De Além-Mar à Terra da Garoa: travessias portuguesas

Yvone Dias Avelino*

A presente comunicação estuda as atividades dos imigrantes portugueses em São Paulo, sobretudo aqueles que se tornaram panificadores e padeiros durante o pós-Segunda Guerra Mundial, nas décadas de 40 e 50.

Estudar e analisar o tema da e/imigração é, sem dúvida, privilegiar a questão do trabalho e da demografia, entre outras igualmente importantes. A partir do momento em que essas pessoas vivenciaram a experiência de deixar o seu país de origem para ingressar em outras terras desconhecidas, em caráter definitivo ou por longo tempo, sonhavam com uma vida melhor, que devia ser concretizada por meio do esforço pessoal e da dedicação ao trabalho.

Tema de suma importância para a historiografia brasileira, a e/imigração tem sido privilegiada pelos historiadores e cientistas sociais, pois uma das maiores características da formação da identidade brasileira está na mistura de raízes étnicas, que marcaram presença por meio de suas atividades culturais tradicionais e foram transplantadas para o Brasil, principalmente por meio da imigração de portugueses, italianos, alemães, espanhóis, japoneses, sírio-libaneses, russos, húngaros, poloneses, armênios, afro-descendentes e judeus que, conjuntamente com as etnias nativas, europeias e afro-descendentes, formaram o povo brasileiro.

A região sudeste, especificamente a cidade de São Paulo, conhecida como Cidade da Garoa, por suas constantes chuvinhas vindas da Serra do Mar, ao final das tardes, foi o principal destino para esses imigrantes. Não nos esqueçamos também de que nesse período outros sujeitos vindos do norte e nordeste brasileiro, junto desses personagens, coloriram o cenário, trazendo também uma riqueza de sons, cores e sabores, mas como os portugueses, aspiravam principalmente à necessidade de uma colocação no mercado de trabalho.[1]

Em relação aos portugueses, foram várias as profissões exercidas, entre as quais, muitos dirigiram-se às atividades agrícolas, outros às atividades comerciais, outros à indústria. O Brasil era idealizado como um lugar de oportunidades de trabalho, liberdade, riqueza e prosperidade para seus descendentes. "Fazer a América" ainda continuava exercendo uma grande atração. A vida nas novas terras não foi fácil. Exigiu sacrifícios e coragem para transpor as dificuldades que se apresentavam, e eram inúmeras.[2]

Para apurar a veracidade dos dados referentes às profissões exercidas pelos portugueses nesse período, analisamos o arquivo do Memorial do Imigrante em São Paulo, e os cruzamos com leituras bibliográficas sobre a temática, além da utilização da Técnica de História Oral, que já há algum tempo vimos utilizando nesta pesquisa. Confrontados esses dados com várias leituras bibliográficas sobre o assunto, nos vimos diante de uma revelação riquíssima, que nos apontou uma variedade de profissões exercidas, como padeiros, panifi-

cadores, pedreiros, sapateiros, jornaleiros, feirantes, balconistas, técnicos de acabamentos em tecidos, comerciantes, pintores, operários, jardineiros, alfaiates, empregadas domésticas, hoteleiros, barbeiros entre outros, além de estudantes.[3] Convém ressaltar que muitos deles tiveram a reclassificação profissional registrada no passaporte, pois vinham como agricultores.[4]

Outra questão importante é diferenciar a profissão de panificador e a de padeiro. A primeira refere-se ao comerciante, dono da padaria. A segunda refere-se ao empregado, trabalhador do estabelecimento. Esse fator nos chamou a atenção, pois a figura do português padeiro e/ou panificador povoa o imaginário popular paulistano até os dias atuais. Criou-se há muito o mito de que os donos de padarias em São Paulo são sempre portugueses. Hoje, já há uma variedade de nacionalidades nesse setor, inclusive com diversidades específicas. Mas o mito permanece.

Os estudos de Nilmara Perissini[5], responsável pelo Memorial da Panificação de São Paulo, revelam dados interessantes, pois, segundo a autora, nos meados do século XX, a sociedade paulistana estava influenciada pela presença dos imigrantes italianos na fabricação do pão de trigo. Com esses imigrantes foram surgindo as padarias italianas, como a Padaria Santa Tereza, fundada em 1872, instalada na rua Santa Tereza, próxima à Praça da Sé, a Padaria Ayrosa, fundada em 1888, no Largo do Paissandu e a Padaria Popular, fundada em 1890, da família Di Cunto, na Rua Visconde de Parnaíba.

Havia também, já no começo do século XX, as confeitarias de luxo, que se localizavam no Largo do Rosário e na Rua XV de Novembro. Tem-se como exemplo desse período a Confeitaria Castelões, que ficava aberta até ás 10 horas da noite. Outra confeitaria de destaque, com funcionamento adentrando a noite, foi a Padaria Fasoli, que apresentava orquestras no período noturno. Havia também a Padaria Nagel, a Padaria Brasserie e a Progredior. Todas localizadas no Centro de São Paulo, nas imediações da Rua XV de Novembro.

Mas "Nem tudo era italiano", como analisa o historiador Carlos José Ferreira[6]. São Paulo, nas primeiras décadas do século XX, já demonstrava potencial para se tornar uma cidade cosmopolita e, por isso, cheia de contrastes, dificuldades, alegrias, sonhos e realizações. Além dos italianos, a cidade também contava com a presença de todos aqueles imigrantes já citados, como também com os portugueses, tema desta Comunicação. Todos objetivavam melhores condições de vida. Trabalhar era a meta primordial para ser considerado um cidadão de bem e não ser visto como um vadio pela legislação do código de postura.[7]

As atividades do ramo panaderil envolviam muitas questões a serem resolvidas e muitos problemas a serem enfrentados, desde a relação com a exportação do trigo, neste momento escasso, ao preço de venda do pão.

As padarias foram e ainda são um misto de comércio e indústria. Essa particularidade trouxe algumas questões que acompanharam a história da panificação. Durante as décadas de 10 e 20, devido à eclosão da Primeira Guerra Mundial (1914-1919), houve a questão do abastecimento de trigo, importado dos Estados Unidos, que aumentaram o preço do pão, afetaram os lucros dos estabelecimentos devido o período de carestia, além do

problema com os salários dos padeiros que exigiam aumento, pois as padarias 'sofriam' a concorrência de outros pontos comerciais, que vendiam o produto sem nenhuma higiene, como, por exemplo, os quiosques, locais que se assemelham nos dias de hoje aos comércio ambulante, ao ar livre.

Os quiosques vendiam pães ao meio de moscas, bebidas alcoólicas, café, leite, cigarros de palha, fumo de corda, biscoitos, balas, jornais, bilhetes de loteria, graxa, cordões de sapato, entre outras mercadorias, que prejudicavam a higiene, o aroma e o sabor do pão. Esse cenário levou um grupo de panificadores, liderados por Carlos C. Calia, Manuel R. Ladeira, Ernesto Cinquim, João Rodrigues Ladeira e Bigmardi Albano a fundar a União Cooperativa dos Proprietários de Padarias de São Paulo, em 11 de fevereiro de 1915, e mais tarde, no dia 06 de junho de 1935, o Sindicato de Panificação e Confeitaria de São Paulo. Essas fundações foram muito importantes, pois defendiam, sobretudo a segunda, a classe patronal dos panificadores, como também organizava as relações com os padeiros, operários que faziam a indústria de pães funcionar, ou seja, eram os que punham realmente a 'mão na massa'.

Nesse período, os panificadores eram ou italianos, ou espanhóis, ou portugueses. Essa pequena diversidade de nacionalidades resultava também em certa diversificação na fabricação de pães. As padarias de famílias italianas ou espanholas faziam pães que pesavam de um a dois quilos. Eram conhecidos como "filões", "roscas" ou "panholas". Esses pães eram chamados de caseiros, feitos com fermentação natural, o que os tornava mais saborosos no dia seguinte. A maioria dos fregueses adquiria pão para dois ou três dias, permitindo que a padaria pudesse fechar um dia por semana, oferecendo descanso semanal aos empregados, uma polêmica discussão sobre os direitos trabalhistas da classe trabalhadora de padeiros e funcionários ligados às atividades panaderis.

O final da década de 20 e o início da década de 30 marcaram a presença das padarias chamadas "francesas", que eram comandadas por portugueses. Essa denominação estava relacionada à fabricação de pães que utilizavam o fermento biológico. Este, derivado da cana de açúcar e do amido extraído da mandioca. Esse sistema de trabalho para a produção de pães permitiu que os padeiros fabricassem várias fornadas diárias, com pão quente a toda hora. A maneira "francesa" de trabalhar dos portugueses inovou a forma de administrar as padarias que, a partir de então, podiam revezar o funcionamento em turnos de trabalho e garantia o funcionamento do estabelecimento sete dias por semana, à disposição do freguês, 17 horas por dia, aproximadamente. O novo estilo de trabalho gerou uma disputa entre os grupos de panificadores. Inclusive há registros da reclamação de um panificador italiano:

> [...] essa novidade, trouxe um grande impacto pra o consumidor que começou a ir a padaria diariamente, e ás vezes, duas, três, vezes por dia para consumir pão quente: para nós é delicioso, mas não é saudável ao organismo. O pão para ser saudável tem que ser consumido fresco, ou seja depois de esfriar, quando fica mais crocante.[8]

Esses dados chamaram a atenção para a formulação da hipótese e problemática desta pesquisa. Teriam sido os finais dos anos 20 e início dos anos 30 a gênese do domínio português no ramo das padarias, o que consolidou o imaginário sobre a presença portuguesa no ramo da fabricação de pães? Uma observação se faz pertinente. O pão português, à moda francesa, continua presente nos hábitos alimentares dos brasileiros, denominado pão francês. É um pão constituído da mesma massa da baguete francesa. Seu tamanho é pequeno, mais fácil de ser levado à mesa e de ser consumido individualmente.

O que impulsionou a prosperidade portuguesa nesse ramo, diminuindo a concorrência já na década de 40, foram os problemas enfrentados pelos italianos, japoneses e alemães, durante o período da Segunda Guerra Mundial (1939-1945). Já no início da guerra, o Brasil passou a ser exigente com as relações políticas amistosas entre esses países envolvidos na guerra, no governo ditatorial de Getúlio Vargas, sob o regime do Estado Novo (1937-1945).

Italianos, alemães e japoneses passaram a ser os principais alvos de controle e normatização da Delegacia de Ordem Pública. Esses imigrantes foram rigorosamente vigiados e deviam ser obedientes às ordens legais dos departamentos do governo para que pudessem continuar a viver no Brasil.

Foram condizentes com a ideologia da época leis que normatizavam a imigração, impunham restrições e selecionavam as pessoas de acordo com a nacionalidade, profissão, condição de saúde e perfil ideológico.

Os portugueses viveram uma situação diferente, pois a legislação não foi severa com estes, que obtiveram privilégios, como de maiores cotas para entrada no Brasil, de acordo com o Conselho de Imigração e Colonização de 22 de abril de 1934, que declarou que os portugueses estavam isentos de qualquer restrição numérica quanto à sua entrada no território nacional[9]. Dessa forma, a presença portuguesa no ramo do comércio, em especial das padarias e confeitarias, são bons exemplos para o estudo da presença portuguesa na cidade de São Paulo.

Nas décadas de 40 e 50, a indústria de panificação estava em franco progresso e, aos poucos, as primeiras instalações e formas artesanais de se fazer a massa com as mãos foram substituídas por máquinas de fazer pão. Aliás, a maquinaria passou a simbolizar a modernidade/modernização, palavras tão recorrentes ao período e, mais do que isso, simbolizaram em especial a década de 50.

A higiene apareceu como a condição fundamental nos estabelecimentos, até mesmo porque a maquinaria e as instalações permitiram produzir além do pão, outros alimentos a base de farinha de trigo.

As panificadoras dos portugueses foram se tornando audaciosas, pois além do pão, fabricavam quitutes salgados e doces, como bolachas, doces portugueses, no caso, o pastel de Belém, o fio de ovos que decorava bolos, docinhos, entre outras guloseimas de fabricação própria. Passaram a aceitar também encomendas para festas, como casamentos, aniversários, batizados e outros eventos. Com o passar do tempo, também vendiam e/ou

fabricavam pães regionais e de outras nacionalidades, como o pão italiano, o pão sírio e o pão judeu. Muitas das padarias se transformaram em confeitarias sofisticadas, com variedades de pães, sorvetes, sobremesas e outros, em locais apropriados, onde se servia café e as pessoas passavam horas agradáveis. Os doces eram decorados com cremes, glacês, frutas e outros artifícios culinários, que davam uma aparência bela e apetitosa aos produtos.

Com tanta inovação, o dia de trabalho do panificador e de seus funcionários começava bem cedo, por volta das 3h30 e 4h00 horas da manhã. As atividades eram muitas, como receber o leiteiro, os padeiros e outros funcionários como o balconista, repor o troco necessário para as trocas comerciais com a freguesia, colocar pão nas vitrines e uma limpeza geral do estabelecimento, antes de abrir as portas. Assim, nas madrugadas da São Paulo boêmia dos anos 40 e 50, enquanto os funcionários dos bares e boates atendiam o último freguês e fechavam as portas, os nossos padeiros cruzavam com os boêmios, que voltavam para o aconchego de seus lençóis depois de compartilharem doses e doses de bebida alcoólica, muita música, amores e desamores, e um bom papo[10].

Paradoxalmente, os panificadores e padeiros que caminhavam nessas madrugadas, ao contrário dos boêmios, dirigiam-se para a labuta, para literalmente colocarem a mão na massa, abrindo as portas para oferecer um dos mais antigos alimentos da história do homem, o pão, nessa efervescente cidade do trabalho.

NOTAS

[*] Pontifícia Universidade Católica - PUC/ SP.

[1] Apesar desta pesquisa abordar os imigrantes portugueses na cidade de São Paulo, não podemos deixar de ressaltar também a importância de outros grupos étnicos de presença anterior e/ou posterior ao processo imigratório de meados do século XIX e XX.

[2] Segundo Hebert Klein, quase 2.000.000 de portugueses emigraram para o Brasil após a sua independência, em 1822. Entre 1822 e 1950, estima-se que mais de 1.200.000 portugueses chegaram ao Brasil. Sobre esse assunto ver: MARTINS, Ismênia de Lima. "Registros de Imigrantes: Estratégia de Pesquisa". In: SOUZA, Fernando et al

(Orgs.). *Deslocamentos e Histórias: Os Portugueses*, São Paulo, EDUSC, 2008.

[3] Levantamento de dados estatísticos realizado pela Profa. Dra. Márcia Barros Valdívia (NEHSC - PUC-SP).

[4] Conferir gráfico anexo ao final do texto.

[5] PERISSINI, Cristina Nilmara. *Da União à Fundação. A História da Panificação de São Paulo*. São Paulo, Mundial, 2005.

[6] FERREIRA, Carlos José. *Nem Tudo Era Italiano. São Paulo e Pobreza. (1890-1915)*. São Paulo, AnnaBlume, 1997.

[7] ROLNIK, Raquel. *A Cidade e a Lei: Legislação, Política Urbana e Territórios na Cidade de São Paulo*. São Paulo, Stúdio Nobel, 2001.

[8] Depoimento de Archangelo Tanzillo, In: Perissini, *op. cit.*, p. 57.

[9] FREITAS, Sônia Maria. *Presença Portuguesa em São Paulo*. São Paulo, Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2006.

[10] VALDÍVIA, Márcia Barros. *A São Paulo Glamourosa: Encantos e Desencantos (1949-1959)*. São Paulo, PUC-SP, 2008.

Nome	Natural de	Estado Civil	Data de Nascimento	Profissão	Data de Chegada	Empresa	Salário	OBS
Antero Joaquim Teixeira da Silva	Pucariçá	Solteiro	26/9/1926	Agricultor	29/11/1949	Panificadora Alfama	CR$ 1.000,00	Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão como panificador
Avelino Cardoso	Paraiso	Solteiro	20/7/1924	Lavrador	29/8/1950	Padaria e Confeitaria Santa Isabel	CR$ 1.800,00	Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão como panificador
Adriano Rodrigues	Luzinde	Solteiro	8/5/1924	Padeiro	29/8/1950	Charlú Los Angeles	CR$ 1.500,00	
Joaquim Cardoso	Proença Nova	Solteiro	17/6/1931	Agricultor	28/12/1949	Panificadora Lisboa	CR$ 1.000,00	Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão como balconista
José Cândido de Madureira	Macedo de Cavalheiros	Casado	26/3/1916	Comerciário	25/5/1949	Manuel Augusto Sovima	CR$ 1.500,00	Veio com a esposa, Maria José, 31 anos, e a filha, Maria Alice, 7 anos. Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão como balconista
Maria Jarçal Vasco	Xangai	Solteira	13/10/1908	Comerciante	6/12/1954	Padaria e Confeitaria Santa Isabel	CR$ 1.000,00	Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão como balconista
Tomás Agria Rodrigues das Neves	Pombal	Solteiro	16/3/1927	Comerciário	29/3/1950	Panificadora Lisboa	CR$ 1.500,00	Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão como panificador
Manuel Pereira Rodrigues	Viçosa	Solteiro	27/5/1935	Agricultor	18/9/1953	Panificadora Alfama	CR$ 1.000,00	Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão.como panificador
Alberto de Souza	Viana do Castelo	Casado	26/4/1917	Jornaleiro	16/8/1949	Panificadora Santa Clara	CR$ 950,00	Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão como panificador
Antonio Augusto da Costa	Rebordelo	Solteiro	6/2/1925	Feirante	21/7/1950	Charlú Los Angeles	CR$ 1.000,00	Apresentou Atestado do Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria para reclassificar a profissão como balconista

Legislação, discursos, inquéritos, registros e projetos políticos

Sem prejuizo dos seus deveres militares

MODÊLO N.º 3

2$00

Dois escudos

SERVIÇO DA REPÚBLICA

Distrito de Recrutamento n.º 18

(a) José Anacleto Barreira Araújo

Faço saber que (b) Aglio Alfredo da Silva Coelho filho de José da Silva Coelho e de Ana da Conceição, nascido em 27 de Junho de 1916 na freguesia de [illegible] concelho de Oliveira de Azeméis Distrito de Recrutamento n.º 19 na situação de (c) apresentar em 1936 satisfaz a todas as condições para poder (d) ausentar-se para o Brasil pelo que (e) lhe foi [illegible] Depositou (f) [illegible] anuïdades da taxa militar na importância de [illegible] $. E para constar se lhe passa a presente autorização, que vai assinada e selada com o sêlo a branco dêste distrito, ficando êste documento de nenhum efeito se o interessado dêle se não utilizar no prazo de trinta dias contados desta data.

Quartel em Porto, 16 de Setembro de 19 [illegible]

(g) [illegible]

Sinais particulares

N. B. — *Deve ficar no processo do govêrno civil respectivo, ou na capitania do pôrto onde se efectue a matrícula segundo os casos.*

(a) Nome e posto da autoridade que assina a declaração.
(b) Nome do individuo a quem diz respeito a declaração.
(c) Isento definitivamente, baixa por incapacidade física, baixa por terminar o serviço das reservas, baixa nos termos do decreto de 14 de Novembro de 1901, etc., etc.
(d) Ausentar-se para o estrangeiro, ou embarcar como tripulante de navios que se destinam a portos estrangeiros.
(e) Poderá ser-lhe concedido o competente passaporte, ou poderá efectuar a respectiva matrícula.
(f) Não se preenche caso não preste caução.
(g) Assinatura e posto do chefe do distrito de recrutamento que passa a declaração e sêlo em branco do mesmo distrito de recrutamento.

Sem prejuizo dos seus deveres militares

LO N.º 3

2$00

Dois escudos

SERVIÇO DA REPÚBLICA

Distrito de Recrutamento n.º 18

José Aurelino Barreira, major

ço saber que (b) Otília Augusta da Silva Coelho

José da Silva Coelho e de Ana

Conceição, nascido em 27 de Junho

de 1916 na freguesia de

ho de Oliveira de Azeméis Distrito de Recrutamento

9 na situação de (c) ausente em 1936

z a todas as condições para poder (d) emigrar para o Brasil

ue (e) [illegible] no concelho [illegible]

epositou (f) anuidades da taxa militar na importância

$. E para constar se lhe passa a presente autorização, que

sinada e selada com o sêlo a branco dêste distrito, ficando êste docu-

de nenhum efeito se o interessado dêle se não utilizar no prazo de

dias contados desta data.

uartel em Porto, 16 de Fevereiro de 19 31.

O Major

Porto, 16 de Fevereiro de 19