo.

FREITAS, Sônia Maria, 2006 – *Presença portuguesa em São Paulo*. São Paulo: Imprensa Oficial.

LOBO, Elizabeth Souza, 1991 – *A classe operária tem dois sexos*. São Paulo: Brasiliense.

MENDES, José S. Ramos – "Fornada de conflitos. Portugueses na greve dos padeiros de 1937", in *Metrópole das Utopias* (no prelo).

MATOS, Maria Izilda Santos de, 2009 – "Portugueses e experiências políticas: a luta e o pão. São Paulo 1870-1945". Revista *História*, 28(1). Franca.

PERISSINI, Nilmara Cristina, 2005 – *Da união à fundação: A história da panificação de São Paulo*. São Paulo: Mundial.

SILVA, Siwla Helena, 2007 – *Restaurant à moda de Paris: mudanças culturais e o surgimento do restaurante na cidade de São Paulo (1855-1870)*, dissertação de Mestrado. São Paulo: PUC-SP.

OLIVIERI, António Carlos, 1999 – *Cronistas do descobrimento*. São Paulo: Ática.