

# *O Pão Nosso de Cada Dia*

*Este exemplar corresponde à  
redação final da dissertação  
definitiva e aprovada pela  
Comissão julgadora em 28/06/93*



**Edilza J. O. Fontes**

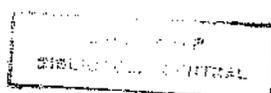
**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS  
SÃO PAULO  
INSTITUTO DE FILOSOFIA  
E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA**

***O Pão Nosso de Cada Dia***

( Um estudo sobre Padeiros e Forneiros em  
Belém do Pará nos anos de 1940 a 1954 )

**EDILZA JOANA OLIVEIRA FONTES**

**Dissertação de Mestrado apresentada ao Curso  
de Mestrado em História do INSTITUTO DE  
FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DA UNIVERSIDADE ESTADUAL  
DE CAMPINAS - SÃO PAULO**



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS  
SÃO PAULO  
INSTITUTO DE FILOSOFIA  
E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA**

## ***O Pão Nosso de Cada Dia***

**( Um estudo sobre Padeiros e Fomeiros em  
Belém do Pará nos anos de 1940 a 1954 )**

**Orientanda: Edilza Joana Oliveira/Fontes** *n.º 101*

**Orientador: Prof. Dr. Cláudio Henrique de  
Moraes/Batalha** *n.º 101, 4.º 101/102/3876*

**Dissertação de Mestrado apresentada ao Curso de Mestrado em  
História do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade  
de Campinas - S.P.**

**- Campinas -  
1993**

---

**Prof. Dr. José Sérgio Leite Lopes**

---

**Prof. Dr. Michael Hall**

---

**Prof. Marco Aurélio Garcia**

---

**Prof. Dr. Sidney Chaloub**  
**(suplente)**

---

**Prof. Dr. Cláudio Henrique Moraes Batalha**  
**(orientador)**

A Elizabeth Souza Lobo, (in memorian),  
pelos ensinamentos, pelo exemplo de  
profissionalismo e pela história de  
vida.

A Giseldo Ary Fontes da Silva, meu pai  
(in memorian).

A Manoel dos Santos Soares, padeiro (in  
memorian), que construiu parte desta  
história comigo.

À Coraly Gará Caetano, pela amizade,  
pela compreensão, e pelo acompanhamento  
constante nesses cinco anos da pesquisa.

## AGRADECIMENTOS

Devo agradecer a muitas pessoas, começando pelos colegas de mestrado Conceição Carneiro e Jaime Rodrigues pelo incentivo e pelas longas conversas angustiadas sobre nossas pesquisas.

Em Campinas encontrei e me fiz amiga de Coraly Gará Caetano, historiadora da Universidade Federal de Uberlândia, que discutiu comigo a pesquisa, me socorrendo nas horas mais angustiantes, sempre pronta a me incentivar e me abrir caminhos.

Não posso deixar de agradecer ao professor Robert Slenes pela forma como me apresentou E. P. THOMPSON em suas aulas de metodologia da história. Aulas que foram verdadeiras lições de como trabalhar as fontes e ser um pesquisador. Ainda no mestrado, fiz um curso sobre o processo de trabalho com Michael Hall, a quem devo o norte da pesquisa e sou muito grata pelas suas indicações bibliográficas e pelos comentários ao projeto da tese.

Fiz um curso com Elisabeth Souza Lobo sobre relações de gênero e relações de trabalho que possibilitaram abrir caminhos para ver meu objeto por outro ângulo. A Elisabeth devo, também, a noção apreendida de uma profissional competente, atenciosa e militante. Com ela

percebi que posso fazer pesquisa e ter um atividade no partido, o P.T., que discute os conhecimentos da academia. Elisabeth no início da pesquisa era minha co-orientadora, a ela dedico a tese e em especial o capítulo terceiro.

Devo agradecer também aos bolsistas Ricardo Barbosa, Isabel Ribeiro e Carlos Quartose, que trabalharam comigo durante um ano na elaboração das entrevistas e na coleta de dados do Arquivo da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém (Pa).

A pesquisa não seria possível sem a ajuda definitiva dos amigos padeiros e forneiros; agradeço a todos eles. Esta pesquisa é também de vocês e espero que esteja a altura da memória de suas vidas. O "seu Florentino", o "seu Siriaco" foram, dentre todos, os que assumiram a pesquisa, dando opiniões, interferindo na redação, lendo os capítulos. Meu muito obrigado. Ao "seu Florentino" devo inclusive o nome da monografia.

Agradeço também aos colegas da UFPa que leram os capítulos, Nazaré Sarges, Alves Junior, Regina Brito e Solange Calcagno. Obrigada pela ajuda. E ao professor Olavo Galvão, agradeço o "abstract".

Agradeço ainda ao Paulo e Stanley pela digitação da tese e pela paciência.

A orientação da tese, foi do professor Cláudio Henrique de Moraes Batalha que nestes últimos quatro anos esteve sempre pronto a me ouvir e "puxar" sua orientanda para o seu objetivo. Quando eu me perdia nas fontes e queria

dar vôos maiores, era o Cláudio que perguntava "O que você vai fazer com isto ? Onde você pretende chegar ?" Bastava para saber que estava fora do objetivo da pesquisa. Agradeço sua orientação e sua paciência para com uma aprendiz de historiadora.

A família cabe o agradecimento maior. Foi pela compreensão do meu companheiro de vida, Raul Meireles, que pude sair de Belém do Pará em 1988, deixando Rafael e Maurício, nossos filhos, na sua companhia. Pela ajuda nos momentos difíceis de solidão em São Paulo, na volta para Belém e nestes anos de redação de tese, muito obrigada pela companhia, pela compreensão, pelo apoio e pelo carinho destes anos todos.

Rafael e Maurício vivem perguntando "quando acabo meu livro". A eles devo pedir desculpas pela vinda sozinha para São Paulo e pelo tempo que lhes roubei para pesquisar e redigir a tese.

Um agradecimento cabe a minha avô Euvira Souza de Moraes, a dona Rosa, por ter criado meus filhos, junto comigo, e segurado a casa nas minhas ausências. Agradeço também a minha mãe, Maria de Lourdes, por ter me ensinado a brigar pela vida, pelo seu exemplo de mulher forte e destemida que muito influenciou a minha decisão de ter saído um dia de Belém.

Agradeço a UFPA pela liberação para fazer o mestrado na UNICAMP, aos colegas do departamento de História que permitiram a liberação. Agradeço também a CAPES pela

bolsa e a PROPESP/UFPa pela ajuda de custo para viagens a São Paulo e pelo financiamento de uma bolsista do PIPES.

**Edilza Fontes**

**MAIO / 1993**

*"Não devemos ter como único critério de julgamento o fato de as ações de um homem se justificarem, ou não, à luz da evolução posterior. Afinal de contas, nós mesmos não estamos no final da evolução social. Podemos descobrir em algumas das causas perdidas do povo da Revolução Industrial, percepção de males sociais que ainda estão por curar.*

*Além disso, a maior parte do mundo ainda hoje passa por problemas de industrialização e de formação de instituições democráticas sob muitos aspectos semelhantes à nossa própria experiência durante a Revolução Industrial. Causas que foram perdidas na Inglaterra poderiam ser ganhas na Ásia ou na África.*

E . P . T H O M P S O N

## ABSTRACT

Our Daily Bread is a monographic study that intends to analyze part of daily life of handicraft bakeries' workers in Belém, in the forties. It examines life in handicraft bakeries: the art of making bread, the worker's exploitation, the machinery introduction in the bakeries, and the definition of bakers as a masculine profession. Other issue also discussed is the interaction of these workers with Labor Law at that time. The installation of Labor Law and the notions of rights, duties, and justice that directed these workers actions in pledging for state to intervene. The city of Belém is revisited through this social group's reminiscences, that builds a portrait of Belém from their standpoint. The research method involved oral recording and transcription and individual and collective labor suits as basic data fonts.

## RESUMO

O *Pão Nosso de Cada Dia* é um estudo monográfico que pretende analisar parte da vida diária dos trabalhadores de panificação em Belém, nos anos quarenta. O estudo examina a vida nas padarias artesanais: a arte de fazer pão, a exploração dos trabalhadores, a introdução das máquinas nas padarias, e a definição de *Padeiro* como uma profissão masculina. Outro problema também discutido é a interação desses trabalhadores com as Leis Trabalhistas naquele tempo. A instalação das Leis do Trabalho e as noções de direitos, deveres, e justiça que dirigiram as ações desses trabalhadores ao reivindicarem a intervenção do Estado. A cidade de Belém é revisitada através das recordações desse grupo social, que construiu um retrato de Belém através de seu ponto de vista. O método de pesquisa envolveu gravações de entrevistas orais e transcrições, e Processos de Reclamações Trabalhistas individuais e coletivos, como fontes básicas da pesquisa.

# SUMÁRIO

Dedicatória	
Agradecimentos	
Epígrafe	
Abstract	
Resumo	
Introdução.....	14
<b>CAPÍTULO I: O Pão Nosso de Cada Dia.....</b>	<b>27</b>
1. Como Tornar-se um Padeiro e Forneiro.....	32
2. O Processo de Fazer o Pão a Muque.....	37
3. As Funções na Padaria.....	43
4. O Processo de Trabalho na Padaria e a Introdução das Máquinas.....	60
<b>CAPÍTULO II: Comendo o Pão que o Diabo Amassou.....</b>	<b>69</b>
1. A Hierarquia na Padaria e as Tensões Entre os Patrões e Trabalhadores.....	71
2. A Imagem dos Patrões.....	82
3. Fazer o Arroz.....	93
4. A Jornada de Trabalho.....	98
5. As Doenças por Força do Trabalho.....	106
6. Morar na Padaria.....	113
<b>CAPÍTULO III: Mulher na Padaria da Problemas         de Amor.....</b>	<b>121</b>
<b>CAPÍTULO IV: Lutando Pelo Pão de Cada Dia.....</b>	<b>144</b>
1. As Reclamações Individuais na Justiça do Trabalho: O Trabalhador Recorre ao Estado.....	145
1.A. Reclamações de Aviso Prévio Dispensa Injusta e Indenizações.....	147
1.B. As Reclamações Sobre Horas-Extras, Trabalho Noturno e Descanso Remunerado....	157

2. Os Acordos Coletivos.....	163
3. A Memória das Resistências.....	179
<b>CAPÍTULO V: Belém Revisitada.....</b>	<b>194</b>
1. A Memória da Cidade.....	199
2. Lembranças da II Guerra Mundial.....	221
3. Tempo e Memória de Padeiros e Forneiros.....	229
<b>Conclusão.....</b>	<b>233</b>
<b>Fontes e Bibliografia.....</b>	<b>238</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>256</b>

**ERRATA**  
**FONTES, Edilza J. O.**

Pág.	Linha	Onde se lê	Leia-se
5	19	possibilidade	possibilitaram
11	15	Processos Trabalhista	Processos de Reclamações Trabalhistas
14	18	se pretendeu	pretendi
18	17	condecões	condições
	18	imibolização	imobilização
23	24	reclamação	reclamações
24	5	per cebei	percebi
	5	in tensões	intencões
	10	fazes	fazer
	15	estudo as	estudo das
	23	arquivo de	arquivo do
25	11	a luza	a luz
	14	eivdências	evidências
	17	ducumentos	documentos
	23	dimiurgo	demiurgo
36	14	como padeiro	como o padeiro
38	n. rodapé	1979	1989
44	18	seber	saber
47	6	No trabalho	O trabalho
48	11	possuidor	possuidores
50	13	marcadoria	mercadoria
52	17	perna	perda
84	7	período	perigo
85	12	beneficiassem	beneficiasse
99	2	1938	1940
	24	que	para ele
116	9	permante	permanente
118	27	expressada	expressa
	28	tenta obter	estes tentam obter
120	17	forma	a forma
121	19	existia	existe
122	13	separava	separa
	14	articulava	articula
124	9	carência	coerência
173	7	trabalhavam	não trabalhavam
193	22	mistificação	mitificação
199	8	belém	Belém
200	17	um adiminuição	uma diminuição
210	9	menção	mencão
221	19	minoria	memória
248	23	GOFF, Jaques	LE GOFF, Jacques
251	13	Prto	Ferto
	15	trabalho	trabalhismo
261	2	trabalhador	padeiro

## INTRODUÇÃO

"O pão nosso de cada dia" é um estudo monográfico, apresentado para obtenção do título de Mestre em História ao Departamento de História da UNICAMP.

Tenta analisar o cotidiano da exploração da força de trabalho, e as condições de vida de padeiros e forneiros das padarias artesanais em Belém, nos anos quarenta.

Este trabalho pretende levantar problemas para historiografia paraense. Problemas sobre a avaliação da experiência cotidiana de parte dos trabalhadores em Belém que revelam uma discussão sobre processo de trabalho; introdução das máquinas no ramo da panificação em Belém; a utilização de noções de gênero para organização da produção e para sexualização da profissão de padeiros e forneiros; a noção de trabalho, legislação e direitos.

Estes problemas foram analisados em relação a situações concretas e as conclusões que chegamos são o resultado do diálogo com as evidências. São conclusões investidas dos "fatos". Ou seja, pretendi analisar a exploração cotidiana de um grupo de trabalhadores que, a partir de suas histórias de vidas, rememoram suas trajetórias e estabelecem uma relação com o passado.

O trabalho procura reconhecer os traços com que nos falam os trabalhadores da panificação, fazendo uma leitura cuidadosa das pistas que as fontes nos revelam.

Foi possível ter acesso a uma parte de um mundo de trabalho, cheio de significados, discutidos a partir dos sujeitos que elegi para construir. Neste sentido, as ações individuais foram analisadas ou articuladas como expressões que revelam questões sociais mais amplas dentro de uma certa cultura.

Ao trabalhar com as fontes, procuro decodificar seus sinais, contextualizando os documentos sem fazer abordagem geral sobre o período estudado.

A pesquisa procura trabalhar detalhes da exploração da força do trabalho no interior das padarias artesanais que haviam sido menosprezados na historiografia paraense. Estes detalhes do cotidiano de um grupo de trabalhadores, foram a chave para articular uma visão da exploração capitalista em Belém e sua relação com a implantação da Justiça do Trabalho no Estado.

Havia uma inquietação no início da pesquisa que levou a definição do período e das fontes. Quando começamos a fazer o mestrado, a dúvida que tínhamos era sobre entender como foi o processo de implantação da legislação trabalhista no Pará. A partir desta inquietação definimos período (os anos quarenta), e as fontes: processos de reclamações trabalhistas (coletivas e individuais) e a história oral com padeiros e forneiros aposentados.

A pesquisa não procurou utilizar as grandes explicações historiográficas gerais, tradicionalmente postuladas para o período. Procura reconstruir parte de um mundo do trabalho que revela os conflitos em torno de

valores sobre trabalho, direito, Justiça e Legislação. Para construir estes conflitos, utilizamos fontes que nos permitiram ler as práticas cotidianas dos sujeitos estudados. As noções teóricas que trabalhei, sempre foram colocadas como orientações para trabalhar as evidências, para possibilitar uma dada leitura dos "fatos". Não pretendi ilustrar uma teoria com os dados levantados na pesquisa, mas entender a partir do conhecimento produzido por autores como E. P. Thompson, Marx, Gorz, Le Gooff, J. Sérgio Leite Lopes, Chaloub e Elizabeth Lobo, o significado de uma dada situação histórica envolvendo exploração de mão-de-obra, as dimensões e as manipulações da jornada de trabalho, a sexualização das profissões e lutas pela sobrevivência, onde as experiências de vida são rememoradas.

Tentei realizar uma pesquisa tendo por objetivo conhecer o trabalho nas padarias artesanais em Belém nos anos quarenta. A escolha deste tema se justificou por permitir o estudo de um setor da indústria em Belém que possibilitou a análise da exploração cotidiana da força de trabalho a partir da memória de antigos trabalhadores aposentados e do estudo dos processos de reclamações trabalhistas. A escolha do tema foi uma seleção baseada em estudar uma categoria de trabalhadores onde fosse possível construir uma história que possibilitasse ver o processo de transformações de uma atividade artesanal para uma atividade industrial, assim como observar a exploração cotidiana da força de trabalho. Outro motivo que nos levou a querer

estudar padeiros e forneiros em Belém, foi a observação que eram profissões sexualizadas e pouco estudadas na historiografia brasileira.

Somado a estes motivos, a possibilidade em entrevistar trabalhadores aposentados foi importante, na medida que tínhamos acesso ao Sindicato dos Trabalhadores na Indústria da Alimentação no Pará, que permitiu o convívio com os informantes.

O estudo, possibilitou conhecer parte de uma cultura operária em Belém, que se expressa, enquanto atitudes e comportamentos, categorias de pensamento, analisados a partir de grupos sociais excluídos do sistema oficial de ensino, da cultura letrada, mas que se fez presente na história e que clama pela sua inclusão.

Procuramos estudar o mundo do trabalho nas padarias artesanais em Belém a partir das representações das categorias de pensamentos que os trabalhadores aposentados fazem de sua experiência de vida. Neste sentido, esta monografia trabalha com histórias e memórias "de velhos".

O primeiro capítulo discute o processo de produção do pão. Descreve um processo artesanal de produção, onde as figuras do padeiro e do forneiro são centrais para a efetivação da produção. Neste capítulo discute-se as profissões e a arte de fazer o pão, como tornar-se um padeiro e/ou forneiro dentro da padaria, e as formas de aprendizado dentro do processo de trabalho. Discutimos também as várias fases do processo produtivo, desde que

passou pela forma artesanal até a introdução das máquinas no mundo das padarias, as diferenciações das funções e a hierarquia advindas da divisão do trabalho nas padarias.

O segundo capítulo tem o título "*Comendo o Pão que o Diabo Amassou*". Estuda a exploração cotidiana do trabalhador no interior das padarias. As formas de exploração da força de trabalho que expressam tensões e conflitos entre patrões e trabalhadores, que se corporificavam nas formas de controle, de disciplina e nas formas de resistência por parte dos trabalhadores. Discuto também a imagem dos patrões na memória dos trabalhadores aposentados. Neste sentido, discuto a questão da nacionalidade (os donos das padarias eram portugueses), perpassando os conflitos do mundo de trabalho.

A jornada de trabalho é outro assunto discutido no capítulo dois. Procuro analisar a exaustiva exploração da força de trabalho aliada às condições de moradia nas padarias, que possibilitava a imobilização da mão-de-obra. Trato ainda, neste capítulo, a questão das doenças advindas do exercício de um trabalho, fazendo uma relação do corpo com o trabalho.

O terceiro capítulo discute o porquê da sexualização da profissão de padeiros e forneiros. As imagens sobre a mulher, sobre que tipo de trabalho ela poderia desenvolver, são partes de uma memória que revela as formas de exclusão das mulheres do mundo das padarias artesanais. As noções de feminilidade, docilidade,

fragilidade, sexualidade, serviram para excluir as mulheres de uma profissão que elas detinham "os saberes".

O quarto capítulo estuda os processos de reclamações trabalhistas individuais e coletivos dos padeiros e forneiros perante a Justiça do Trabalho em Belém, assim como discute o que eles entendiam por Direito, Justiça e Legislação Trabalhista. Neste capítulo, procuro responder a questão de porquê os trabalhadores recorreram ao Estado, através da Justiça do Trabalho, para resolverem conflitos do mundo do trabalho. A pesquisa procura demonstrar que já havia uma noção de legalidade e uma cultura própria que pressupunha a negociação com os patrões e a busca de estabelecer acordos firmando direitos e deveres. A monografia, neste capítulo, procura demonstrar a relação existente entre o Estado e os trabalhadores e como o campo de direito, convive e normatiza o conflito entre um certo número de trabalhadores e seus patrões.

O capítulo quinto é o que relata a visão de um tempo perdido, e estabelece uma relação com o presente. Neste capítulo, procuro discutir qual a memória da cidade. Assim, estabeleci uma relação com o passado, que perpassa uma visão de ter vivido em Belém no "tempo da Segunda Guerra Mundial", no tempo de "antigamente". Neste capítulo a relação entre história e memória é discutida a partir da experiência de vida de um grupo de trabalhadores, que nos seus relatos, estabelecem uma memória social de um passado.

A pesquisa trabalhou com três tipos de fontes: os

depoimentos de padeiros e forneiros aposentados, jornais, processos de reclamações trabalhistas (individuais e coletivas).

Procurei trabalhar tais fontes, na busca de ver as pistas, as pegadas dos sujeitos que elegi, e ler o que eles anunciam e nomeiam como práticas. É no confronto destas fontes que busquei erguer meus objetos. Para contrapor o pouco registro do cotidiano do trabalho nas fontes oficiais, utilizei as fontes orais, mais precisamente, os relatos dos trabalhadores aposentados da panificação.

Pretendi buscar as pistas que me foram possíveis para construir os trabalhadores na panificação, de 1940 à 1954. Juntar estas pistas e tecer estes personagens exigiu um tratamento com as fontes que permitisse fotografar o meu objeto de vários ângulos, em momentos diferentes.

Não busquei ver um trabalhador disciplinado, alienado pelo capital, ou como força de trabalho. Tampouco trabalhadores rebeldes, revolucionários, em constantes lutas contra o capital. Entendemos que tais posturas concretizam projetos e experiências de vida nem sempre delineadas e constantes e que não há um caminho reto, a ser seguido. A construção da identidade operária não é uma via de mão única. As resistências, os inconformismos, se contrapõem às condições de vida, demonstrando uma ação coletiva, ou individual de sujeitos capazes de ações autônomas, mas que não são também rebeldes constantes. O fio condutor desta pesquisa se emaranha com caminhos diversos, pelo cotidiano

do trabalho e tece uma história que não é só resistência, nem só disciplina, mas é a história de homens que tomaram atitudes em relação ao capital, à legislação e viveram, agindo com lógicas e racionalidades próprias.

*"E que seus movimentos estão firmemente vinculados à experiências e tradições particulares e originais - no sentido de que não são simples reflexo ou espelho de representações de 'outros' sociais. (...) e será feita uma tentativa o quanto possível exaustiva de entender suas especificidades numa rede mais densa de sentidos e experiências."*<sup>1</sup>

Avalio que não vi toda a amplitude do nosso objeto, mesmo porque ele não chega como tal até nós. Mas, através das pistas deixadas, pretendia construir uma história do trabalho em Belém, tendo como ponto de partida os forneiros e os padeiros.

Há uma tomada de posição ao trabalhar o meu "objeto"; procurei situá-lo e interpretá-lo temporalmente. Tudo como se eu fosse um fotógrafo e, para a pesquisa, elegi um modelo. Focalizei minha câmera neste modelo, e tentei acompanhar seus movimentos, assim como

---

1. CHALUB, Sidney. *Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da "Belle Epoque"*. São Paulo, Brasiliense, 1996.

fotografá-lo de vários ângulos em momentos delimitados.

Para focalizar este modelo, fez-se necessário

procurar fontes que estivessem mais diretamente ligadas a ele. Neste sentido, uma das fontes fundamentais da nossa pesquisa foram aquelas que puderam me oferecer a história oral. Através de entrevistas com operários aposentados, procurei as palavras, os sonhos e a vida destes trabalhadores.

Não utilizei as fontes orais para preencher as lacunas das fontes escritas, ou para confirmar ou negar evidências, e sim como uma fonte possível de construir uma história, onde a memória social de um grupo expressa a relação de sua experiência de vida e o localiza no presente. Ou seja, a história oral na nossa pesquisa se constituiu em objeto de análise, sendo, em certo sentido, a própria pesquisa.

A utilização da história oral requereu a participação na constituição da própria fonte, na entrevista, estabelecendo uma relação de intimidade com o material de investigação, e com os próprios informantes. Levantei um roteiro para delimitar e conduzir a memória que eu queria colher. Selecionei os dados e os inseri em uma ordenação e lógica escolhidos, sem qualquer pretensão de objetividade ou de "neutralidade", caso contrário, não teria percorrido este caminho.

Nossa monografia é um trabalho com base em memória e história, onde as fontes orais nos revelam uma dada imagem construída do passado em um tempo presente, ou seja, as fontes orais não reconstituem o passado e sua temporalidade.

São uma reelaboração dele, mas que, bem utilizadas, nos dizem muito sobre ele.

A escolha dos nossos informantes foi a partir de levantamento feito nos arquivos do sindicato dos trabalhadores da indústria de alimentação do Pará. Gravei 48 entrevistas de 25 informantes, a maior parte de padeiros e forneiros com mais de sessenta anos. A entrevista teve duração média de uma hora, e as mesmas foram feitas na sua grande maioria na casa dos informantes ou na minha sala, no Centro de Filosofia e Ciências Humanas da UFPa. Estas entrevistas foram feitas com um roteiro flexível, variando de informante para informante, dependendo de cada situação. O roteiro era temático, abordando temas sobre processos de trabalho, exploração nas padarias, relação com a Justiça do Trabalho e com o sindicato, à sexualização do trabalho e a visão de Belém nos anos quarenta. Gravamos também as histórias de vida, destes homens.

A pesquisa revelou um estudo específico, monográfico, que possibilitou o conhecimento da memória de um grupo de trabalhadores sobre sua prática cotidiana e de suas relações com os donos das padarias artesanais.

A utilização como fonte de pesquisa dos processos de reclamação<sup>es</sup> trabalhistas revelou-se extremamente útil, no sentido de possibilitar uma análise sobre aspectos da cultura de um grupo social em Belém, nos anos quarenta, que permitiu conhecer aspectos significativos da forma de sentir, pensar e agir desse grupo frente a seus patrões e ao

Estado .Procuramos construir qual o sentido histórico que os próprios sujeitos deram para suas vidas, a partir da análise de sua memória e da documentação encontrada nos processos de reclamações trabalhistas.

Nestes processos, perceb<sup>â</sup> as intenções e as lutas travadas pelos próprios agentes sociais, percebi o "processo histórico" de um grupo de trabalhadores vivendo em uma conjuntura que colocava a indeterminação, a imprevisibilidade dos anos quarenta do nosso século.

No início da pesquisa pretendíamos fazer um estudo comparando duas profissões em Belém que se construíram no masculino e no feminino. O projeto de pesquisa envolvia padeiros e operários das fábricas de quebra de castanha em Belém. Depois, o contato com as fontes e o tempo para elaboração da monografia inviabilizou o estudo <sup>das</sup> "operárias das castanhas" e passei a estudar sô o ramo da panificação.

O período escolhido, dizia respeito a querer estudar como foi a implantação da Justiça do Trabalho, e que tipo de noção ela despertou nos trabalhadores em relação à possibilidade de verem resolvidos seus conflitos trabalhistas no campo do direito. Era também importante estudar os processos de reclamações trabalhistas que estão no arquivo do Tribunal de Justiça do Trabalho, material não utilizado em qualquer pesquisa anterior a nossa, e que possibilita ler as razões dos trabalhadores em relação a exploração cotidiana nas padarias e suas visões de trabalho, direito e legislação.

O modo de seleção destes processos, passou pela leitura e transcrição dos microfimes, todos do período estudado. A própria definição da década de quarenta, e o período estudado, dizem respeito aos anos de implantação da Justiça do Trabalho em Belém, e o ano de 1940 é um dos marcos da pesquisa, por ser o ano que encontrei as fontes na Justiça do Trabalho. O ano de 1954 foi estabelecido por ser o ano da "greve da jornada de oito horas de trabalho" e o "trabalho por turnos" nas padarias artesanais.

Estabeleci um diálogo com as evidências, analisando-as à luz de meus conhecimentos, e penso que fui capaz de construir uma explicação sobre um grupo de trabalhadores, no caso, padeiros e forneiros, em Belém, nos anos de 1940 à 1954. Entendo que os "dados", as evidências não eram o real, ou o passado, na sua plenitude. Os documentos espalhados no tempo não são o movimento da história, mas eram pistas de um passado que chegou até nós como possibilidades. Penso que articulei as fontes, e fui capaz, de apresentar uma visão da exploração cotidiana de um grupo de trabalhadores e pensar o período de "redemocratização" em Belém, a partir do seu ponto de vista.

Não recorro aos demiurgos utilizados na historiografia. Não estudei o "período da redemocratização" ou o "populismo no movimento sindical" ou a "política do Estado". Procurei não fazer uma análise da conjuntura, ou do "contexto histórico", e sim, construir uma explicação da exploração capitalista, partindo do cotidiano dos

trabalhadores das padarias artesanais. Assim, o Estado foi estudado na medida em que estabeleceu relações com os sujeitos em foco.

Não estudamos a exploração como algo que diz respeito a uma "base estrutural" parte de uma "superestrutura". Procurei integrar e entender os conflitos dos trabalho nas padarias artesanais, como valores e normas que se construíram no interior das padarias.

## CAPÍTULO I

---

### O Pão Nosso de Cada Dia

O "Pão Francês" faz parte da nossa cultura alimentar e é objeto de um processo de trabalho que mantém ainda hoje certas características artesanais. Hoje o pão passa por um processo de mortificação, que se distancia cada vez mais do alimento artesanal, tornando-se um alimento industrializado, que é embalado em papel celofane e vendido nos supermercados.

Este trabalho pretende resgatar a memória de um processo de "fazer o pão", feito todo dia, que sai quentinho da padaria e que representa uma organização específica de trabalho. Esse pão foi um produto de relações de produção artesanais, uma arte, um saber passado de pai para filho e que foi, e ainda é, produzido em pequenas padarias.

O pão artesanal é o ancestral deste pão industrializado vendido nos supermercados. Hoje o pão industrial já disputa a preferência do consumidor nas capitais brasileiras e nas grandes cidades<sup>1</sup>.

Fazer o pão é uma arte que passa por três épocas na memória dos nossos informantes.

---

1. BERTAUX, Daniel & BERTAUX, Wiame Isabelle. *Mistérios da baguete*: In *Novos Estudos CEBRAP*, nº 19. São Paulo, 1987.

*"Eu entendo que a padaria teve três épocas. A primeira foi aquela de amassar a muque, não tinha masseira, não tinha modelador, e a massa era tirada só na água, sal e fermento. Depois a segunda etapa é quando vem a masseira vovô, a terceira época, moderna de água gelada. Nunca se pensou, se falou, de fazer pão de água gelada"<sup>2</sup>.*

Belém tinha, em 1940, cerca de quarenta e sete estabelecimentos produtores de pão<sup>3</sup>. Uma rede de padarias centralizadas no centro comercial da cidade em bairros residenciais urbanizados. Em 1951, este número sobe para 57 estabelecimentos<sup>4</sup>, divididos em dois tipos: aviadores e padarias artesanais. Os aviadores produziam além de pão, os biscoitos, bolachas e bombons.

Um dos nossos objetivos é tentar compreender a introdução de máquinas na produção do pão e o que isto representa para formação de uma mão-de-obra e de um capital em Belém.

Em Belém, nos anos quarenta, tinha-se a fábrica Palmeira, a Vitória, a União e a Anjo da Guarda; estas fábricas chegavam a desmanchar mil sacas de farinha de trigo, por dia.

Tendo como espelho a Fábrica Palmeira, podemos

---

2. FERREIRA, Tarciso. Padeiro, 52 anos, Entrevistado em agosto/1989.

3. A relação das padarias existentes encontra-se no acordo coletivo do ano de 1941 da Justiça do Trabalho, da 8ª Região. Arquivo do Tribunal da Justiça do Trabalho. Belém-Pa.

4. SINDICATO DA ALIMENTAÇÃO, *Processo coletivo*, 1951. Arquivo do Tribunal da Justiça do Trabalho. Belém-Pa.

afirmar que o processo de produção do pão era o mesmo, tanto no interior de uma grande fábrica, como no de uma padaria artesanal. Ou seja, não havia uma fábrica produzindo o pão francês em grande escala, porque é um produto de consumo imediato que não se presta a armazenamentos, e o pão francês não permite o consumo no "outro dia".

As padarias artesanais que pretendemos estudar neste trabalho são verdadeiras extensões de um espaço doméstico, uma grande cozinha, que mesmo inseridas numa fábrica como a Palmeira, eram espaços autônomos de produção. Eram padarias dentro da fábrica.

Os estabelecimentos aviadores produziam uma quantidade grande de pão que permitia a comercialização nas mercearias da cidade, ou seja, produziam para revenda.

A fábrica Palmeira foi fundada em 1892. Pertencia a Jorge Correa & Companhia, com endereço à Av. Paes de Carvalho, nº 8 à 16, era um estabelecimento que fabricava biscoitos, bolachas, doces, bolos, bombons, torração e moagem de café, trituração de cereais e pão. Era uma fábrica de gêneros de renome internacional<sup>5</sup>. Em 1941 a fábrica Palmeira tinha duzentos e cinquenta empregados, sendo cento e vinte e um homens, dos quais quarenta eram portugueses, cinco espanhóis e um italiano. Havia também cento e vinte e

---

5. Informações sobre a Palmeira encontram-se no *ÁLBUM DO PARÁ* de 1939. Organizado pelo Governo do Estado. Neste álbum, constam informações sobre a participação da Palmeira em feiras internacionais e os prêmios que ganhou.

nove mulheres<sup>6</sup>.

Esta divisão profissional passava pela organização da fábrica em seções de biscoitos, bolachas, chocolataria, torrefação de café, confeitaria e padaria. Havia uma presença muito grande de trabalhadores portugueses nas posições de chefia. Em 1940 dos quarenta e sete portugueses empregados na Palmeira, trinta e dois ocupavam posições vinculadas à produção como profissionais e mestres de ofícios, e detinham o conhecimento do processo produtivo na medida em que conheciam a profissão. A padaria da Palmeira desmanchava de doze a quinze sacas de trigo por dia, com vinte e dois trabalhadores no salão.

Em contrapartida à produção da Palmeira, iremos encontrar cerca de cinquenta e três padarias que empregavam quatro trabalhadores em média na produção do pão, geralmente um forneiro, um amassador ou padeiro, um ou dois ajudantes de amassador e um faxineiro. Todos do sexo masculino, geralmente solteiros, desmanchavam de duas a seis sacas de trigo, por dia. Numa perícia realizada no ano de 1941, no Conselho Regional da Justiça do Trabalho<sup>7</sup>, constatou-se em dezenove padarias artesanais - um terço das padarias de

---

6. A relação dos empregados das padarias e fábricas estão anexos ao processo de acordo coletivo de 1941 do Sindicato dos Trabalhadores na Alimentação. Arquivo do Tribunal da Justiça do Trabalho. Belém-Pa.

7. Esta perícia faz parte do processo do Acordo Coletivo de 1941, realizado entre o Sindicato dos Operários na Panificação e os Industriais da Panificação do Pará. Tribunal da Justiça do Trabalho, Arquivo. Belém-Pa.

Belém - que de cada uma saca de 50Kg eram produzidos 56Kg de pão francês, ou seja, em torno de 200 a 220 unidades em cada saca de trigo.

O pão a domicílio era vendido com acréscimo e o pão comprado em mercearia era também já acrescido de 400 réis. O preço do pão era em média de 2\*000 (dois mil réis). As mercearias em Belém eram misto de padaria e mercearia, que desmanchavam de 30 a 60 sacas de trigo por mês.

Apenas 18 (dezoito) padarias existentes na capital tinham cozinhas e refeitórios para os seus padeiros e a quase totalidade tinha dormitórios.

Como exemplo de uma Mercearia e Padaria artesanal de Belém, temos a firma Oliveira & Azevedo que, em 1941, tinha três empregados, sendo um forneiro, um amassador e um ajudante de banca, todos do sexo masculino, solteiros, brasileiros, ganhando salário de 150\*000 mensais, com idade de 25 a 37 anos\*.

---

8. Ibid.

## 1. COMO TORNAR-SE UM PADEIRO E FORNEIRO

Aprendia-se a ser padeiro na padaria. Não havia um aprendizado institucionalizado para fazer o pão. O repassar dos saberes se dava pela vivência na padaria. O processo de penetração na padaria era feito com o consentimento do panificador, que ia em busca de novos aprendizes no mercado de trabalho. Os critérios de seleção para um aprendiz eram ser jovem, solteiro e se possível, do interior do Estado, para que morasse na padaria<sup>9</sup>. Outra forma de entrar no mundo da padaria era o aprendizado feito pelas mãos de um antigo padeiro ou forneiro, que muitas vezes era o próprio pai.

*"Quando eu comecei na panificação foi com oito anos de idade. Meu pai trabalhava lá, na Santa Terezinha, e de lá saiu só para o cemitério... Foi ele que me levou para lá<sup>10</sup>."*

O aprendizado se dava por um processo de observação, nele era fundamental a disponibilidade para ensinar por parte do padeiro, ou do forneiro, os que detinham o saber, a arte de fazer e assar o pão. Havia um período de iniciação dos aprendizes no espaço da

---

9. Geralmente os ajudantes, quando não eram filhos do mestre padeiro, moravam na padaria, no "château".

10. Moacir FEITOSA, 52 anos, padeiro. Entrevista dada em junho de 1989.

padaria, isso requeria um bom relacionamento com os demais trabalhadores.

*"O Mário foi meu ajudante, aí eu fazia assim, dava as costas para o ajudante na hora de colocar os ingredientes na massa, ou na hora de apertar o pão. Para ele não saber quanto eu tinha colocado. As vezes eu botava só duas e fazia menção que botava mais. No dia que eu quisesse dizer para o patrão, nesse tempo nós tinha assim uma certa autonomia, um certo valor. A gente podia dizer "eu não vou trabalhar hoje, o senhor não me deu vale", aí ele (o português), não tinha coragem de mandar o ajudante a fazer o pão, se mandasse não ia prestar. Hoje em dia, nós perdemos o valor. Não tem, porque essa água gelada facilitou demais, tanto que hoje não se tem mais aprendiz, hoje qualquer um vira forneiro, qualquer um tira massa. Antes tinha de conhecer a massa"<sup>11</sup>.*

O padeiro, que era chamado também de amassador, tinha a percepção de que era o seu saber que garantia o seu emprego, e temia a utilização deste saber por outra pessoa. Ele sabia que era o personagem central na padaria, e que o processo de trabalho dependia dele. Por isso, o repassar da sua arte era algo que dizia respeito a ele. Em 1940, o aprendizado do pão era como uma herança, passava de pai para filho. Há uma referência no pai, como mestre, que indicava os caminhos da arte. Quando o aprendiz era indicado pelo dono da padaria, a ameaça ao mestre amassador ou forneiro era vivida com desejo de substituição e quebra

---

11. Tarciso, Amassador, 62 anos. Entrevista dada em agosto de 1989.

da autonomia.

As recordações de padeiros aposentados, colocavam o pai como artesão que fabricava seu pão em casa e ia vender a domicílio. O mestre padeiro iniciava seu filho na profissão, passava os segredos da arte, dava-os como herança e projetava-se no seu aprendiz. Os ensinamentos do mundo da padaria eram feitos com sacrifícios. A herança é lembrada como dor, como sentimento de perda da vida na padaria.

*"A maioria começava jovem. Muito jovem. Eu acabei minha mocidade dentro de uma padaria e nunca soube o que foi a panificadora. Me acabei na panificadora, entrei com oito anos de idade e estou com cinquenta anos. Ainda para completar uma hora dessa (16 horas) o papai e o Porifício saía comigo. A gente levava um balaio grande e outro pequeno, e nós saía vendendo nas casas de famílias, negócio de "cachorrinho de padre"; "pé-de-moleque", tendo feito da massa que sobrava da manhã, dos pedaços. Fazia de manhã para vender a tarde. Mas já era papai o biscate, porque o ganho nosso era muito pouco e ele fazia isto para aumentar"<sup>12</sup>.*

As relações nas padarias artesanais, nos anos quarenta, se entrelaçavam com relações familiares. Entrava-se na padaria através de um parente, um amigo. O aprendizado começava pela distribuição de pão. Entrava-se como ajudante e entregador, ajudando no balcão, depois passava-se a ajudante, e, dentro de um a dois anos, dependendo "do gosto", "da vontade", passava-se a amassador ou forneiro.

---

12. FEITOSA, Moacir, 62 anos. Padeiro. Entrevista concedida em junho de 1989.

Era o espaço da padaria que substituiu o lugar de instituição de ensino na vida destes aprendizes. Não havia tempo para outra coisa, para estudar em escola, por exemplo. A formação se dava pela apropriação de "saberes", que passava por fora do sistema institucional.

Havia três maneiras de se iniciar na arte de fazer o pão:

1. A entrada na padaria se fazia pela mão do pai, mestre masseiro ou forneiro;
2. A entrada através do mestre masseiro ou pelo forneiro que conduzia rapazes, filhos de amigos;
3. A entrada a convite do próprio dono da padaria, o qual fazia uma busca no interior do Estado, arregimentando rapazes dispostos a trabalhar na padaria.

O mercado de trabalho em Belém, nos anos quarenta, era escasso em relação a profissionais da panificação. Era um mercado de trabalho em formação e havia todo um interesse em ter um padeiro ou um forneiro da casa, esta era a forma de garantir sempre a produção e um "bom pão". Quando o padeiro era formado na padaria se estabelecia um vínculo de gratidão para com o dono da padaria por ter permitido a iniciação no seu estabelecimento. O aprendiz ficava vinculado à padaria pela imobilização que a moradia

implicava. O dono da padaria conseguia garantir uma mão-de-obra disciplinada, na medida em que a padaria era também o local de moradia.

A utilização da figura do pai, como chefe do salão, implicava em um disciplinamento do jovem ajudante que tinha o seu tempo controlado, pelo próprio pai, o que garantia ao panificador um aprendiz sempre pronto para a produção.

Aprendia-se a ser padeiro vagarosamente. De início o ajudante peneirava o carvão, varria a padaria, enrolava os panos que eram usados para separar um pão do outro. O processo de se tornar forneiro era também um aprendizado. O aprendiz passava por um processo de conhecimento de forno e de seus segredos; como <sup>o</sup>padeiro, o aprendiz era formado pelo trabalho e o forneiro era seu professor.

Depois de dois anos, em média, no serviço, o ajudante passava a fazer a entrega. Geralmente a cesta do pão era muito grande e, de início, o ajudante não podia carregá-la pelas ruas de Belém.

*"Lá com treze, quatorze anos eu podia. Era uma base de 60 pães e a gente saía vendendo por aí".*

---

13. MURAD, Salim Jorge. 54 anos, padeiro com 22 anos de experiência de padaria. Entrevista dada em fevereiro de 1992.

Quando o rapaz entrava na padaria ele poderia ser ajudante de forneiro. Seu serviço inicial era rachar a lenha, colocar a lenha no forno, limpar o chão da padaria e ajudar na limpeza do forno. Só depois é que ia aprender a colocar o pão no forno e a fornear.

## 2. O PROCESSO DE FAZER O PÃO A MUQUE

Fazer o pão à "muque" foi uma prática comum na época em que não havia masseira elétrica, não havia modelador e a massa era tirada só na água, sal e fermento feito na padaria. Fazer o pão à "muque" é a expressão usada para relembrar este processo na memória de antigos padeiros.

O trigo era peneirado, trabalho feito pelo ajudante de padeiro, já dentro da masseira. Essa masseira era feita de madeira, geralmente tábua de mogno, tinha mais ou menos três metros de comprimento por quase um metro de largura. O fermento era fabricado pelos padeiros. Já na fabricação do fermento o padeiro da época se auto-afirmava e mostrava sua arte. Fazer o fermento era uma forma de demonstração do saber. Teste pelo qual passava o padeiro antes mesmo de pegar na farinha.

*"Eu fui na Vitória. Cheguei lá o camarada disse: O sr. trabalha com o Lupro ? Eu disse: trabalho, o velhão português, seu Bastos, carrancista que era, respondeu. É ! tá empregado"<sup>14</sup>.*

Este fermento para ser produzido exigia certos conhecimentos de química, pois trabalhava-se com seis marcas de ácido, em cada farinha. O fermento era feito de massa refrescada. Usava-se ácido tártaro, creme e cevada que era fervida, para preparar um chá e nem todo padeiro sabia fazer este fermento.

O padeiro sabia quando o fermento estava bom só com um leve toque de dedo. Se a "esponja" não baixasse, ela ainda estava fermentando. Era necessário esperar uns 10 minutos e dava-se outro toque. Se baixasse, ela estava pronta para ser desmanchada<sup>15</sup>.

Após esta etapa começava a parte de desmanchar aos poucos a massa. Colocava-se dois litros de água na esponja, batia-se até ficar pastosa, tipo leite, o padeiro era que fazia este trabalho. Depois que o mestre padeiro colocava, na massa, mais um litro de água, a banha, o sal e o açúcar, puxava o trigo, que ele havia separado e ia preparar a massa.

---

14. FLORENTINO, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em setembro de 1979.

15. MURAD, Salim Jorge. 54 anos, padeiro com 22 anos de experiência de padaria. Entrevista dada em fevereiro de 1992.

No verão, sempre se fazia a massa mais mole. No inverno mais duro, o frio absorvia menos água, no verão ela era mole porque o calor absorvia a água e a massa ficava enxuta.

*"Na hora em que o padeiro desmanchava a esponja havia auxílio dos ajudantes, mas era o padeiro que ia acrescentando a água, ele sabia dosar; pelo tato conhecia se precisava de mais água"<sup>16</sup>.*

Do processo de fazer a massa, começava o "muque" que era o "rimpar a massa", ou seja, bater a massa usando só a força física.

*"Era à muque, por isso que morria muito padeiro de tuberculose, fracassava muitos. Tudo porque o serviço era à muque, era pesado demais"<sup>17</sup>.*

Neste trabalho, só a experiência ensinava o ponto em que a massa estava boa, quando ela ficava "líquenta". O padeiro tirava um pedaço da massa, passava banha na masseira e batia a massa, deixava descansando, pegava outro pedaço. "Rimpando no muque", na masseira. Passava óleo na masseira e ia "rimpando a massa" aos pedaços. Passava três a quatro

---

16. Ibid.

17. FLORENTINO, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em agosto de 1979.

vezes o mesmo pedaço. No muque.

Neste processo, o saber do padeiro se expressava pelas mãos, era no tocar que indicava se a massa estava pronta. A massa estava boa quando "ligava" na mão. Na hora em que se batia na massa, esta dava umas "estaladas"; o padeiro ia amassando até que se tocando com o dedo ela empurrasse, se no tocar a massa ela "tufasse", isto indicava que estava pronta<sup>18</sup>.

Depois deste processo a massa ia descansar. Se era tempo quente ela subia mais rápido. Devido às oscilações de temperatura, o tempo de descanso da massa, variava de 3 a 4 horas; era necessário ir olhar, tocar, para perceber se a esponja baixava.

*"Muitas vezes você não ia nem preparado, tinha que tirar a roupa para fazer o pão. Trabalhar na massa"<sup>19</sup>.*

Quando a massa estava pronta, era hora de ser cortada, levada para cima da mesa e pesada. Cortava-se com a mão, eram pedaços de duzentos gramas, cortados certos. Havia todo um mecanismo, um saber adquirido, que permitia cortar a massa na medida. O padeiro tinha o peso do pão na mão. Era cortando e tirando, para três homens sovarem.

Sovar era fazer uma bola de parte da massa. Era

---

18. Ibid.

19. Ibid.

bolir os pedaços de 200gr de massa em cima da mesa, usando as duas mãos. Sovava-se com a mão direita e com a mão esquerda. Exigia-se uma certa habilidade. Não se passava nada na mão, nem na mesa. Uma das tarefas mais difíceis nas padarias artesanais era sovar e fornar, todo padeiro fazia os dois; se não tivesse esta habilidade atrasava o ritmo do trabalho. Depois as bolas eram arrumadas em cima das tábuas pelos ajudantes. As tábuas eram cobertas com um pano, e colocava-se farinha torrada em cima. Esta farinha de trigo era torrada no forno, ficava amarelinha e depois de peneirada era jogada no pano que cobria as tábuas. Os ajudantes iam arrumando as bolas sovadas nas tábuas e estas eram levadas para os cabides, ou seja eram penduradas sobre apoios na parede da padaria.

Esperava-se de 15 a 30 minutos, dependia da massa, para iniciar-se a "tender", que é modelar a bola, modelar o pão. Este trabalho de tender era feito pelo padeiro e pelo ajudante. O tempo para estes padeiros não esperava por ninguém, tinha-se que correr além do tempo, pois já às três horas o pão devia estar pronto.

O processo de modelar o pão era feito junto com a arrumação deste pães nas tábuas. Enquanto se preparava cinco tábuas, o forneiro começava a puxar o carvão de dentro do forno e apagar as cinzas. Este trabalho do forneiro era feito com o rodo. Depois se limpava o forno com o lambaio, que era uma vara com dois ou três sacos de estopa molhados, amarrados na ponta, até o lastro do forno ficar bem limpo,

sem cinzas, sem qualquer impureza do carvão, para não agarrar no pão.

Enquanto o padeiro estava sovando e tendendo, ou seja, preparando a massa, o forneiro já tinha colocado a lenha para esquentar o forno. A lenha era arrumada bem no centro do forno para que as labaredas corresse para os lados. O teto do forno no início ficava todo preto e ia alvejando de cima para baixo até ficar branco. O forno era de tijolo, redondo e não havia termômetro. A experiência do forneiro que media a temperatura, pela cor. Tinha-se um conhecimento até da madeira a ser queimada.

*"Tinha o forno à lenha, que a madeira queimava dentro do forno de barro, era pior, eu aprendi com meu pai, eu peguei este forno. O primeiro que eu peguei foi esse, foi nesse que meu pai pegou as pneumonias nas pernas, nessa época eu passei para o forno. O papai pegou a doença devido à queimadura. Ele pegava aquela queimadura e tinha ainda que limpar o forno, e aquela brasa tinha que ficar do lado dele, daí ele pegava o calor e saía depois para o chagão pegar vento. Aquele vento, a queimadura, pegou a doença. Era o forno a coisa mais perigosa daquele tempo (...) Para varear este forno é que era. Vi muito forneiro morrer de tuberculose. O Josias e o Isaias, todos os meus colegas que morreram tuberculosos... tinha forneiro que chegava e olhava para o céu do forno, o forno tinha um céu nessa época. E quando aquele céu tava cinzento, o forno estava bem. Ai o forno tava bacana, ia tirar um pão lindo (...). Era rápido que o forneiro perdia a vista, olhe, eu pego um jornal desses e eu não leio as letras miúdas"<sup>20</sup>.*

---

20. SILVA, José da. Forneiro, 62 anos. Entrevista dada em agosto de 1989.

Na hora de fornear que o corte do pão era dado. Fornear era o processo de colocar e retirar o pão do forno. Arrumando-se os cavaletes, pegava-se a palheta, e colocava-se inicialmente doze pães, caso o forno fosse redondo. Depois, aumentava-se gradualmente para 14, 16, 18 e 20. Tinha que se ter todo um conhecimento, uma técnica para meter a palheta no forno com o pão, tendo cuidado para que este não virasse. Eram usados dois tipos de palheta, uma para fornear e outra para retirar o pão. Sempre eram colocados de dois em dois pães na palheta. Este trabalho levava uma noite, e os trabalhadores corriam no salão da padaria. Corriam contra o tempo. O forneiro ia colocando pães e tirando do forno. Colocava-os de um lado e tirava-os do outro. Era feito em rodizio da direita para a esquerda. Os pães eram colocados em uma cesta que já estava debaixo do forno. Os ajudantes iam tirando o pão e colocando em cima da mesa.

### **3. AS FUNÇÕES NA PADARIA**

Fazer o pão francês era o cartão de visita para o padeiro. Era a prova do seu saber, de sua profissão. O padeiro não podia errar na massa, sabia que seu trabalho seria avaliado imediatamente pelo consumidor. Havia uma

relação de respeito do padeiro pelo público, por ser gente do bairro. O pão era produto de saber do padeiro, e como tal era consumido. O dono da padaria não era responsável perante o público pelo pão. O pão era a garantia do emprego, o instrumento avaliador do trabalho, era o orgulho do padeiro.

Na memória dos entrevistados há sempre a referência ao tempo da masseira vovô, como um marco dentro do processo de fazer o pão. A masseira vovô era uma masseira grande, redonda, um tipo de panela grande, que tinha no meio um braço giratório. Esta masseira veio substituir a masseira de madeira. Porém, mesmo com a introdução desta masseira, a presença do padeiro continuava a ser imprescindível na padaria.

*"É grande a diferença. Quando se põe aquele material todo na masseira, a água, o trigo e vai ligar, tem que ter um ali do lado para saber se a massa está no ponto para pensar a máquina. Se não tiver, como é? Esquentava, virava diferente. Muitas vezes uma massa tá na masseira quente, ela esquentou já está na hora de trabalhar nela, o profissional tem que parar a masseira"<sup>21</sup>.*

O padeiro detinha o saber de parar a máquina. Ele controlava o seu trabalho. A masseira o auxiliava, não lhe tomando o lugar nem a arte de fazer o pão. O saber o quanto

---

21. FLORENTINO, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista dada em 08/08/90.

de trigo colocar na masseira e a mistura da água e sal dependia do padeiro. Não havia uma receita igual para o pão. A receita era uma relação do saber do padeiro com a matéria prima.

*"Tinha trigo por exemplo, que um saco de farinha de 50Kg era calculado a dose de 30 litros de água, a farinha estando boa, que era a farinha americana, mas a farinha nacional a nossa aqui só pegava 38 Litros. E dali o profissional tem que estar ali de qualquer maneira, dali que ele tira a massa da vovô, como se chama vai prá banca, na banca é o profissional que tem dar a hora prá cortar, prá dividir os pães"<sup>22</sup>.*

A masseira vovô veio suprir a fase do processo produtivo de bater a massa à "muque". Ela diminuiu o tempo de fazer o pão, mas era o padeiro que continuava fazendo o pão. O padeiro tinha que saber fazer a mistura da massa, saber olhar a hora de tirar a massa da bateadeira da vovô, e saber a hora de cortá-la. A introdução da masseira vovô aumentou a produção da padaria. Além da masseira vovô, foi introduzida também, nos fins dos anos 40, a máquina de modelar o pão. Mas o pão não sala todo modelado, havia a necessidade de aperfeiçoá-lo. Colocava-se as bolas de massa nesta máquina e estas salam enroladas. A máquina fazia o trabalho de enrolar a bola e o padeiro dava um "feitio" para fazer os pães.

---

22. Ibid.

Com a introdução da masseira elétrica, o tempo de bater a massa diminuiu, e aumentou a produção. O processo de fazer o pão continuou, sendo que a fase de bater a massa passou a ser feita com uma masseira elétrica que batia a massa com água gelada.

A masseira elétrica deu a possibilidade de aumentar ainda mais a produção no mesmo tempo de trabalho e com o mesmo número de trabalhadores. Este aumento da produção dependia do aumento da freguesia, ou seja, as padarias artesanais tinham que aumentar o seu mercado consumidor.

Com a masseira elétrica a massa era batida de uma só vez. Com a masseira vovô a massa era batida em duas fases; na primeira fase a masseira batia a massa durante quatro minutos, parava por três e batia novamente por mais quatro minutos. Tanto na masseira vovô como na masseira elétrica a necessidade da presença do padeiro era fundamental. Com a masseira elétrica a farinha produzia mais, e o pão teve maior tempo de vida, foi simplificado o processo produtivo e o tempo de estancar a massa foi suprimido.

Os trabalhadores nas padarias diminuíram seu tempo de serviço e, com isto, houve a diminuição do número de horas-extras. Não foi mais necessário esperar pelas três horas de "estanca da massa". Do padeiro, foi exigido mais técnica e rapidez no trabalho com a masseira elétrica; tirava-se uma massa da masseira e já haver-se preparado a

outra e, neste processo controlar a fermentação, assim como trabalhar junto com o forneiro, pois este tinha que começar a fornecer a massa e, ao término desta, a próxima tinha que estar no ponto para iniciar a fornecer novamente.

O trabalho na padaria o controle do processo produtivo, ainda hoje, escapa do seu dono. O "português" tentava controlar a produção pelo número de pães que cada saca de trigo produzia, mas o número de pães dependia da qualidade da farinha e da habilidade do padeiro.

Na memória dos entrevistados, o salão da padaria era o local de seu poder, era *"onde o padeiro era o maior"*. Era o padeiro que dava as ordens no salão, ele dizia como e o que deveria ser feito, ou seja, o controle do processo de trabalho era do padeiro. Era o padeiro que preparava a massa, delimitava o ritmo de trabalho e organizava a produção. Era ele que dividia as tarefas e o tempo em que cada uma devia ser feita.

Nos depoimentos, o padeiro relata todas as relações de trabalho na padaria, passando a idéia de cooperação na descrição do processo produtivo. Sabe relatar as relações de poder e dependência que perpassava as várias fases do trabalho, sabe dar conta de cada modificação tecnológica ocorrida no processo produtivo.

A divisão do trabalho na padaria leva a diferentes formas de cooperação nas várias etapas do processo produtivo. A forma como padeiros e forneiros relatam o processo de fazer o pão identifica o lugar que ocupam neste

processo. É parte da sua memória, da sua identidade.

Os padeiros entrevistados designam seu trabalho como arte, como saber. Se auto valorizam na sua fala, colocando-se no centro do relato e identificam a sua arte em todos seus discursos.

*"Da feita que tu põe aquele material todo na masseira, a água, o trigo e vai ligar, tem que ter um ali do lado para saber se a massa está no ponto prá parar a máquina; se não tiver, como é? Esquentá, vira diferente, muitas vezes na massa tá na masseira esquentá, ... aí o profissional tem que dar o jeito"<sup>23</sup>.*

Estes trabalhadores se vêem possuidores de um saber exterior às máquinas, sem o qual elas não funcionam. A importância de suas individualidades, percebe-se quando utilizam o verbo fazer, designando-o um verbo afirmativo, com sentido positivo, uma ação sua. É o padeiro aposentado que se coloca sempre como sujeito, e se reconhece por ter feito o pão por sua conta, sem receita escrita, "só de cabeça". A valorização da sua arte é lembrada sempre em estado de conflito perante cada mudança tecnológica, sempre era um desafio. Estes trabalhadores lutaram para reafirmar sua presença no processo produtivo e garantir suas identidades como trabalhadores. No seu falar se identificam como artistas, e referenciam o seu oposto, que era o padeiro que "matava a massa", aquele que fazia a primeira massa, mas não sabia trabalhar com vários tipos de farinha. Esta auto-

---

23. Ibid.

valorização era reafirmada na frente do português até nos momentos de dispensa do emprego.

*"Por que se ele não souber trabalhar com o pão francês bonito ele não pega emprego. Você trabalhou em tal parte chama-se bombeiro, só tirava bomba, a coisa não dava certo. Ai os patrões não davam emprego, davam de ajudante, então é ai que está o orgulho do padeiro, o pão francês, agora, outras coisas se fez, ai eu caprichava muito naquele serviço, mas muitas vezes a massa tem segredo"<sup>24</sup>.*

A divisão do trabalho na padaria, levava a diferentes formas de cooperação nas várias etapas do trabalho. Havia uma hierarquia de funções na padaria. A diferenciação no processo produtivo é importante para identidade e referência no momento de relatar estas lembranças. O padeiro designa seu trabalho como arte, o forneiro como profissional. Há uma identidade do padeiro que se auto-diferencia dos outros trabalhadores da padaria. Esta diferenciação passa pelo seu conhecimento do processo de "fazer o pão" , mas reafirma também seu lugar de destaque dentro do salão da padaria.

*"A minha profissão de padeiro tinha uma coisa, eu em um estabelecimento era o chefe. Mandava, não era mandado. Nunca gostei de ser mandado por ninguém só pelo patrão mesmo, porque o amassador ele é o responsável por tudo lá dentro. Era assim mesmo, por esse motivo eu gostava de trabalhar nessa profissão, noutra profissão iam me mandar eu*

---

24. Ibid.

*não gostava não ? Ali eu era o chefe eu mandava<sup>25</sup>.*

O padeiro era o mestre e, nesse sentido, era o chefe da produção. Não havia uma relação de intermediação administrativa para controlar o processo produtivo. A padaria era um local onde a divisão das tarefas não havia criado uma camada administrativa. A relação se dava direto com o dono da padaria.

O dono da padaria escolhia seu mestre com seus ajudantes, fornecia ao mestre masseiro o local e a matéria-prima e cobrava a produção, mediante o pagamento da salários. Não era uma unidade industrializada, era um processo artesanal já com o controle da produção pelo capitalista, que exercia este controle contabilizando a mercadoria.

Havia uma hierarquia de funções. Todo padeiro ou forneiro passou por ajudante. Tanto o forneiro como o padeiro são profissionais para a Justiça do Trabalho e para o público, mas o padeiro além de se definir como profissional se vê como mestre, o forneiro se referencia como profissional.

O forneiro não fazia o pão, ele assava o pão. Sua relação fundamental era com o forno. A preocupação do forneiro com o forno delimita, na sua fala, o seu lugar no

---

25. Ibid.

processo produtivo. Mas havia uma técnica ou um saber em assar o pão. O saber colocar o pão no forno e dar o corte no pão, era o momento em que o forneiro demonstrava sua habilidade.

O forno necessitava estar sempre limpo e aquecido para o pão. A responsabilidade do forneiro era pegar o pão, e dar conta do trabalho ali incorporado. Sob sua responsabilidade estava a arte do padeiro. O padeiro sabia que podia ter seu trabalho estragado pelo forneiro. Por este motivo havia uma relação conflituosa entre o forneiro e padeiro. Sua tarefas eram na verdade complementares.

*"Antigamente se um forneiro quizesse derrubar o amassador ele fazia. Hoje em dia não, o forneiro não dá pra matar. Qualquer um menino mete o pão. O forno é direto, antigamente era redondo. Tem forno de sete metros, de cinco metros, de quatro metros, não era todo mundo que metia pão. Começava com um pão, dois, três (...) ali é que o forneiro tem que ser bom (...) o forno de corte é forno de alvenaria, pode ser redondo, só que dentro dele é oval, 2 partes, então o forneiro começa por 1, 2, 3, (...) depois voltava 9, 8, 7 (...) . Hoje em dia não, o forno é quadrado e se mete onze, é mais fácil"<sup>26</sup>.*

Muitas vezes as relações eram tensas quanto ao resultado do pão. O padeiro geralmente culpava o forneiro, quando cobrado pela qualidade do pão pelo patrão. A relação de confiança entre os dois era fundamental para produção de

---

26. FEITOSA, José. Forneiro, 68 anos. Entrevista dada em outubro de 1990.

um bom pão. Havia a prática de o forneiro não colocar o pão no forno quando recebesse ordem do padeiro.

*"O forneiro tem que trabalhar de bem, de camaradagem com o amassador. Por que se nós dois não se entender não dá certo. Se o amassador é mau com o forneiro assim, com o Manduca, quando foi um dia nós fomos as porradas, quase tu estragas a minha mão ele disse, aí nós brigamos. Quando o homem veio: - O que é vocês estão brigando? Vou botar na rua! Eu disse este cara está estragando meu serviço, tira ele daqui"<sup>27</sup>.*

O forno era feito de barro. Hoje o forno é elétrico. O forneiro tinha que estar atento ao forno, à temperatura, à colocação do pão, à retirada deste do forno, assim como à lenha a ser usada. O forno, "antigamente", vigiava o forneiro, lhe impunha a hora do sono ou da perda do pão. O sono era a expressão do cansaço, da fadiga. O trabalho de forneiro é descrito por este como importante. Não é descrito como criação, mas como serviço. A descrição do trabalho passa pelo "cuidar do pão". O forneiro vai "fornear". O verbo fazer não ocupa a centralidade na explicação do seu trabalho. Ele na verdade se vê terminando um trabalho do padeiro. Mas se valoriza como profissional e reafirmar suas habilidades. O verbo "assar" é o centro da explicação do seu trabalho, ou seja passa em sentido de um

---

27. SANTOS, Sirlaco Monteiro dos. Padeiro e entregador de pão, 74 anos. Entrevista dada em agosto de 1990.

trabalho complementar.

A responsabilidade do forneiro em relação ao forno fazia com que ele adquirisse conhecimentos sobre o forno, o que o colocava com poder de controle de seu funcionamento. Havia todo um conhecimento adquirido no processo produtivo, que revela uma dependência ao forno, mas afirma as técnicas de tratá-lo. Estas habilidades são referências para valorização do profissional.

O serviço do ajudante era sempre penoso e a sua referência na memória dos nossos entrevistados era negativa. A palavra serviço tem um duplo sentido nestes relatos. São lembradas como tarefas do ajudante ou servente ou serviço prestado ao patrão e ao público com valorização do trabalho realizado em sentido social.

Querer ser um padeiro era a expectativa do ajudante. O aprendizado do ajudante era o investimento do patrão, pretendendo ter um futuro padeiro na sua casa. O ajudante recebia ordem do forneiro e do padeiro, sua relação principal era com os dois. O ajudante ia assimilando um código da arte que poderia ter sido o resultado de uma relação harmoniosa com o padeiro, ou conflituosa, se o ajudante fosse imposto ao mestre masseiro. O padeiro por se sentir vigiado, roubado pelo aprendiz, poderia não passar os conhecimentos da arte. Geralmente o ajudante dependia do amassador para permanecer na padaria. O ajudante não "fazia o pão", ele ajudava. Ele tinha tarefas definidas pelo mestre masseiro, e obedecia as suas ordens.

O ajudante "cala na padaria" ainda muito jovem.

*"Aí então minha mãe disse: Oh seu João, você arranja um emprego pro meu filho, que isso de amassar açai não dá futuro .... Aí ele falou. Tu vai trabalhar comigo distribuindo o pão. Mas eu cal lá na padaria, sou um cara curioso né, aí eu vi aqueles caras tá amassando aquela massa de arranco prá cá ... a masseira era um coucho, aí eu comecei cantar, como fazer .... eu era forte e o amassador disse: Oh caboco tira essa massa aqui. Aí eu ia puxar, ajudar, cortar; aí o seu João Saraiva dizia, vai aprendendo, que mais tarde tua mão que te faça um padeiro, tá certo? Aí eu ia sovar, com uns três dias eu já sabia sovar a massa, sovar e embolar"<sup>28</sup>.*

O ajudante fazia de tudo, carregava lenha para o forneiro, botava a lenha na porta do forno, arrastava a brasa da porta do forno, entregava o pão, varria a padaria, ajudava fazer a massa.

A freguesia era feita pelo entregador. O pão era entregue com o auxílio dos ajudantes de madrugada. A entrega começava às três horas da manhã e às seis horas estava-se de volta à padaria.

*"Padeiros me ensinavam né. Olha faz assim, não é assim é assim - me ensinavam, pegavam na minha mão, sova assim - aí eu aprendi num instante"<sup>29</sup>.*

---

28. Ibid.

29. Ibid.

Um padeiro que tinha uma boa freguesia era muito cobijado pelo panificador (dono da padaria). A freguesia era do entregador e ele a vendia, passava, ou levava consigo, quando mudava de padaria.

*"Não, perdi não, porque na segunda guerra faltou pão, mas no primeiro dia que eu botei pão na rua, que chegou trigo a gente fez. Ai o meu patrão botou mais uma turma, botou pra fazer valer. Era gente, era fila como daqui pra acolá pra comprar pão. Ai era dois ali era três, e "vamos minha gente" dizia o patrão. Ai eu saia com balaio cheio, levei quantidade grande. Não cheguei nem no meio da freguesia, vendi tudo. Ai fui buscar mais. No segundo dia foi que eu cheguei no fim da freguesia. O freguês me esperava, já tava encomendada a minha freguesia"<sup>30</sup>.*

A venda dos pães a domicilio era uma forma de exploração da mão-de-obra do padeiro, que completava sua renda com o comércio de pão.

*"Normalmente, antes, a gente entrega através de um amigo. Começava o trabalho pela distribuição de pão que era feita com um balaio de vime, ou carrinho, uma carrocinha, ou uma caixa de bacalhau na cabeça. Em 62 ou 65 é que já começou a ser distribuido em bicicleta"<sup>31</sup>.*

---

30. Ibid.

31. SILVA, José da. Ex-forneiro e confeiteiro, 74 anos. Entrevista dada em fevereiro de 1989.

O padeiro saia com um balaio grande e outro pequeno, levando quase sempre o filho como uma forma de aprendizagem da profissão. A venda nas casas de famílias, eram de "cachorrinho de padre", "pé-de-moleque" que eram feitos da massa que sobrava de manhã, dos pedaços. Era o que se chamava de biscate, forma de aumentar a renda ou ganho do padeiro e do forneiro. Nesta prática percebe-se a valorização da profissão e um certo controle do seu produto, na medida em que este ainda podia ser comercializado diretamente pelo produtor. Ou seja, havia ainda um espaço na profissão de padeiro e forneiro, que permitia ao produtor comercializar parte de seu produto desde que pagasse uma cota desta comercialização ao panificador pelo capital "emprestado".

Os padeiros compravam a freguesia a domicílio, de outros padeiros, ou seja a venda de endereços dos fregueses que costumavam comprar o pão.

*"Era, o caso me ensinou. Ai quando o patrão na hora que entregava o pão contava. O encarregado vinha: -Eu quero tantos quilos de pão. Ele pesava, era tudo pesado. Pesava, botava no cesto, ai a gente saia vendendo: deixava que dois, quatro acolá, três ali, um ali ia deixando encomenda. Quando era no sábado a gente arrecebia e no domingo a gente ia fazer a cobrança geral. segunda-feira a gente pagava o patrão. E quando era fim do mês, assim, fica um pouco junto, por que tinha freguês de quinzena, tinha freguês de mês. Então, fica um pouco quando chegava fim de mês a gente recebia, colhia tudinho, a gente ficava buiado, ficava com saldo, pagava todo o patrão. Ai em duas semanas a gente pagava todo o patrão, né. Agora era assim,*

*mas era boa dava comissão boa*<sup>32</sup>.

Os padeiros, os ajudantes e os forneiros que tinham boa freguesia, eram disputados pelos donos de padarias, e não ficavam sem emprego. Os donos das padarias sabiam que dependiam destes trabalhadores para vender a sua mercadoria. Este tipo de comércio reforçava a autonomia dos trabalhadores da panificação perante seus patrões e aumentava seu poder de barganha dentro de um mercado de trabalho restrito.

Era necessário estabelecer um relacionamento com os fregueses.

*"Eu vendia até pão com manteiga, pão com goiabada, comprava e metia dentro, a mulher vinha me dava até gratificação. Naquele posto de gasolina eu trazia pão de meio quilo assim pro dono, pro gerente, esse pessoal de lá gostava de mim*<sup>33</sup>.

Havia todo um código de postura entre os padeiros e sua freguesia. A compra, ou o repasse de uma freguesia para alguém era como passar a responsabilidade pelos seus fregueses, era necessário conhecer o comprador, fazer as apresentações para os fregueses e só depois vender à freguesia. Não se podia entregar na freguesia do outro. Havia um respeito pelo ponto do colega, e uma relação de

---

32. Ibid.

33. SANTOS, Sirlaco Monteiro dos. Padeiro e entregador de pão, 74 anos. Entrevista dada em agosto de 1990.

compromisso do freguês que só comprava do seu padeiro. Quando um padeiro entregador ficava doente era coberto sua freguesia por um padeiro amigo, mas depois que ele ficava bom o freguês voltava a comprar dele. Estas relações de solidariedade se visibilizavam por ser uma relação face a face, o padeiro conhecia o seu público e estabelecia com ele relações de amizade e confiança.

*"Tem freguês que queria um pãozinho mais torrado, tem freguês que quer um pão mais mole, tem isso né, tem um que quer massa fina, tem um que quer massa grossa, tem um que quer meio pão, a gente cortava"<sup>34</sup>.*

A solidariedade expressava-se também na relação do padeiro com o entregador. As vezes o entregador não era o padeiro, isto ocorria quando o padeiro não dava conta de fazer as duas tarefas que exigiam um desgaste muito grande. Nestes casos, as relações entre o padeiro e o entregador eram mediadas pelo patrão. Quando o pão não saía bom, a pressão dos fregueses era imediata, e a relação com o público consumidor era passado ao panificador pelo entregador.

*"Pensar em freguesia na rua, Ave Maria! O pão quando saía ruim o amassador sofria, sofre mesmo. As vezes ele brigava até com muitos caras - "Olhe o freguês não quis o pão hoje,*

---

34. Silva, José de. Ex-forneiro e confeitiro, 74 anos. Entrevista dada em fevereiro de 1989.

o pão tá saindo péssimo, isso e aquilo outro". Mas tinha patrão que se confiava no amassador. Dizia: - "Olha isso tá saindo ruim esse pão, mas esse cara é amassador mesmo, ele vai ajeitar, que é que tá precisando aí. Eu fui um ali que com a farinha que eu trabalhei tava já nervoso com aquele trigo, não dava. Aí um dia a distribuidora fizera até campanha né: - ah, se esse pão sair assim amanhã ninguém vai à freguesia. Aí o patrão veio comigo e disse, vem cá Florentino, que é que tá precisando aí, quero um pão melhor amanhã. Eu disse: -É a farinha. Era farinha mista, que vinha do rio, era ruim. Aí ele comprou farinha pura, a argentina ... Aí eu ajeitei, quando foi de manhã o patrão chegou e disse: você é um mestre mesmo, disse que era farinha e era mesmo. Se eu não desse jeito, era rua na certa, ia me mandar embora<sup>35</sup>.

"Mas o camarada quando era bom mesmo e às vezes amigo também do amassador né, dava um jeito e vendia o pão<sup>36</sup>.

---

35. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista dada em novembro de 1990.

36. Ibid.

#### 4. O PROCESSO DE TRABALHO NA PADARIA E A INTRODUÇÃO DAS MÁQUINAS.

As padarias artesanais reuniam um número pequeno de trabalhadores no mesmo salão para produção do pão. A matéria-prima era fornecida pelo dono da padaria, assim como os instrumentos de trabalho eram propriedade do panificador, mas o controle de produção e a técnica de fazer o pão continuavam nas mãos dos mestres masseiros e do forneiro. A partir da introdução das máquinas nas padarias, começou a se estabelecer uma sub-divisão de tarefas. Estas máquinas vieram realizar operações específicas no processo de trabalho. Os instrumentos de trabalho, como a masseira de madeira foram substituídos pela masseira vovô, e depois pela masseira elétrica. O forno a lenha foi substituído pelo forno elétrico com termômetro. Introduziu-se a máquina de cortar e modelar a massa do pão. Todas essas modificações provocaram uma reorganização da produção, sem contudo dispensar a figura do mestre masseiro e do forneiro.

As padarias artesanais, já nos fins dos anos cinquenta em Belém, se adaptaram às condições de trabalho da masseira elétrica, reduzindo algumas ocupações nas padarias. O número de ajudantes foi reduzido, e o ajudante de forneiro, conhecido como faxineiro foi excluído da produção.

*"Com a entrada da masseira vovô facilitou o nosso trabalho, pois tirou a massa à muque. Hoje é na masseira elétrica. Com a vovô já pudemos entrar mais cedo na padaria ou aumentar a produção. Com a vovô aumentou estupidamente a freguesia na casa"<sup>37</sup>.*

*"A profissão de ajudante de forneiro vai acabar quando, normalmente se desfazia 20 quilos de farinha. Se trabalhava com dois fornos, de quatro câmeras. Um de um lado e um de outro. O ajudante pegava uma tábua numa ponta e o forneiro na outra, para colocar no forno. Quando terminava de encher o segundo forno já estava terminando de assar (...) Tinha que ter pão para distribuir na rua (...) Devido ao forno elétrico, o número de padarias ter aumentado e acabar a venda nas casas, terminaram com os dois fornos e com ajudante de forneiro, o faxineiro"<sup>38</sup>.*

O trabalho individual não foi absorvido totalmente pelo trabalho coletivo, mas modificou-se a organização do processo produtivo, que teve suas fases parceladas e apropriadas por máquinas que faziam o trabalho do ajudante ou substituíram em parte o mestre masseiro, ou em grande parte o forneiro. Estas máquinas na verdade corporificam uma apropriação dos conhecimentos da arte de fazer o pão, intensificam o ritmo de trabalho e possibilitando a produção em larga escala. Neste sentido, o desenvolvimento tecnológico propiciou a aceleração da

---

37. Silva, José da. Ex-forneiro e confeitiro, 74 anos. Entrevista dada em fevereiro de 1989.

38. Ibid.

produção, apropriou-se de um saber e retirou parte da autonomia dos trabalhadores. As lembranças dos nossos entrevistados, traduzem os movimentos de resistência, explícita às pressões dos patrões, na disputa pelo controle do processo de trabalho, assim como expressam ações como sabotagem e abstinência<sup>39</sup>.

*"Veio agora essa época da masseira que veio acabar com tudo, essa masseira de água gelada. É a mais fácil que tem. Vocês botam a bisnaga, bata todos os preparos, a senhora mesmo terá pão. Ela cilindra já a massa 4 horas para fermentar, hoje acabou, morreu. (...) Qualquer pessoa bate, mas não é qualquer pessoa que tem a experiência que eu tenho. Não é qualquer pessoa que conhece o que deve levar, porque uma vez a farinha pode querer um pouco mais de sal"<sup>40</sup>.*

A desqualificação do mestre masseiro é buscada pela fragmentação cada vez maior de atividades produtivas, procurando retirar do padeiro e do forneiro, o controle da produção. As máquinas introduzidas nas padarias como as masseiras elétricas, o modelador, o cilindro, a máquina de cortar a massa e o forno elétrico são a expressão do acúmulo do capital no processo produtivo, visando o controle sobre este processo e o aumento da produção.

---

39. No capítulo IV é que analisaremos as resistências dos trabalhadores frente a exploração nas padarias.

40. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevistado em novembro de 1990.

O processo de trabalho na padaria transformava a farinha, a água e o sal em pão que seria vendido a domicílio. Para fazer o pão era necessária a força de trabalho de quatro homens em média. A padaria era o local onde se estabelecia uma cooperação simples, onde o dono reunia um mestre masseiro, um forneiro e dois ajudantes, já privados dos meios de produção, cuja força de trabalho conservavam ainda seu valor. A coordenação deste trabalho tinha por base o ofício que reproduzia uma organização hierárquica da produção artesanal caracterizada pela relação entre o mestre artesão e os aprendizes. Havia uma divisão de trabalho do padeiro feita pelo forneiro. O que garantia a continuidade do processo de trabalho na padaria era o fluxo do consumo e a presença constante dos mesmos trabalhadores em todas as fases do processo produtivo. A descontinuidade se dava pela quebra do processo produtivo, via falta da farinha de trigo, da luz elétrica ou de mão-de-obra.

Os padeiros salientam a presença da máquina no salão da padaria, mas além dela está presente a estrutura hierárquica na produção que era perpassada por uma relação direta dentro do salão da padaria.

As padarias artesanais estavam, e estão, dentro de um quadro de pequena produção. Houve todo um processo de desqualificação da mão-de-obra. A masseira vovô, depois a elétrica, o forno elétrico, a máquina de modelar e cortar a massa, são corporificações de trabalhos parcelados, decompostos e reorganizados em uma divisão do trabalho que

se impôs embora o trabalho artesanal do masseiro continue sendo o centro da produção. A força de trabalho continua organizada a partir do mestre padeiro, ainda sendo necessária a sua presença.

Mas a introdução das máquinas na padaria também é a libertação de um trabalho pesado. A contradição é que ao libertar de um trabalho extremamente cansativo retira parte do controle do trabalhador sobre o seu ofício e transfere aos poucos este controle ao dono do capital.

O dono da padaria procura melhorar a sua mercadoria buscando unificar a produção do pão, melhorando sua qualidade para ganhar dinheiro com sua venda.

Sem dúvida houve uma "modernização" no processo de trabalho, só que esta qualidade esteve acompanhada do lucro, do interesse de acumular capital, controlar a produção e aumentar as vendas, por parte do dono da padaria.

Na memória dos nossos entrevistados, esta modernização traz desenraizamentos, traz uma troca de hábitos no processo do trabalho e cria uma nova cultura de fazer o pão. A modernidade é percebida com a chegada das máquinas que, ao mesmo tempo que unificam o processo produtivo, substituem valores. É a modernização do capital que ao ir se estabelecendo nas padarias implica em perda de grande parte da autonomia dos trabalhadores.

A chegada das máquinas é lembrada como um alívio do trabalho pesado e como perda da valorização da profissão. A máquina sugere na memória, a vivência desta contradição,

ou seja, os antigos padeiros e forneiros não fazem uma leitura idílica das suas profissões, do seu trabalho.

*"Com a amassadeira elétrica nós ficamos mais alegres né, por que era melhor, pra tudo tirava a massa, botava na banca aí ia cortar fazer o pão tudo era prá levar rápido fazendo logo. Era menos cansativo"<sup>41</sup>.*

Percebemos que a máquina é bendita e maldita. A modernidade que ela representa para estes antigos padeiros e forneiros não a isenta de crítica, ou seja, eles têm a compreensão exata que a dicotomia entre o moderno e o arcaico não é uma separação absoluta não é a divisão entre o bom e o ruim. A forma como relembram a introdução das máquinas nas padarias indica o que vivenciaram no mundo do trabalho, no espaço da padaria esta contradição.

A introdução das máquinas representa o aumento da produção do pão, a exigência de menor esforço físico na sua produção.

*"O pão ficou melhor, para quem sabia trabalhar com ela, quando nós pegamos o jeito mesmo de trabalhar o pão ficava muito melhor, não tinha nem comparação, desenvolvia muito no forno. Por exemplo uma massa a gente fazia ela sete da noite ia meter o pão cinco da manhã, o pão aguentava aquele tempo todinho,*

---

41. Salim, Jorge Murad. 54 anos, padeiro com experiência de 22 anos de padaria. Entrevista dada em fevereiro de 1992.

*agora não era só por causa da masseira, era também por causa dos produtos que levava. Ficou melhor, por que veio essa bisnaga, que era o que segurava a massa nera, pra massa aguentar muito tempo, que, dizer se o forneiro tivesse ali forneado e o patrão chegasse e falasse "olha rapaz não forneia agora deixe ver se chega mais freguês ali no balcão, aguente aí, aguente a massa, tava aguentando né. No tempo que não tinha esse produto não aguentava não"<sup>42</sup>.*

A mecanização veio apressar o serviço e diminuir a mão-de-obra, por ter aumentado o ritmo de trabalho. Estabelecendo novas formas de fazer o pão e exigindo do mestre masseiro e do forneiro novas habilidades ou adaptações às já existentes. A masseira elétrica vem mudar a cultura de fazer o pão, que passa a ser feito em 15 (quinze) minutos e não mais em três horas, pois o período de "descansar a massa", ou o descanso, será suprimido; por isto irá diminuir o tempo de serviço, além de deixar de se exigir força física para amassar a massa.

O forno elétrico com fornalha, foi outra modificação tecnológica. Nesta fornalha, a brasa não era retirada. Este forno não sugava mais o local onde o pão estava sendo assado. Não era mais necessário fazer a limpeza que se fazia antes e o forneiro vivenciou várias fases do seu trabalho serem suprimidas. Este tipo de forno acabou com o faxineiro e simplificou o trabalho do forneiro. Tornou o

---

42. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista dada em outubro de 1990.

processo de assar pão mais higiênico e suprimiu o trabalho de puxar a brasa de dentro do forno e a limpeza do mesmo.

Padeiros e forneiros ao rememorarem a imagem das máquinas nas padarias despertam valores adormecidos. Estas memórias revelam uma relação profunda com as suas experiências no trabalho e fazem parte da identidade de trabalhadores artesanais, estabelecendo parâmetros claros de quem são, como viveram e o que pensam do seu ofício.

As lembranças das máquinas nas padarias estabelecem uma convivência com um passado cheio de valores e significados. Estas lembranças qualificaram as máquinas, ou o processo de introdução das máquinas nas padarias, como um processo que estabeleceu novas relações no trabalho, diminuindo as exigências de esforço físico, mas não melhoraram a vida dos trabalhadores. Percebe-se que o "processo técnico" é relembado separado da vida dos trabalhadores. Os antigos padeiros e forneiros identificam o "progresso" como parte da sua experiência no trabalho. Eles recuperam parte do discurso da necessidade de aprimoramento da produção.

Ao rememorar suas vidas, padeiros e forneiros aposentados, indicam os melhoramentos advindos da introdução das máquinas nas padarias, mas não trabalham com a idéia de progresso tecnológico como pressuposto de uma modernidade. Está bem claro nas suas lembranças que este progresso veio destruir valores e estabelecer conflitos no interior do processo de trabalho e perceberam que o progresso

implementado veio beneficiar o capital. Nas suas lembranças o passado não está identificado com o arcaico. Nelas, o sentimento de dignidade do trabalho está presente.

*"O pão de hoje é muito diferente, tanto no preparado, como no formato. Ele deve ser um pão que prejudica a saúde. Pelo menos o nosso pão, que nós fazíamos naquele tempo, ele ficava até uma semana. Uma semana depois você podia comer, nós só comíamos em casa pão de ontem. Hoje você pode comprar um pão em qualquer mercearia que no outro dia está ruim, já tem até cheiro azedo. A fermentação que se coloca hoje, para apressar, para sair tudo mais rápido. Também devido ao mecanismo, que a masseira elétrica ajuda, o cilindro ajuda, o modelador ajuda, dispensam muita mão-de-obra, vai tudo mais rápido mas o pão é que perdeu em si. Quer dizer aquela alimentação que ele dava antes, hoje ele não dá. Perdeu em qualidade. A estrutura dele é mais bonita, o pão é mais bonito hoje, a casca é bem fina, você amassa e coisa, mas ele perdeu a qualidade. Em alimentação hoje, tem muita gente que come o pão e se dá mal. Eu acho que isto é problema de gastrite. Eu via muitos anos atrás não tinha isto, eu acho que é o pão, na hora de comer o pão começa logo arrotar e doer o estômago"<sup>43</sup>.*

---

43. Ibid.

## CAPÍTULO II

---

### Comendo o Pão que o Diabo Amassou

O segundo capítulo analisa as condições de trabalho nas padarias artesanais. Aborda as questões relacionadas com horário de trabalho, moradia nas padarias, alimentação, doenças características do processo de trabalho e o controle implementado pelos donos das padarias<sup>1</sup>.

A padaria artesanal é rememorada como local de conflito. A maioria dos trabalhadores morava nas padarias, em quartos sujos e mal arejados. O horário de trabalho era longo, com pouco tempo para o descanso. A jornada de trabalho começava às dezoito horas e ia até às doze horas do outro dia.

As condições de moradia eram precárias. A maioria dos ajudantes dormia no chateau, que era uma espécie de alojamento existente em quase todas as padarias artesanais. O chateau foi implantado nas padarias para satisfazer as necessidades de moradia, principalmente dos trabalhadores da panificação vindos do interior do estado, que não tinham onde morar em Belém. Esta medida era imprescindível para o panificador, que

---

1. As formas de resistência de padeiros e forneiros estudaremos no IV capítulo.

pela moradia conseguia imobilizar parte da mão-de-obra no próprio local de trabalho. Com isso, exercia um forte poder de coerção sobre os trabalhadores, regulando principalmente o horário de entrada e saída da padaria, utilizando também uma retórica que exigia obediência, disciplina e gratidão.

Em decorrência do excesso de trabalho e da má alimentação, era comum o surgimento de várias doenças, tais como: tuberculose, estafa, pneumonia, varizes e problemas de visão.

Quanto a questão salarial, os trabalhadores na padaria reivindicam um salário que lhes proporcionasse uma vida digna. Estabelecem formas de resistência no interior do processo produtivo e expressam questionamentos da disciplina e da propriedade do panificador sobre o pão<sup>2</sup>.

Este capítulo também analisa as relações de poder que se estabeleciam nas padaria e as formas de controle imposta pelo panificador na busca de disciplinar a mão-de-obra e organizar a produção.

---

2. A questão dos salários será analisada no IV capítulo.

## 1. A HIERARQUIA NA PADARIA E AS TENSÕES ENTRE OS PATRÕES E TRABALHADORES

Os trabalhadores, no exercício de sua profissão vendiam parte do seu tempo livre, para produzir uma mercadoria que corporificava um trabalho seu, e que expressa o seu ofício. No tempo gasto para fazer o pão, os trabalhadores refletiam sobre a natureza das suas tarefas e as condições da sua realização<sup>3</sup>. O trabalho nestas padarias ainda resguardava uma arte e o pão era a expressão de um trabalho corporificado como arte do mestre masseiro que tinha algo de seu, mas já estava sob o controle do capitalista que fornecia as condições mínimas para realização de tal trabalho. A atividade produtiva de fazer o pão, por mais que fosse parte de uma arte, era apropriada por quem não praticava esta arte e que procurava controlar sua produção. Os donos das padarias artesanais não controlavam o processo de fazer o pão, apropriando-se da arte corporificado nele.

Os profissionais, orgulhosos de seu ofício, e conhecedores do poder que isto lhes conferia, sabiam da dependência do dono da padaria. O poder destes trabalhadores passava pela possibilidade de se identificarem com o seu trabalho, ou de identificá-lo como parte do seu

---

3. GORZ, André. *Adeus ao proletariado: para além do socialismo*. Rio de Janeiro, Forense - Universitária, 1987.

conhecimento.

A apropriação, por parte dos donos das padarias, do trabalho destes artesãos interferia no "seu trabalho" por misturar em um mesmo processo fonte de realização pessoal, horários fixados pelo patrão, disciplina e apropriação da sua arte. Revelando uma face do trabalho como obrigação.

*"Eu acabei minha mocidade dentro de uma padaria e nunca soube o que foi uma diversão"*.

Nas padarias artesanais, o processo de trabalho era realizado por uma equipe autônoma de trabalhadores que asseguravam o domínio do fazer o pão. A realização pessoal não tinha retorno enquanto melhoria de vida pelo trabalho, ela também era expropriada junto com o pão. O caráter pessoal do trabalho se perdia pela apropriação de seu produto pelo panificador. O processo de mecanização da produção do pão levou a uma socialização e divisão do trabalho, com padronização dos instrumentos, dos procedimentos e dos saberes. Aos poucos, as atividades dos mestres artesãos na padaria foi deixando de ser:

---

4. Feitosa, Moacir. Padeiro com 50 anos de idade. Entrevista dada em agosto de 1989.

*"Uma atividade autodeterminada, de que cada pessoa ou equipe define soberanamente as modalidades e o objeto, o toque pessoal, inimitável, que imprime sua marca particular ao produto".*

Os padeiros não eram mais donos de seus instrumentos de trabalho e de seu produto, mas conservaram uma identidade que fora se fragmentando enquanto trabalhador mestre de ofício. Seu trabalho, por isso não expressa plenamente uma autonomia, já que esta limitada pela sua condição de não proprietário da mercadoria que produzia. Uma parte dessa comercialização ainda estava sob seu controle, através da venda à domicílio. Os padeiros continuam, entretanto, como produtores e criadores. Continuam transformando e dando forma à matéria-prima, de acordo com seus métodos e ritmos.

Tinham assim, um interesse particular limitado, sua autonomia era particular a seu ofício e não era exercida perante a sociedade por não deter as condições de reprodução do seu ofício e, por conseguinte, de sua soberania. O seu saber lhe garantia um lugar de trabalhador qualificado para fazer o pão, o que era bastante limitado, perante as exigências de sua sobrevivência. O seu saber não lhe

---

5. GORZ, André. *Adeus ao proletariado: para além do socialismo*. Rio de Janeiro, Forense - Universitária, 1987.

conferia as possibilidades de criar valor de uso para si, não se servia dele para fins particulares. Seu saber era usado pela sociedade.

Os padeiros e forneiros exerciam o poder no seio de produção, somente nela. Por deterem um conhecimento insubstituível para fazer o pão, eram pessoas, dentro da padaria, com poder em relação aos outros trabalhadores, colocando inclusive uma inversão social em relação ao patrão; na hora de fazer o pão, o panificador dependia do padeiro e do forneiro para garantir o seu lucro. Os donos das padarias dependiam da competência e do conhecimento de padeiros e forneiros para ampliar seu capital. Necessitavam de sua cooperação, de sua fidelidade.

*"Tendo o reclamante faltado ao serviço no dia 30, o declarante foi obrigado a chamar um substituto para o mesmo, sem o intuito porém, de dispensa; no dia em que o reclamante retornou ao trabalho foi pedido que ensinasse o serviço ao novo admitido, pois, de outra vez que faltasse, já teria um substituto eficiente; o reclamante disse, então, que, a vista de já haver um novo empregado, era sinal que já se achava despedido e, apesar de o reclamado negar isso, o reclamante afastou-se, não mais comparecendo ao trabalho"<sup>6</sup>.*

Os donos das padarias artesanais sabiam de sua

---

6. Processo de Reclamação Trabalhista de Lourival Cardoso, padeiro, contra a Padaria e Confeitaria Japonesas. Processo datado de 04/11/1941. Filme 01, fotograma 1956 do arquivo da Justiça do Trabalho/Pará.

fragilidade perante os mestres masseiros e os forneiros. Havia uma hierarquia nestas padarias que era exercida fora e dentro do processo produtivo. No ato de fazer o pão, era o mestre masseiro o chefe do salão. Sob seu comando estava os ajudantes e em certa medida o forneiro. O controle do dono da padaria se expressa na vigilância sobre o pão e sobre as matérias-primas no salão da padaria, assim como na busca do controle e disciplinização do tempo do trabalho. O dono da padaria está interessado em controlar a produção, estabelecendo um tempo médio para produzir o pão, que variava de acordo com as máquinas utilizadas e as habilidades dos trabalhadores. A produção era controlada pelo patrão a partir da unidade do pão por cada saca de farinha de trigo. Buscando aprimorar este controle, eram estabelecidas normas disciplinares para os trabalhadores, que dizia respeito à organização do seu tempo de trabalho.

Uma dessas práticas de controle foi "delegar poderes" ao padeiro para coordenar o trabalho no salão da padaria, ou seja, para exercer sua vigilância sobre os trabalhadores e impor um certo ritmo na produção. O dono da padaria delega funções de supervisão no salão.

*"O português é o seguinte, ele manda no chefe, mas lá dentro do salão o amassador era o maior".*

---

7. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em outubro/1990.

Esta supervisão passa pela organização do trabalho no salão da padaria, onde o padeiro dava as ordens para o ajudante e para o forneiro, ele também era o responsável pela disciplina no salão da padaria, no sentido de colocar todos para trabalhar e observar a higiene na hora de fazer o pão. O padeiro gerenciava o processo produtivo, ele era o mestre encarregado. Ele opinava sobre quem devia ficar trabalhando ou não, assim como assumia a responsabilidade pela qualidade do pão. Ele era o encarregado da produção.

*"Ele ficava encarregado ali de tomar conta, cortar o pão pro pessoal, sair pra rua. De manhã ele dava a nota para o patrão. A nota dos pães produzidos".*

Este amassador era o homem de confiança do dono da padaria. Ele organiza a produção e conta os pães para entrega. Este tipo de controle era feito pelos padeiros à noite e de dia o patrão assume a tarefa de controlar a produção. Para ser encarregado de confiança, os patrões exigem uma carta de recomendação, o que já indica um certo controle do mercado de trabalho e uma articulação entre os patrões. O padeiro encarregado recebe uma gratificação para exercer a gerência no salão da padaria, além de estabelecer uma relação de confiança com o patrão.

---

8. Monteiro, Siríaco. Padeiro e entregador de pão, 74 anos. Entrevista em abril de 1990.

Na memória dos entrevistados, ser gerente do salão é o reconhecimento de seu valor por parte do patrão. O gerente exerce a representação do patrão no salão da padaria.

*"O que eu fazia como gerente do salão ? Eu fazia dominar ali, olha você faça isso, vamos fazer isto assim. O patrão me dava a nota: é feito tantos pães assim, tantos pães assim, daí eu ficava com aquela notinha. Então quando estava fazendo tava a nota ali. Perguntavam o serviço, o que é pra fazer ? É pra fazer isso (...). Era alertar o forneiro: olha forneiro, num es quente muito o fogo, pra sair uma obrigação boa. Assim né, sempre prestar atenção no que vai fazer o outro amassador".*

Esta gerência no salão da padaria, além de garantir a organização da produção é feita também com objetivo de não permitir o "arroz", ou seja a apropriação de matérias-primas, ou do pão pelos trabalhadores.

*"Ai de manhã, eu disse pro patrão, bateu o nome do padeiro, mandou chamar o guarda-livro e tal e despedira ele. O patrão disse "vai-te embora, porque aqui tu não serve, tu tá desorganizando, tá desmoralizando o gerente, (...) o que foi que ele já te disse, porque ele não deixa fazer arroz, mãe deixa tu vacilar ? Não, ele faz o que eu mando, ele tá fazendo a obrigação dele".*

Outra prática dos donos das padarias artesanais era a de trancar a porta do salão da padaria à noite na hora

---

9. Ibid.

10. Ibid.

de fazer o pão. Os padeiros encaravam este tipo de prática, como uma forma de restringir sua liberdade e seu direito de ir e vir.

Os donos das padarias têm medo de perder a matéria-prima ou mesmo o pão. Há uma desconfiança do patrão em relação aos trabalhadores, um reconhecimento da falta de controle do processo produtivo e o receio do abandono do trabalho pelos padeiros à noite e a perda da massa.

Os padeiros geralmente não concordam com este tipo de prática, alegando em sua defesa a responsabilidade pelo seu serviço, o perigo de acidentes dentro do salão da padaria e a própria questão da higiene, pois no salão não havia sanitário. Os padeiros na verdade têm a noção que o tempo de estanca da massa, ou seja o tempo de espera para dar o ponto, era seu, o patrão não poderia exigir a permanência destes na padaria mesmo porque não paga por este tempo. Era uma reafirmação de sua pessoa e de sua liberdade. Este tempo de espera era para ser usado como lhe conviesse, e não gostam de ficar vigiando a massa, confiam na sua experiência. O patrão não confia nos seus trabalhadores e tentava imobilizá-los para controlar sua produção pela coerção.

*"A gente fazia a massa e dava o tempo suficiente a ela, e durante aquele tempo a gente ia assim pra rua, brincava, chegava na hora. Mas tinha dia também de dormir que os outros cansavam (...). Eu não me sujeitava,*

*entregava o lugar, por que era perigoso por causa de um incêndio*<sup>11</sup>.

Quando o patrão não confia, ou ainda não conhece o padeiro ou o forneiro, coloca um homem de sua confiança no salão da padaria. Geralmente este homem era um ajudante, que era de casa e não detinha ainda o conhecimento do ofício. Este ajudante fica ajudando no salão da padaria a serviço do patrão. Era seus olhos e ouvidos. Para exercer a sua autoridade geralmente este ajudante recorria ao uso de arma no interior do salão. Os padeiros não aceitam a presença de ajudantes armados, por intervir na ordem hierárquica no salão da padaria, bem como se sentem ameaçados pelo ajudante no seu horário de trabalho. Para o padeiro era a negação de sua responsabilidade, de sua autoridade. As reações eram muitas. Nestes momentos o padeiro reafirma o seu lugar e sua arte.

*"Eu disse - 'É o seguinte, ele vem trabalhar armado, eu não estou armado, então nós temos que se combinar'. O patrão respondeu - 'Mas esse homem é de minha confiança'. Eu disse - 'Bom, se ele é de confiança do senhor, eu acho que eu sou mais, porque eu sou, o encarregado de tudo aqui dentro'. Ele disse - 'O senhor não serve mais'. Naquela hora mesmo foi lá na secretária e me deu as contas*<sup>12</sup>.

Outra forma de controle estabelecida pelos donos das padarias era a prática do contar os pães feitos por cada

---

11. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista dada em setembro/91.

12. Ibid.

quilo de farinha. Ele procura controlar a produção pelo seu produto final, não interferindo diretamente no processo produtivo. O dono da padaria geralmente chega no salão da padaria às quatro horas da manhã para contar quantas unidades de pães foram feitas e distribuir os mesmos para os entregadores. Neste caso o patrão tinha plena confiança no seu mestre masseiro. Quando o dono da padaria percebia que o entregador não estava entregando o pão com retorno imediato do dinheiro, costumava ir nas casas para investigar se já havia sido pago o padeiro. O patrão acompanhava os entregadores nestes dias, mesmo porque estava interessado em manter a freguesia e aumentá-la. Ele, aos poucos, vai retirando do entregador o controle de sua freguesia. Este processo termina com a proliferação de padarias pelos subúrbios de Belém, o que retira o padeiro da rua.

Nos processos de reclamação trabalhistas pesquisados, são vários os que expressam um conflito entre os donos da padaria e os trabalhadores. Conflitos que passavam pela forma autoritária e violenta como as relações entre patrão e empregados, foram estabelecidas.

No processo de Antônio Carneiro da Costa, contra a padaria Leal, Antônio reclama da forma grosseira, dos insultos com palavras pornográficas com que o dono da padaria o trata<sup>13</sup>.

---

13. Processo de reclamação trabalhista de Idelfonso Ribeiro contra a fábrica Palmeira. Processo de 20/09/54, microfilme 52, fotograma 453. Processo arquivado na Justiça do Trabalho/Pará.

Assim como Idelfonso Campos River reclama o pagamento de férias, anulação de suspensão, aviso prévio e indenização a serem pagos pela Palmeira além de afirmar que o serviço imposto era além de sua capacidade física<sup>14</sup>.

Há processos de reclamações trabalhistas onde o padeiro foi dispensado por ter queimado alguns pães.

*"Foi dispensado dia 1º do corrente sem justa causa, por haver queimado alguns pães, serviço que o reclamando mandou o reclamante fazer sem este ter a necessária habilidade, pois não era forneiro"<sup>15</sup>.*

A argumentação de não ser seu trabalho, sua função e, portanto não assumir a responsabilidade por outro serviço, era uma forma de se valorizar e defender-se das dispensas. Por outro lado, os patrões obrigam os trabalhadores a realizar outros serviços, não reconhecendo neste momento sua identidade. É o caso do processo de Gregório Rosa Ribeiro<sup>16</sup>, que reclamou na Justiça do Trabalho contra a suspensão imposta pelo dono da padaria Boa Esperança, por não aceitar os motivos que levam à

---

14. Ibid.

15. Processo de reclamação trabalhista de Francisco Rodrigues Nogueira, contra a padaria "Rio Minho", requerendo aviso prévio. Processo microfilmado, Filme 30, fotograma 2009 de 13/11/51. Processo arquivado na Justiça do Trabalho/Pará.

16. Processo de reclamação trabalhista de Gregório Rosa Ribeiro, contra a padaria "Boa Esperança". Processo de 26/08/1948, filme 17, fotograma 2416. Processo arquivado na Justiça do Trabalho/Pará.

dispensa, pois o patrão mandou o reclamante fazer um serviço que não fazia parte do seu ofício, que era de padeiro, e a limpeza da padaria e do saguão da mesma eram serviços de ajudante.

Encontramos várias queixas de serviços que eram exigidos dos profissionais, na padaria e, da recusa destes em fazê-lo, por não ser do seu ofício. Serviços que na verdade diziam respeito a limpeza da padaria, a entrega de pão<sup>17</sup>, a ida nos mercados comprar a matéria-prima para o pão, além de limpeza da casa dos patrões. Em todos os momentos, a reafirmação do ofício era a defesa dos trabalhadores.

## 2. A IMAGEM DOS PATRÕES

A lembrança que os trabalhadores têm dos patrões na padaria é de um explorador. No imaginário destes trabalhadores, os donos das padarias não trabalham, sô mandam, são violentos e não se preocupam com os trabalhadores, sô querendo saber do seu lucro. A imagem do patrão é associada a de sua família. O patrão é o português,

---

17. Processo de Leandro de Oliveira Filho contra a panificadora "Leal", requerendo aviso prévio. Processo de 20/05/1947, filme 14, fotograma 961. Processo arquivado na Justiça do Trabalho/Pará.

que sempre está dando ordens e vigiando os trabalhadores.

Mas quem era esse português ? Foi tentando levantar algumas informações sobre esses imigrantes, que entrevistamos Sebastião Moutinho. O *Seu Moutinho*, como é conhecido no bairro do Marco<sup>18</sup>, que é português e chegou ao Pará em 1928. Seu pai teria vindo anteriormente, em 1878 e depois retornado a Portugal. Seu Moutinho chegou ao Pará com dezesseis anos e veio com o "ideal mudar de terra", ser imigrante.

*"E aqui esta gente hospitaleira, paraense, apesar de pessoal dizer que não gostava de portugueses, mas eu acho que gostava, porque aqui eu sou um felizardo, sou muito feliz"<sup>19</sup>.*

Seu Moutinho nos conta que veio para o Brasil por ser uma terra boa, terra rica, "e todos queriam vir para o Brasil", com objetivo de trabalhar e acumular.

*"Aqui, quem trabalha é rico, só não é rico quem não trabalha, quem é malandro. No Brasil, só quem é malandro é que não enriquece"<sup>20</sup>.*

Estes imigrantes sempre tinham um ponto de contato, quando chegavam aqui. Na década de quarenta, o

---

18. Moutinho, Sebastião. Português, comerciante, 82 anos.  
Entrevista em novembro/1992.

19. Ibid.

20. Ibid.

governo português exige uma carta de chamada, ou seja, passa a pedir uma carta de alguém já estabelecido no Brasil que se responsabilize pelo menor português, dando-lhe casa e comida.

Era costume a vinda de adolescentes de Portugal, antes de completar 17 anos, fugindo do serviço militar, que em Portugal era de três anos, devido ao perigo de guerra nas colônias portuguesas na África, o que acarretava o recrutamento de amplos setores da juventude portuguesa.

*"Quando cheguei aqui, fui trabalhar com meu irmão em uma padaria na Alcindo Cacela. Era caixeiro, eu era tudo. Distribua pão, ajudava o padeiro a amassar o pão e levantava às duas da manhã para ajudar a distribuir o pão. Morava na padaria mesmo"<sup>21</sup>.*

Neste relato, Seu Moutinho nos diz que trabalhava muito e ganhava bem, na época cinquenta escudos; diz também que o português sempre foi honesto com o trabalhador, e quem enganava o trabalhador brasileiro era o imigrante japonês.

*"O português chamava sempre nós, tanto que o brasileiro tinha ciúmes de nós, porque nós ganhávamos mais do que eles. Por exemplo só o amassador e o forneiro ganhavam como eu, os outros ganhavam menos, eu ganhava 50 escudos, porque eu trabalhava mais e o padeiro tinha confiança em mim, eu me assujeitava a trabalhar mais. Distribuía pão de manhã, eles*

---

21. Ibid.

*os paraenses, trabalhava 10 horas ou nove, trabalhavam de noite e de dia iam dormir. Eu não, era direto, das três horas da madrugada até de noite*<sup>22</sup>.

Seu Moutinho faz parte do imigrante que chegou a Belém nos fins dos anos vinte, que conseguiu acumular algum dinheiro e na década de quarenta atua no ramo de panificação ou de mercearia em Belém. O ramo de panificação era dominado por portugueses, pequenos comerciantes que produziam e comercializavam o pão. Este imigrante tem uma noção de trabalho vinculada aos seus objetivos de acumular. Para isto, trabalha muito e tem uma vida de sacrifícios e uma imagem do trabalhador nacional.

*"Infelizmente sou obrigado a ser honesto. O ponto está que o paraense é gente muito boa, honesta, mas não sabe se segurar. Se compra uma mercearia por seis cruzeiros, vende por dez e pensa que tudo é lucro. Não lembra que a mercearia ainda não foi paga. O único pecado que eu acho, no nosso povo brasileiro, é ele não ter segurança de guardar o dinheiro*<sup>23</sup>.

Este relato expressa um pouco da vida de alguns imigrantes portugueses em Belém. Na tentativa de comparar um pouco este quadro, realizamos levantamento em jornais da cidade e pudemos colher aspectos do mundo do trabalho envolvendo trabalhadores portugueses desde 1908 em Belém.

---

22. Ibid.

23. Ibid.

O ramo de panificação foi um ramo de opção para o trabalho e para o investimento dos portugueses. Os estabelecimentos retalistas e panificadores eram pequenas unidades produtivas individuais de dono português. Geralmente esses imigrantes voltavam para Portugal, após acumular, ou vendiam seus estabelecimentos para um patricio ou para "seu gerente". A nacionalidade portuguesa, da maioria das mercearias e panificadoras em Belém entre 1910 e 1920, foi levantada por Pozzebon<sup>24</sup> em seu trabalho de conclusão de curso.

Os jornais do início do século em Belém já indicam uma certa preferência por portugueses.

*"Caixeiro. Precisa-se de um de 15 a 16 anos, português que tenha prática de mercearia. Tratar à riachuelo, n.º 1, canto da Trv. São Mateus<sup>m.º</sup>".*

*"Caixeiro. Precisa-se de um 15 a 18 anos, com prática de mercearia, que dê prova de sua conduta. Prefere-se português. Rua Aristides Lobos, 139<sup>m.º</sup>".*

*\* Precisa-se de um empregado para todo o serviço que tenha prática de mercearia, de 12*

---

24. POZZEBON, Sandra. *O papel das mercadorias na distribuição de gêneros alimentícios à população de Belém na segunda década do século XX. Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado como requisito à obtenção do título de Licenciatura Plena em História/UFPa. 1990. Mimeografado.*

25. Jornal "Folha do Norte" n.º 4507 de 18/05/1890, p.3.

26. Jornal "O Estado do Pará" de 02/05/1916, p.3.

*a 14 anos e que seja português. A tratar na Av. Independência, 136<sup>27</sup>.*

*"Precisa-se de um pequeno, de 15 até 16 anos, português, com prática de mercearia, que seja fiel, trabalhador e obediente. Exigi-se referências. Rua General Gurjão 79, Casa Confiança. Duteiro & Cia.<sup>28</sup>.*

Estes anúncios já indicam uma certa "nacionalização" do mercado de trabalho nas mercearias e padarias, pelo imigrante português que começa sendo caixeiro e ajudante, para depois chegar a padeiro ou forneiro. A exigência passa pela nacionalidade, pela idade e pela obediência ao dono da padaria/mercearia para conseguir o emprego. O "dê provas de sua conduta" está relacionado a uma ética de trabalho que exige obediência, respeito e fidelidade ao patrão. A questão da nacionalidade aproxima as pessoas em um estabelecimento pequeno, facilitando o controle e a exploração da força de trabalho. A mesma nacionalidade, estabelece lembranças da terra natal entre os donos das padarias e padeiros portugueses implementando práticas de divertimentos, que diluem ou mascararam a oposição entre o capital e o trabalho, permitindo relações paternalistas.

Estes imigrantes, solteiros e de pouca idade formam boa parte da força de trabalho das padarias e

---

27. Ibid.

28. Jornal "O Estado do Pará" de 25/05/1916, p.6.

mercearias em Belém no início do século. Aceitam baixo nível de remuneração com objetivo de acumular. Eram trabalhadores explorados, no seu país e chegando aqui, vislumbam a possibilidade de poupar, através do trabalho.

Em Belém, alguns portugueses, tornaram-se sócios, ou donos de novos estabelecimentos comerciais, e na década de quarenta a grande maioria dos donos das padarias em Belém, eram imigrantes que haviam chegado no final dos anos vinte. Estes imigrantes estabelecem práticas de solidariedades com seus antigos patrões, eram seus homens de confiança e foram ajudados pelos patricios na hora da chegada em Belém e posteriormente na compra de seus negócios.

Estes imigrantes eram solidários com seus patricios. A exploração e a vida sem extravagância, sem gastos, eram sacrifícios feitos em nome de um futuro de proprietário. Desta forma, garantiam sua sobrevivência e exercem nas padarias papel de autoridade e gerência. Estas tarefas os coloca sempre entre os patrões e os trabalhadores.

Em quarenta, a imagem do patrão, do "português", na memória dos trabalhadores da panificação, é do patrão que sempre trabalha no caixa, ou no balcão e que tem um gerente de sua confiança. A imagem do patrão é de quem dorme com a família, como alguém que não perde o sono, que só desce de manhã para contar o pão. Nestas lembranças o patrão é visto como um sujeito em oposição às suas vidas, é a memória das

festas de aniversário na casa dos portugueses, do carro do patrão, da escola do filho do patrão e de suas idas a Portugal, assim como suas roupas.

*"Seu Moreira num fazia nada não, só na gravata aquele paletozão e coisa"<sup>29</sup>.*

O patrão está sempre vigilante, a sua moradia era no lado ou em cima da padaria. Nas lembranças dos entrevistados, os donos das padarias artesanais eram todos portugueses, que não atuam mais na produção. O "português" só manda e diz como o serviço deve ser feito. Já em quarenta, "portugueses" amassadores era raro. Mas os gerentes eram portugueses.

*"Entregava para aquele português de confiança dele, quase sócio"<sup>30</sup>.*

Nestas lembranças, quando existia ainda algum português no salão da padaria, este é o homem do patrão, e tudo que ele diz é ordem. Para os trabalhadores, estes portugueses são todos milionários e ricos.

*"Na Feliz Aurora ? Não era o caixeiro dele que controlava, mas num era gerente, era o caixeiro que ia contar o pão lá, entregar*

---

29. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em 05/03/1990.

30. Ibid.

*tudo. Era um português novo também e tomava conta de tudo lá dentro e olhando quem levava pão a mais. Aquele cara tá milionário hoje, mas aquilo era ruim que só. Era português, depois seu Cruz deu a mão prá ele, por que sabe português é assim<sup>31</sup>.*

CHALOUB (1986) e RIBEIRO (1991) estudaram as divergências entre os trabalhadores no início do século, no Rio de Janeiro e, muito do que se percebe em Belém nos anos quarenta, confirma suas teses.

A rivalidade entre patrões portugueses e trabalhadores brasileiros, expressa nas lembranças do mundo das padarias artesanais, indica aspectos essenciais das tensões provenientes da resistência à exploração da força de trabalho na visão do trabalhador da padaria. Estas divisões nacionais fazem parte da visão de mundo destes homens, que experimentam relações sociais de produção historicamente construídas, onde a questão da nacionalidade contribui para consolidar antagonismos e estabelecer conflitos.

Nas oportunidades em que trabalhadores portugueses e brasileiros viviam as mesmas condições de trabalho e sobrevivência, nas padarias artesanais, a diferença de nacionalidades contribuía para se verem como diferentes e aproximava os "nacionais", mesmo sendo um deles o dono da padaria. A identidade cultural e os laços de solidariedade nacionais diminuíam a distância social, e construía uma

---

31. Ibid.

relação de fidelidade entre os donos da padaria e seus "gerentes" ou "caixeiros" portugueses cujos objetivos são de acumular para serem proprietários.

Havia um abrandamento da distância social, nestas padarias artesanais, pela própria organização do trabalho, que permite um contato direto entre patrões e empregados e o estabelecimento de relações paternalistas, onde o patrão é a primeira pessoa a quem o empregado recorre em caso de necessidade, cuja cobrança vem na exigência de duras jornadas de trabalho, assim como o "português" vem continuar pedindo dedicação, submissão e obediência de seus empregados, sejam ou não portugueses.

Os portugueses expressam, no âmbito das relações sociais estabelecidas no interior das padarias artesanais, a noção de ser mais trabalhador que o brasileiro e este expressa ressentimentos em relação aos portugueses como sendo de fora, mas querendo ser dono da terra.

Estamos diante de um mercado de trabalho capitalista, constituído, com especificidades locais, onde portugueses, dominam o ramo de panificação e mercearias em Belém e de trabalhadores "paraenses" que despossuídos, alugam sua força de trabalho. Estamos falando de relações estabelecidas no espaço pequeno da padaria artesanal, cujos conflitos e contradições emergem diante da situação de cada sujeito, revelando o seu lugar e suas visões de trabalho, disciplina, ordem e direitos. Estes conflitos reelaboram aspectos inerentes ao imaginário dos sujeitos sociais

envolvidos.

A noção de ética do trabalho é distinta para os sujeitos envolvidos. O mundo do trabalho na padaria artesanal é sempre um problema para o dono da padaria, pela necessidade de controle e de imposição de um ritmo e de uma disciplina de acordo com seu objetivo de acumulação. Para os trabalhadores o mundo do trabalho é vivenciado como espaço de luta pela sobrevivência e de afirmação da profissão.

A noção dos donos das padarias, o "português", era sempre que o "paraense" não sabia, ou não queria trabalhar e poupar. Era um malandro e gastador. Para o "português" o trabalho tinha como objetivo a acumulação. Já o "paraense" tinha o objetivo primeiro de garantir a sua sobrevivência, por já ter compreendido que não iria enriquecer pelo trabalho, nas condições em que ele era exercido.

As concepções sobre o trabalho são bases de antagonismos e o tempo todo aparecem como uma relação conflituosa nas padarias artesanais em Belém nos anos quarenta. No ato de fazer o "arroz", no pagamento do salário, no controle da produção, no tempo de estanca e seu pagamento, etc., constituindo relações conflituosas.

Nos relatos feitos pelos trabalhadores da padaria acentua-se a bipolarização de sujeitos identificados nas lembranças destes trabalhadores como os patrões, e os trabalhadores. Esta polarização é exemplificada com a disparidade entre a sorte dos trabalhadores e a dos seus patrões. Estes são a negação do trabalho, mandam pelo

dinheiro, não pelo saber. Seus filhos frequentam a escola, enquanto os dos padeiros já estão no trabalho desde cedo. Os trabalhadores se colocam em oposição àqueles que lhes tratam mal e enriquecem a partir de seu trabalho. A injustiça parece flagrante, para os trabalhadores, que são obrigados a dormir mal, comer mal e ainda ter que trabalhar exaustivamente por um salário irrisório. Percebemos um sentimento de revolta, que se expressa na afronta ao patrão retirando-lhe o que é mais caro: o pão.

*"Muitas vezes por exemplo aí na Formosa, a gente só saía pelo portão, o empregado tinha direito a dois pães, mas como a gente saía pelo portão e o balcão estava lá cheio de gente, e ele lá atrás, o empregado levava dois pães, depressa arrumava quatro, saía por ali e ia embora"<sup>32</sup>.*

### 3. "FAZER O ARROZ"

"Fazer o arroz", é o desvio de mercadorias e de pequenos furtos na padaria. Isto já demonstra manifestações de um "poder compensador"<sup>33</sup>. Uma forma encontrada de se colocarem contra a exploração, desenvolvendo

---

32. Monteiro, Siriaco. Padeiro e entregador de pão, 74 anos. Entrevista em maio de 1991.

práticas que, ainda que individuais, questionam a autoridade e a propriedade do patrão. Para "fazer o arroz" foi necessária a cooperação de todos.

Fazer o arroz pressupõe colocar em risco o emprego pela apropriação de parte do seu trabalho. O medo de perder o emprego era uma das formas de controle utilizados pelo dono da padaria para tentar impedir o "arroz" e ao mesmo tempo era um forte componente no código de conduta dos trabalhadores, que silenciavam para que o colega não perca o emprego. É o reconhecimento que há exploração por parte do patrão que justifica, para os trabalhadores das padarias, o arroz de parte da produção. A existência do arroz evidencia também o não controle total da produção, ou seja, à medida em que o processo produtivo escapa do controle do dono da padaria, a produção em parte também lhe escapa. A solidariedade, o vínculo de camaradagem entre os trabalhadores no salão da padaria aproxima-os na hora do arroz.

*"O amassador, eu tava vendo aquilo porque tava quase na minha hora de sair também, mas eu não ia dizer aquilo prá ninguém, o camarada fica logo aborrecido, esse cara é um puxa-saco. Você não vai prá frente, aí pronto o camarada perde logo aquela camaradagem"<sup>33</sup>.*

---

33. GORZ, André. *O depotismo de fábrica e o seu futuro: crítica da difusão do trabalho*. São Paulo, Martins Fontes, 1980.

34. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em abril de 1990.

Os donos de padarias, tinham sempre muito cuidado com os pães produzidos e a sua distribuição para revenda.

*"Olha o Marudã tal, o Sr. tem muito cuidado quando for conferir o pão dele, preste bem atenção"<sup>35</sup>.*

O dono da padaria cobra a vigilância do encarregado, procurando reafirmar o seu compromisso com ele. O "português" sabia que o controle de mercadorias, do pão não era totalmente seu e que era necessária uma relação de confiança com o encarregado. Este pelo seu lado sabia, que podia burlar a contabilidade do dono da padaria e estabelecer com os entregadores de pães um acordo que lhes beneficiasse, pois sua ética do trabalho estabelecia a priorização de sua sobrevivência e não os interesses do dono da padaria. O "arroz" na verdade é feito por todos, em benefício de todos e estabelece um código de ética, onde era proibido "dividir", brigar pelos interesses do patrão. Os trabalhadores viam o "arroz" como forma de ganhar um pouco mais e chegava em alguns casos a fazer parte do seu orçamento.

*"Eu disse: - 'Olha Marudã, esse pão aí não conferi, vamos conferir de novo'. Ele disse: - 'Deixa isso prá lá rapaz, que depois a gente acerta'. O cara sabia conversar a gente,*

---

35. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em 03/05/1990.

*agora era um sujeito alegre, um sujeito que a gente gostava dele. Ele ficou sempre levando o pão a mais, levando aquele arroz, aí foi levar o pão coisa e tal e ficou levando sempre aquele "arroz" aí eu falando com ele, ele disse: -'Olha todo sábado, eu te dou qualquer coisa aí, a gente não pode é dividir. Mas olha, que aquilo que ele ajudava no sábado, aquilo me ajudava muito, eu até andei juntando dinheiro, só com a ajuda do Marudã nesse "arroz". O patrão ia me pagar por exemplo quarenta por semana, eu sempre tirava vinte, eu ia levar só vinte, mas com a ajuda do Marudã, eu levava o mesmo salário que eu ganhava"<sup>36</sup>.*

A prática do "arroz" é possível, porque o controle da produção, tem como eixo principal o encarregado, que é o responsável pelo salão da padaria, pela matéria-prima e só ele presta conta com o dono da padaria. Ou seja, é ele que lida com a farinha de trigo, que coloca os "ingredientes" do pão na masseira e neste momento tem possibilidade de aumentar a produção, através de várias artimanhas. Ele tem possibilidade de produzir mais, diminuindo a unidade do pão em alguns gramas, produzir mais pão por saca. Ou seja o processo de fazer o pão permite uma autonomia para prática de apropriação de parte da produção pelos seus produtores.

O código de conduta, entre os trabalhadores na padaria, estabelece o silêncio e a defesa dos companheiros na hora do flagrante por parte do dono da padaria.

Fazer arroz não é só levar o pão, é levar

---

36. Ibid.

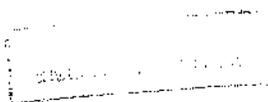
manteiga, açúcar, sal ou qualquer mercadoria da mercearia. É a forma de garantir um pouco mais de condições de sobrevivência. Os padeiros, ainda hoje, reivindicam o direito de levar o pão para casa, considerado como um direito sagrado do padeiro. Todas as padarias davam pão, mas com o passar do tempo foram apropriando-se deste direito, por ser um forte fator de ligação do padeiro com seu produto, foi necessário quebrar o simbolismo que o padeiro era o dono de seu produto. Era necessário mostrar que o pão é uma mercadoria e que tinha outro dono, que não os seus produtores. Até o pão feito para alimentação própria dos trabalhadores na padaria foi proibido fazer.

*"O português proibia de fazer o pão doce, que antes era dado no café para o masseiro e seus ajudantes. O português dispensava se pegasse gastando a massa com pão doce. Eles fizeram as contas e acharam que tinha prejuízo dando o pão para os trabalhadores"<sup>37</sup>.*

Neste contexto "o arroz" era a negação da propriedade do pão pelo panificador, era a afirmação de sua ligação com quem o produz.

---

37. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em 05/03/1990.



#### 4. A JORNADA DE TRABALHO

A jornada de trabalho nas padarias artesanais era muito longa. Geralmente iniciava-se às 18:00 horas para preparar a massa e fazer o pão até às 3:00 horas, quando a massa já tinha estancado e começava-se a cortar, embolar, modelar e assar o pão. Este processo ia até as 4:30 horas, quando o pão era distribuído para os entregadores que geralmente eram também os homens que produziam o pão. Retornava-se à padaria às 7:00 horas, quando o padeiro preparava a massa do pão da tarde até às 10:00 horas, desta hora até às 12:00 horas limpava-se os instrumentos de trabalho e a masseira enquanto o pão estava sendo assado. O padeiro geralmente ia para casa às 12:00 horas, retornando à padaria para novo ciclo de trabalho às 18:00 horas.

Este horário não era fixo, podendo ocorrer modificações na hora da entrada. O padeiro poderia começar o serviço a partir de 20:00 horas até às 6:00 horas do dia seguinte sem descanso<sup>38</sup>, ou das 6:00 às 12:00 horas e das 14:30 às 20:00 horas<sup>39</sup> ou de 1:00 hora às 13:00 horas<sup>40</sup>.

Dos oitenta e oito (88) processos de reclamações

- 
38. Processo de reclamação trabalhista de Antônio Gonçalves contra a padaria "Flor da Marambaia" de 28/05/1952.
  39. Processo de reclamação trabalhista de Leonel Lopes dos Santos, contra a padaria "Luzitana", de 13/05/1953.
  40. Processo de reclamação trabalhista de Francisco Nelson da Silva, de 14/10/1946.

trabalhistas de trabalhadores das padarias, pesquisados no período de 1940 a 1954, sessenta e três (63) incluem reivindicações de pagamento de horas extras. A jornada de trabalho extensa nas padarias artesanais era a forma utilizada pelos patrões para garantir seus lucros e explorando a mais-valia absoluta de seus trabalhadores. O processo de trabalho contínuo e uma vigília para massa. O trabalho era sempre de dia e de noite exigindo uma permanência constante na padaria. Por outro lado, os donos das padarias não estavam interessados em fazer um sistema de rodízio e sempre procuram burlar a lei das 8 (oito) horas de trabalho.

Lourival Palhea Cardoso, padeiro e confeitiro<sup>41</sup>, brasileiro e morador no bairro da padaria fez uma reclamação trabalhista contra a panificadora Japonesa reivindicando aviso prévio e horas-extras em 04/11/41. Neste processo argumenta que começa a trabalhar às 18:00 horas e ia até às 6:30 horas, depois do café, até ao meio-dia, voltando às 18:00 horas. Respondendo a acusação de que não pagava as horas extras o Sr. Manoel Augusto Ferreira, português, 27 anos, alfabetizado, industrial, proprietário da padaria Japonesa negou as horas extras, já que no seu entender havia um intervalo para descanso das 23:30 até as 3:30 horas. Para ele o trabalho era, na verdade de 18:00 às 23:30

---

41. Processo de reclamação trabalhista de Antônio Matos Lisboa, de 01/07/1947.

horas, das 3:30 às 4:30 horas e das 8:00 horas às 10:00 horas, que até às 18:00 horas o serviço da padaria fica completamente paralisado. Para Lourival o trabalho é efetuado seguidamente, não havendo solução de continuidade e o horário descrito por ele é observado diariamente. O debate que seguiu-se no processo expressava as posições dos personagens, ou melhor expressava a relação social de produção estabelecida na padaria. Enquanto Lourival tenta provar a exploração de sua força de trabalho e a jornada imposta a ele pelo patrão, Manoel tenta defender seu capital à medida em que não quer remunerar a força de trabalho utilizada. Manoel entende que o intervalo dado no processo de trabalho para esperar a massa descansar e dar ponto para o pão, não é hora trabalhada, é hora de descanso, não tem porque remunerar. Lourival defende o seu tempo de trabalho, a sua disponibilidade para produção, ou seja ele está a serviço, está trabalhando, e trabalhar requeria vigiar a massa, para que a matéria-prima do patrão não passe do ponto. Argumenta que não está na padaria para descansar, e sim a serviço do patrão.

Esta questão do descanso da massa era também motivo de conflito entre patrões e empregados no que diz respeito ao direito de sair da padaria na hora que a massa está descansando. Os trabalhadores queriam a liberdade de ir e vir no espaço da padaria.

*"Uma liberdade que eu queria, o que eu quero dizer que um padeiro como eu não se sujeitava. (...) eu e os outros né, que naquele tempo, tinha cabaré, tinha jogo de bilharito e muitas vezes estancava a massa e ficava dormindo dentro da padaria e estragava a massa, fazia a massa e dava tempo o suficiente a ela né, e durante aquele tempo a gente ia assim pra rua, brincava, chegava na hora, mas tinha dia também de dormir que os outros cansavam. (...) De ir e vir na hora né, eu num era irresponsável, mas era de uma maneira que a padaria era a minha casa, naquele tempo a higiene era pouca e pra gente fazer uma necessidade qualquer tinha que fazer lá no bacil, porque o patrão não deixava nada, era tudo trancado"<sup>42</sup>.*

Os patrões queriam manter o controle sobre a força de trabalho e a garantia que o processo de preparação não seria interrompido, mas não queriam pagar por este tempo de espera da massa. Os trabalhadores queriam ganhar pela espera e definir como ela seria feita. A espera para ele era menos penosa, mais prazerosa se fosse uma espera fora da padaria, eles estavam a serviço, só que não no espaço controlado pelo patrão. Para eles não havia descontinuidade no trabalho.

Jorge Fernando Ribeiro, forneiro, solteiro, brasileiro, morador da Timbiras nº 609, fez reclamação trabalhista contra a "Padaria Jurunense" em 07/11/49<sup>43</sup>. Afirma que trabalha diariamente a partir das 16:00 horas

---

42. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em agosto de 1990.

43. Processo de Reclamação Trabalhista de 07/11/1949.

até às 17:00 horas e larga às 24:00 horas e às vezes até 1:00 hora da madrugada, conforme a temperatura do forno. Reclama ainda que durante o dia trabalhava de 7:00 até às 10:00 ou 11:00 horas e que, aos sábados começa a trabalhar às 5:00 horas até 13:00 horas sem nenhum intervalo; que nunca faltou ao serviço; que somente aos sábados não havia confecção de roscas, cacetinhos, biscoitos além de pão comum e pão doce; que não faz distribuição de pão na freguesia; que trabalha como forneiro e como amassador e, assim, é o primeiro que entra e o último que sai.

O dono da padaria declarou que era totalmente improcedente esta reclamação. O horário de trabalho era das 16:00 às 17:00 horas; depois das 20:00 às 24:00 horas e eventualmente das 7:00 às 9:00 horas da manhã quando fazia-se serviço de miudezas. Aos sábados, não havendo este serviço, o reclamante trabalha das 5:00 às 6:00 horas e das 10:00 horas às 13:00 horas. Deixando serviço às 13:00 de sábado para retomá-lo às 16:00 horas do domingo. Goza portanto de repouso semanal determinado pela lei.

A reivindicação das horas-extras na Justiça do Trabalho adquiriu para o trabalhador, a defesa daquilo que ele já considera um direito seu, não só os das horas-extras, mas também o do descanso semanal. Reafirmava a visão que tinha de exploração de sua força de trabalho. A referência a jornada de trabalho exaustiva é aliada ao cansaço pelo trabalho prolongado, o roubo das horas com a família, o trabalho como imposição ou obrigação.

Havia inclusive dificuldades de recusar a jornada de trabalho prolongada. Inácio Rodrigues Filho reclamou de sua demissão da Padaria Elétrica por ter se recusado a fazer hora-extra<sup>44</sup>. Os patrões sempre procuram apelar para a "boa vontade" e a "amizade" dos trabalhadores, que procuram se adaptar, mesmo a contragosto, a dureza da longa jornada de trabalho a que eram submetidos. Para os ajudantes e os padeiros que moram nas padarias, é impossível não se submeter a longa jornada de trabalho. O próprio dono da padaria controla a entrada e a saída do trabalho, proibindo de entrar na padaria quem não chegasse até às 21:00 horas; assim, eram obrigados a se submeter a jornada de trabalho pela impossibilidade da recusa.

*"Os donos das padarias trancavam a padaria e ninguém entrava depois das 21:00. Se um daqueles ajudantes, ou mesmo um padeiro que morasse na padaria chegava da rua depois não entrava. Dormia na porta"<sup>45</sup>.*

O dono da padaria tem o hábito de buscar o padeiro ou o forneiro na sua casa quando este demora para chegar, ou vai atrás de outros trabalhadores; o que não pode acontecer é a perda do dia, não fazer o pão e correr o

---

44. Processo de Reclamação Trabalhista de 11/02/1952.

45. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevista em agosto de 1990.

risco de perder a freguesia. A falta na padaria é imperdoável. O pão tem que ser feito todo dia, é mercadoria que não é estocada, se o pão não fosse entregue um dia, perdia-se o respeito dos fregueses que trocavam de padaria.

Os trabalhadores, que não moram na padaria, o padeiro e o forneiro, passam muito tempo na padaria e havia uma ausência de casa. Esta ausência é motivo de preocupação entre trabalhadores no que diz respeito a relação com sua esposa e filhos. Era necessário que a mulher tivesse uma compreensão da vida do padeiro, e entendesse a responsabilidade do forneiro<sup>46</sup>.

*"Não, ela nunca me aconselhou pra deixar, nem procurar outro serviço, porque a minha profissão era aquela, nera. Já tava tão acostumado naquilo, deu sair por exemplo, seis horas da tarde de casa e chegar no outro dia seis horas, né. Ai, eu também tinha confiança nela"<sup>47</sup>.*

A profissão de padeiro e forneiro, estabelece um código de postura, que exige que a esposa ficasse em casa enquanto o padeiro ou forneiro estavam na padaria, e que ao chegar em casa estivesse tudo pronto só pra este comer e

---

46. Ibid.

47. Ibid.

dormir. Para o padeiro era fundamental a confiança na mulher. Esta confiança traduzia-se em ficar em casa. O padeiro estava trabalhando e a mulher tinha que ficar em casa. A educação dos filhos passa fundamentalmente pela esposa, assim como o cuidado com a casa. Havia também a exigência de só sair com o marido, quando a padaria permitisse para não dar razões a comentários.

*"Aconteceu com muitos amigos, de saber o comentário e às vezes os colegas contavam pra ele e ele voltava, e dava o fraga. Mas, graças a Deus, comigo nunca aconteceu por que eu tenho muita confiança na minha esposa"<sup>48</sup>.*

Quando rememora o tempo de trabalho na padaria, nos anos quarenta em Belém, nossos entrevistados fazem comparações com o tempo de trabalho de hoje. Fica clara a situação diferenciada em relação ao passado devido ao sistema de turnos nas padarias. Hoje são dois turnos de trabalho, o amassador "vai embora cedo". Ele faz os dois turnos, tirando a massa pela manhã, quando é meio dia ele já regressou para casa. Volta às 18:00 horas até às 23:00 horas. Não há mais a entrega a domicilio, a introdução das máquinas diminuiu o tempo de trabalho, e aumenta-se o número de padarias na cidade. Aumentou também a luta dos trabalhadores pela jornada de oito horas de trabalho, a resistência à exploração da força de trabalho,

---

48. Ibid.

contribuindo para diminuir o tempo de permanência na padaria.

## 5. AS DOENÇAS POR FORÇA DO TRABALHO

Havia um esgotamento do corpo, devido à longa jornada de trabalho e às condições de sua realização.

Tentei observar as representações sociais feitas pelos trabalhadores das padarias artesanais aposentados, sobre seu corpo em função de suas atividades no espaço destas padarias. Procurei perceber como eles usavam seu corpo criando técnicas específicas de trabalho. Parti do pressuposto que havia uma utilização do corpo no processo de trabalho que levava ao desgaste e à mortificação do mesmo.

O trabalho foi o grande responsável pelo desgaste do corpo dos padeiros, forneiros e ajudantes nas padarias artesanais. Foram corpos do trabalho, usados e desgastados por longas jornadas.

Na memória dos entrevistados há sempre duas noções de trabalho. O trabalho como criação, como "arte", "como valorização", "como fator de identidade" e o trabalho em negativo, "como algo pesado", "suado", "sem limite de horário", "com sono", "sempre com horas-extras", "na quentura do forno", "sem intervalo", "internado ou trancado

na padaria", "noturno", "de madrugada", "sem repouso", "mal remunerado", "sem folga", "inclusive aos sábados e domingos"<sup>49</sup>.

Estas duas noções de trabalho estão sempre presentes nas suas falas. Eles se referenciam sempre em um passado, no qual as condições de trabalho eram mais precárias que as de hoje. O presente é rememorado a partir, sempre, de um outro tempo que guardava uma experiência de vida que valorizava o trabalho como arte, ao mesmo tempo que denuncia a exploração e a expropriação desta arte. Há, todavia, nestas memórias um confronto entre o passado e o presente, envolvendo comparações sobre as condições de trabalho e as técnicas de produzir o pão.

*"Agora é mais fácil que tem. Vocês botam a bisnaga, com os preparos, a senhora mesmo tira o pão. Ela cilindra a massa. O pão careca é direto (...). Naquele tempo ele passava 4 horas para fermentar, hoje acabou, morreu (...). Qualquer pessoa bate, mas não é qualquer pessoa que tem a experiência que eu tenho"<sup>50</sup>.*

O paradigma passado/presente é a todo momento

---

49. Todos estes termos são usados pelos trabalhadores ao se referirem ao seu trabalho nos processos de reclamações trabalhistas.

50. Feitosa, Moacir. Padeiro, 50 anos. Entrevista dada em fevereiro de 1990.

invocado. Quando falam de horário de trabalho, sobre horas-extras é a comparação com hoje.

*"Com a entrada da amassadeira vovô facilitou o trabalho, pois tirou a massa à muque. Hoje é uma bateadeira mecânica. Com a vovô já podemos entrar mais cedo na padaria ou aumentar a produção"<sup>51</sup>.*

Nas lembranças das inovações tecnológicas, o passado é sempre mais penoso e é o tempo onde o padeiro era o artista.

Outras lembranças do passado também são citadas para reafirmar um tempo de valorização da profissão, tais como o direito de levar o pão, de vender o produto de seu trabalho, de escolher seus ajudantes, de mandar no salão da padaria, de escolher a farinha que ia usar e de dizer como o trabalho devia ser feito. Nestas memórias a associação entre trabalho e corpo é constante. Se estabelece uma relação do trabalho transformando o corpo, ou melhor deformando-o<sup>52</sup>. Nos depoimentos esta relação é a seguinte (ver tabela a página subsequente):

---

51. Ibid.

52. BELTRÃO, Jane Felipe. *Mulher e Castanha*, (*Trabalhadoras do Brasil*); *Mulher e castanha*, um estudo sobre o trabalho e o corpo. In *Trabalhadoras do Brasil*, FUNDAÇÃO CARLOS CHAGAS. São Paulo, Brasiliense, 1982.  
\* Sobre a relação entre o corpo e trabalho na quebra de castanho do Pará nas usinas de Belém, o artigo de Jane Felipe Beltrão é interessante. Foi lendo seu artigo que fui levada a tentar analisar a mesma relação nas padarias artesanais.

TABELA - 01

Por causa	Provoca	Afeta
De trabalho a muque	Tuberculose	O peito
De força física	Doença do peito	O pulmão
De trabalho à noite	Sono/tontura	Cabeça/Nervos
Das poucas horas de sono	Nervosismo	Nervos
Do sono acumulado	Fraqueza	Nervos
Umidade/trabalho pesado e noturno	Pneumonia	O peito
Do trabalho descalço/umidade	Reumatismo	As pernas
Do calor do forno	Pneumonia	O peito
Das padarias umidas/goteiras	Pneumonia	O peito
Calor do forno	Problema de vista	A vista
Fumaça do Pão	Problema de vista	A vista
MÁ alimentação	Pneumonia	O peito
De comer mal e corrido	Fraqueza	O peito
De olhar dentro do forno	Problema de vista	A vista
Da quentura do forno	Problema de vista	A vista
De ir tomar banho depois de fornear	Corpo paralizado	As pernas
De sair com corpo quente fora da padaria	Pneumonia	O peito
De meter a mão na masseira vovô	Perda dos dedos	A mão
Trabalhar correndo e em pé	Varizes	A perna
De trabalhar com fermento e trigo	Alergia	As mãos e caem as unhas

FONTE: Depoimentos de Padeiros e Forneiros contidos nos processos de Reclamações Trabalhistas arquivados no Tribunal de Justiça do Trabalho, em Belém.

Os trabalhadores sabem que foram as condições de trabalho nas padarias que deformaram, ou fizeram adoecer o seu corpo. Sabem que não conseguem recuperar-se do esgotamento da longa jornada de trabalho no seu "tempo livre" que era menor que a jornada de trabalho.

É no relato do trabalho a muque que a relação com as doenças se expressa.

*"Aquele Vitória ali, enterrou muito rapaz, ali se trabalhava sem liite naquele tempo"<sup>53</sup>.*

Trabalhar na porta do fogo, pegando calor e não se alimentando bem eram as condições propícias para adoecer da vista. Trabalhar na padaria é trabalhar no calor, é ter que trabalhar correndo e descalço para não derrubar o pão do patrão. Mesmo que se colocasse um sapato e uma roupa, o calor era grande, preferindo-se trabalhar só de bermuda ou de cueca. Ter que lidar com carvão, com o salão quente como uma sauna, sem alimentação, ou só comendo a conserva que o patrão dava, eram as condições de trabalho naquele tempo e que ainda hoje encontra-se em pequenas padarias em Belém.

---

53. Luis da Silva, Padeiro, 89 anos. Entrevista em maio de 1991.

*"Tinha também o forno a lenha, que a madeira queimava dentro do forno de barro. Era pior, eu peguei com o meu pai. O primeiro forno que eu peguei foi esse, foi nessa época eu passei para o forno. O papai pegou a doença devida a quentura. Ele pegava aquela quentura e tinha que limpar o forno, e aquela brasa tinha que ficar do lado dele, daí ele pegava o calor e saía depois para o chagão pegar vento. Aquele vento, a quentura, pegou a doença. Era o forno a coisa mais perigosa daquele tempo (...). Para varrer este forno é que era. Vi muito forneiro morrer de tuberculose. O Josias e o Isaias, todos meus colegas que morreram de tuberculose. (...). Tinha forneiro que chegava e olhava para o céu do forno, o forno tinha um céu nessa época. (...). Era rápido que o forneiro perdia a vista, olhe, eu pego um jornal desses e não leio as letras miúdas<sup>54</sup>.*

Outra questão que está incorporada à condição de trabalhar na padaria era o sono. Resultado da longa jornada do trabalho, onde o trabalhador passa mais tempo na padaria do que em casa, o sono do padeiro, do forneiro e do ajudante fazia parte da sua identidade e é relembrado como sendo causa de várias doenças. No trabalho, nas padarias artesanais, não tinha hora para dormir, passava-se a noite vigiando o pão, os trabalhadores deitam pelo chão, ou em qualquer lugar da padaria a espera da estanca da massa, ou de tirar o pão do forno. Enquanto uma parte da massa está estancada, outra massa já está sendo preparada para outra fornada de pão.

Quando chega em casa, o padeiro que não

---

54. Ibid.

mora na padaria, sô queria dormir. O padeiro andava tonto de sono e o forneiro, que entra antes do padeiro na padaria, mais ainda. A responsabilidade pelo pão, faz com que estes trabalhadores dormissem uma média de quatro horas por dia. Neste ritmo, o relógio biológico destes trabalhadores foi modificado, aumentando o desgaste sobre seus corpos.

*"Vai chegando um tempo a pessoa vai ficando debilitado, aí começa o sistema nervoso né, começa a atacar o sistema nervoso, que nem eu que trabalho agora com um colega, ele trabalha tomando remédio controlado, ele fica que não tem força nem para levantar uma lata, e vai pegar, a lata e as coisa caem da mão dele, aquele tremor que dá na mão né, e ele tem que tomar. É sono acumulado<sup>55</sup>."*

Este sono, ataca mais o amassador e o forneiro. Os ajudantes dormiam, não tinham a responsabilidade de vigiar a massa ou o pão no forno. A responsabilidade era dos profissionais.

Quando ia para casa, o padeiro e o forneiro levavam a fadiga do trabalho e esta adentrava seus lares, fazendo com que as poucas horas que ficavam em casa fossem para dormir. A esfera doméstica era invadida pelo trabalho incorporado ao corpo destes trabalhadores, fazendo com que vivessem pouco em casa. Mas o trabalho ia atrás até, destas horas de liberdade. Era prática dos donos da padaria chamar

---

55. Ibid.

seus empregados, quando avaliavam que era necessário aumentar a produção ou na falta de um outro profissional.

*"As vezes, eu tava lá em casa, agitava o carro, eu olhava, era ele. Ai, eu dizia - 'Olha, eu vou trabalhar que o patrão chegou'. Muitas vezes ela não ficava gostando. Mas eu tinha que ir, tinha aquela responsabilidade"<sup>56</sup>.*

A má alimentação nas padarias também é lembrada como causa de doenças. Nos relatos, a alimentação foi descrita como basicamente de arroz, farinha, um pedaço de carne-seca e café. Até o pão era proibido comer nas padarias.

## 6. MORAR NA PADARIA

Os trabalhadores que moravam no *château* tinham comida e moradia descontadas no seus salários. A estratégia de permitir que alguns ajudantes e alguns padeiros ou forneiros morassem na padaria, pelo patrão, era com objetivo de formar um mercado de trabalho próprio.

O aliciamento de jovens do interior do estado para

---

56. Lauriano Soares, forneiro, 56 anos. Entrevista em maio de 1991.

morar na padaria, era feito pelos donos dos estabelecimentos, para garantir não só uma mão de obra barata, mas acima de tudo disciplinada, dependente e utilizada para vigia e controle do salão da padaria. O morador do *château* era "da casa", e como tal, dependia do patrão para a garantia de sua sobrevivência.

*"Por que naquela japonesa o patrão lá, ele pegava aquele pessoal que vinha até do interior sem saber de nada, não era, botava pra trabalhar ali. Ele tinha contato de ir em Soure e lá ele ia buscar nera, trazia para trabalhar, dava um prato de comida e no fim da semana pagava aquela besteira, o caboclo não sabia, mas o caboclo ia pegando a prática, nera, ia aprendendo, depois não queria nem ficar, ficava sabido<sup>57</sup>".*

A moradia na padaria imobilizava a mão-de-obra, e colocava o trabalhador a serviço da padaria o tempo inteiro. Os trabalhadores estariam a disposição e sempre de prontidão, esperando o chamado da patrão. Não havia a possibilidade de se negar ao trabalho.

No *château* dormiam os ajudantes e padeiros que também faziam a freguesia de madrugada e era um espaço de convivência dentro da padaria, espaço onde as relações de soliedariedade e de conflito também se estabeleciam. A memória deste passado ora é lembrada como uma política de benefício do patrão para com o seu empregado, ora como uma política de exploração e controle.

---

57. Ibid.

Morar na padaria era uma "doação" do patrão. O verbo dar é invocado ao reviver o passado e é central na relação dos trabalhadores que moravam na padaria quando falam de sua profissão e dos seus patrões. Já o chateau ganha contorno de exploração quando é relembrado por trabalhadores que não moram na padaria e que viam a moradia como sinônimo de cativo e instrumento de disciplinalização da mão-de-obra.

*"Lá tinha um camarada, o Osvaldo, aquele camarada tomava nota de tudo para dizer ao patrão; tá certo que ele aumentou o ganho dele um pouquinho, mas ele morava sozinho naquele chateaux e pegou uma doença lá e ele trabalhava à noite, saiu da freguesia o homem, não era padeiro, no começo ele foi forneiro, pegou mais doenças, fracassou de pulmão, essas coisas, ficou bom e foi trabalhar de ajudante. Ali o camarada não podia fazer nada (...). Tudo ele contava pro patrão<sup>58</sup>".*

O chateau era um quarto geralmente em cima dos fornos da padaria, ou seja, a padaria tinha dois pavimentos e o quarto dos trabalhadores se localizava no segundo em cima dos fornos. Era um lugar quente, e sua dimensão dependia do número de trabalhadores e da produção da padaria. Os trabalhadores dormiam em redes, onde cada trabalhador tinha direito a ter um espaço para dormir, de atar a sua rede. Um espaço coletivo que estabelece

---

58. Ibid.

formas de solidariedade e de convivência que substituíam a falta da família.

*"Parecia irmão, até hoje tenho saudades daquilo. Pessoal unido, ficávamos assim conchegados com aquele pessoal que não tinha briga, almoçava junto, jantava junto, tomava café junto, tipo família<sup>me</sup>".*

Morar no chateau ajuda também a aprender rápido a profissão, pois o contato com o trabalho é permanente e o ajudante vivia o tempo todo vendo fazer o pão, e aprendendo os segredos da massa. O padeiro e o forneiro não poderiam trabalhar sem a presença do ajudante, que tinha a padaria também como local de moradia.

A diversão dos moradores do chateau era coletiva, saíam juntos dia de sábado, que era o dia de folga na padaria. Era quando iam jogar bola, ao Bosque Rodrigues Alves ou ao Museu Emilio Goeldi. No domingo, o trabalho reiniciava às quinze horas e todos tinham que estar no salão, aliás, o horário dos moradores do chateau era controlado rigidamente pelo dono da padaria. Nos dias de semana tinha que entrar na padaria até às vinte e uma horas. Se não, ia dormir "no gelo".

*"O patrão dizia assim: fulano chegou nove horas, vai dormir no gelo. Quer dizer, ele*

---

59. Soares, Manoel dos Santos. Padeiro, 70 anos. Entrevista em 27/09/1990.

*dormia fora da padaria (...). Sempre era gente do interior, não tinha casa pra morar, então dormia lá fora. Quando chegava a bôia de quem estava trabalhando e o vigia abria a porta, aí o cara entrava. O pessoal que chegava depois ia dormir na Praça da Bandeira<sup>60</sup>.*

A política de benefício era utilizada pelos donos de padarias para aliciar os pretendentes a ajudantes nas padarias.

*"Bora, bora prá lá, lá tu tens tudo, tu tens janta, tu tens moradia, tu tens tudo. Ganha um ordenado, sendo que ele é pouco, né? Aí eu disse: -Eu quero!"<sup>61</sup>.*

O aprendizado do ajudante passa pelo convívio no chateau, era neste espaço que a camaradagem se firma e os segredos da profissão poderiam ser repassados com mais rapidez. O patrão sempre está vigilante em relação aos ajudantes, no início dava-se trabalho de limpeza do salão da padaria, depois de ajudantes de forneiro, para cortar a lenha e retirar as cinzas, só quando tivesse "ganho" a confiança do padeiro é que ia para banca para ajudar a fazer o pão.

Os moradores do chateau ainda hoje, lembram da disciplina imposta na padaria. Esta disciplina passa pela autoridade que era imposta pelo dono da padaria que se

---

60. Ibid.

61. Ibid.

mistura com um certo respeito pelo protetor patrão. Era proibido fumar na sua presença.

Os donos das padarias utilizam uma imagem de pai-patrão para poder obter maior disciplina dos ajudantes, faziam questão de estabelecer um certo código de postura, onde a figura do patrão está aliada a imagem paterna.

*"Tinha uma disciplina tão grande que ninguém fumava perto de nosso patrão. Todos nós respeitávamos o nosso patrão, ele vinha, ele sentava na cabeceira da mesa, aquela mesa grande, aí a gente sentava pra almoçar. Ali era o maior respeito, ninguém fumava perto dele, nós tínhamos muito respeito por ele. Todos nós tínhamos esta coisa, não se fazia malcriação, não tinha empregado que malcriasse com ele, forneiro que ele nós tratava muito bem; só não era bem remunerado, por que no Brasil nunca o operário foi bem remunerado, não é verdade? Mas sobre esta parte de tratamento, ele foi um bom patrão"<sup>62</sup>.*

Já há nestas memórias a consciência de que seu salário não remunerava sua força de trabalho. Era uma forma de dominação específica das padarias artesanais que utilizam a figura de pai-patrão, a moradia, a alimentação e os baixos salários para auferir maior lucro. Esta política do benefício já era expressa desde o momento da busca de mão-de-obra, pelos patrões, até quando estes tentam obter um controle sobre seus trabalhadores. É tentando controlar seus horários

---

62. Ibid.

de entrada e saída na padaria, seu horário de dormir, de comer e seus momentos de folga, que os donos das padarias estabelecem uma disciplina rígida para garantir a prontidão, sempre que necessária, dos ajudantes para com o trabalho na padaria.

Esta "política de benefícios", como usa José Ricardo Ramalho em situação semelhante em relação aos operários da antiga Fábrica Nacional de Motores<sup>63</sup>, parecia integrada aos salários, o que dificultava uma reclamação mais específica sobre a remuneração, pois as "utilidades"<sup>64</sup> atuavam como elemento amenizador da situação de miséria. Inibia a capacidade reivindicatória dos trabalhadores que recebiam tais benefícios. Os argumentos das utilidades eram muito bem utilizado pelos donos das padarias junto a Justiça do Trabalho, contra o aumento salarial, como veremos no capítulo quarto desta monografia.

As utilidades eram descritas pelos patrões como benesses e não como direito, ou como condição necessária aos trabalhadores para permanecerem na padaria. Deixou os trabalhadores disciplinados e agradecidos ao dono da padaria. Transformava jovens vindos do interior em profissionais competentes, agradecidos e disciplinados.

---

63. RAMALHO, José Ricardo. *Estado-patrão e luta operária: o caso F.N.M. Rio de Janeiro*, Paz e Terra, 1989.

64. "Utilidades" é o termo utilizado nos processos de reclamações na Justiça do Trabalho, para identificar comida e moradia recebida.

Esta postura de agradecimento por vezes era quebrada e os trabalhadores recorriam a Justiça do Trabalho denunciando as precárias condições de vida na padaria. Nesses momentos os patrões encaravam as denúncias, na Justiça do Trabalho, como uma traição à sua pessoa e a família.

Virgulino Rezende dos Santos, padeiro, solteiro, brasileiro, morador na Fábrica Palmeira, reclama contra ela na Justiça do Trabalho em 18/05/1945. Virgulino solicita pagamento de aviso prévio; por não aceitar sua demissão. Virgulino descontava em seu salário Cr\$80,00 pela casa e comida recebidos.

*"Ontem tendo recusado o jantar, por se tratar de péssima comida, foi despedido por malcriação, sem receber aviso prévio"<sup>65</sup>.*

O chateau era, a organização dentro da própria padaria que identificava <sup>o</sup> forma de dominação que controlava diretamente as condições materiais da reprodução da força de trabalho. O ajudante solteiro perdia o lugar no chateau quando casava, o que inibia o casamento entre eles ou retardava-o.

---

65. Processo de Reclamação Trabalhista de 18/05/1945. Filme 07, fotograma 764.

### CAPÍTULO III

---

#### "Mulher na Padaria dá Problemas de Amores I"

O trabalho nas padarias requer conhecimentos e práticas do espaço doméstico: "varrer", "arrumar", "pendurar no cabide", "passar o óleo", "pegar a farinha", "misturar o trigo", "o sal", "a água", "acender o forno", "enrolar a massa", "cortar a massa", etc., são saberes que as mulheres desenvolvem e que, ao se constituírem em um espaço público, foram apropriados como saberes masculinos.

A primeira questão que nos chamou atenção, foi como a profissão de padeiro se constituiu como uma profissão masculina. Tentar analisar, a partir da memória dos padeiros e forneiros aposentados, a justificativa desta divisão sexual do trabalho e as próprias estratégias instituídas no processo de trabalho para estabelecer o masculino como predominante na profissão, foi um dos objetivos da pesquisa.

No trabalho nas padarias artesanais havia uma identificação de dois espaços sociais, ao mesmo tempo distintos e inter-relacionados: o espaço de produção e o espaço doméstico. No espaço da produção existe a construção de um trabalho masculino que, no processo de produção de alimentos, estabelece e utiliza saberes do espaço doméstico.

A padaria era como uma grande cozinha. Era também o local onde a relação de trabalho dependia dos laços afetivos no interior da produção. A relação entre o aprendiz de masseiro ou forneiro com seu mestre passava pelo laço familiar ou de obediência paternal que existia entre eles. O fato da padaria artesanal ser o local de moradia dos vários ajudantes era outro aspecto que possibilita a vivência da padaria como casa e como lar.

A própria ausência de casa por longo tempo, por parte do padeiro e do forneiro, estabelece uma divisão sexual de papéis e de trabalho na família. O padeiro ou forneiro cuida da garantia de subsistência, enquanto as mulheres cuidam da casa e dos filhos.

O trabalho nas padarias artesanais separa e articula produção e reprodução e constitui uma profissão sexualizada; uma profissão do sexo masculino, tal como ainda hoje, em que há uma divisão sexual do trabalho e das tarefas na panificação.

*Maria Odila Dias* (1984), ao estudar o cotidiano das mulheres de São Paulo, no fim do século XIX, já constata a existência de padeiras e quitandeiras.

*"Branças pobres, moradoras da terra ou vindas do reino, as padeiras tinham escravas, que vendiam diariamente nas ruas seus tabuleiros de pães de vintém (...). Além das despesas de construção dos fornos especiais e da compra de tachos de cobre*

*deviam as padeiras arcar com as dificuldades conjunturais de abastecimento, de farinha de trigo e de sal<sup>m</sup>.*

Nos depoimentos por nós recolhidos, a lembrança dos fornos domésticos revela a presença da mulher fazendo o pão, ajudando na produção de roscas e bolachas. Estes fornos domésticos eram usados no início do século em Belém. A venda a domicilio deste pães já era uma prática bastante utilizada pelas mulheres de baixa renda.

Ocorreu todo um processo de fiscalização por parte do poder público proibindo o uso e a construção destes fornos nos quintais das casas. A fiscalização da saúde municipal saía nas ruas da periferia de Belém multando e proibindo o funcionamento de qualquer atividade de panificação em fornos domiciliares com o objetivo de venda. Os próprios donos das padarias faziam denúncias, caso soubessem da existência de algum forno domiciliar que produzisse pão para venda.

O que nos parece é que a construção das profissões de padeiro e forneiro como profissões masculinas utilizaram a imagem social do que seja feminino e masculino, ou seja, os donos das padarias artesanais utilizaram a concepção da época sobre o que era uma mulher e o que ela sabia e

---

1. Dias, Maria Odila. *Quotidiano e poder*. São Paulo, Brasiliense, 1984.

poderia fazer, e o que era um homem e o que ele poderia fazer. A partir destas noções de feminino e masculino, que foram construídas historicamente, a profissão de padeiros e forneiros foi se masculinizando.

*"Tudo parece indicar que não existem fatores naturais inerentes ou lógicos que instituem a divisão sexual do trabalho, mas que existe uma construção social de práticas e relações de trabalho cuja coerência reside na articulação, muitas vezes simbólica, de vários fatores"<sup>2</sup>.*

Um dos fatores presentes na construção das profissões estudadas como profissões masculinas é a noção social de que mulher não poderia trabalhar em ocupações que exigiriam um grande esforço físico. No caso, a mulher nas padarias artesanais não poderia desenvolver as tarefas exigidas pelo processo de trabalho que requeriam um esforço físico muito grande: fazer a massa à muque.

*"Nunca que dava certo, primeiro que tem coisas ali que a mulher não pode fazer. (...) O que ? Pegar uma tábua pesada, numa assadeira cheia de massa, tirar, arrancar, botar ali e acolá, tudo o cabra fica suado. Uns tiravam logo a roupa fora, iam trabalhar quase nã (...). Então a mulher nunca pode fazer o sevigio de jeito nenhum"<sup>3</sup>.*

---

2. Lobo, Elizabeth Souza. *A classe operária tem dois sexos*. São Paulo, Brasiliense. 1991.

3. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevistado em maio de 1990.

A questão da força física exigida vem à tona nos depoimentos dos padeiros aposentados. Sem dúvida alguma a imagem construída sobre a mulher, em que se colocava a questão da fragilidade da sua força de trabalho, foi um fator cultural da sociedade belemense que, articulada com a precariedade dos instrumentos de trabalho nas padarias artesanais contribuiu para excluir a mulher do espaço de produção na panificação. A relação de trabalho estabelecida foi sexualizada apropriando-se de uma imagem de mulher para excluí-la do espaço público. A profissão de padeiro se sexualiza quando assume a esfera do público indicando que há uma estratégia do capital que incidiu sobre o trabalho nas padarias artesanais, sexualizando-o. Havia uma representação simbólica que não identificava a mulher com força física, mas com docilidade (Lobo, 1991:143). Esta representação feminina era expressa em práticas sociais que diferenciavam tarefas masculinas e tarefas femininas em Belém.

Estas representações simbólicas eram historicamente construídas, ou seja, há muitas formas de se definir os gêneros (Lobo, 1991:187). A sexualidade ou a força de trabalho eram pensadas historicamente e estabeleciam relações sociais diferenciadas em cada sociedade. Pensar a mulher como portadora de uma força física menor era parte de uma imagem de mulher construída na sociedade de Belém.

Tentando analisar, muito superficialmente, qual o imaginário sobre a mulher que a sociedade de Belém tinha,

fizemos uma pesquisa no jornal *Folha do Norte*, nos anos de 1934 e 1944. Nosso objetivo era procurar perceber a noção de feminino e masculino existente em Belém e que foram utilizadas, por exemplo, na construção das profissões de padeiro e forneiro. Tentamos perceber os critérios que aparecem nos discursos dos padeiros aposentados sobre o trabalho de mulher e o de homens.

Em 1934 e 1944 já se observava a presença feminina em repartições públicas, redações de jornais, escritórios comerciais, laboratórios, farmácias, consultórios médicos, hotéis, casa de moda, casas de família, bares, etc. A pesquisa dividiu as atividades femininas relacionadas com o trabalho em três aspectos:

- *Tarefas domésticas;*
- *Serviços;*
- *Profissões autônomas.*

As tarefas domésticas predominavam sobre as demais e se concentravam em empregos para: cozinheiras, copeiras, serventes, lavadeiras, engomadeiras, costureiras, arrumadeiras, amas, governantas e empregos para serviços gerais. Estas atividades eram sempre exercidas dentro da casa dos patrões, desenvolvidas por mulheres pobres em casa de famílias abastadas, cuja residência localizava-se em bairros tradicionais da cidade, como Nazaré, Comércio, São Braz, e Batista Campos, como veremos nos exemplos a seguir:

### **"Cozinheira e Servente**

*Precisa-se na Av. Nazaré 224. Pagam-se bons ordenados<sup>ms</sup>.*

### **"Emprego para uma Senhora**

*Casal sem filhos, necessita urgentemente de uma senhora de bons costumes, portadora de recomendações idôneas para tomar conta de casa e servir de companhia. Ordenado a combinar.*

*Rua Gaspar Viana 122, das 8 às 11 hs<sup>ms</sup>.*

### **"Cozinheira**

*Precisa-se de uma habilitada e asseada, para casa de casal estrangeiro. Paga-se bem.  
Rua Paes de Carvalho 753<sup>ms</sup>.*

As exigências feitas para a obtenção do emprego eram as mais diversas possíveis, desde ser sem filhos, responsável, senhora, moça, sadia, asseada, carinhosa e até que dormisse no emprego.

---

4. FOLHA DO NORTE, 12/04/47.

5. Ibid.

6. FOLHA DO NORTE, 11/01/34.

### **"Ama**

*Precisa-se de ama que seja sadia, asseada e carinhosa e de ótimas referências. De preferência senhora de meia idade, que durma no emprego. Paga-se de cem cruzeiros para cima conforme o mérito<sup>m</sup>.*

As ofertas de emprego que fugiam às tarefas domésticas, na verdade eram uma extensão destas no espaço público, era o que chamavam de serviços que utilizaram uma imagem do feminino para alocar tarefas e oferecer trabalho. Estas tarefas eram geralmente de auxiliares de escritório, chapeleiras, balconistas, operárias, caixas, profissões encontradas nos anúncios de empregos.

### **"Empregos para Moças**

*Preciso de moça para trabalhar como caixa registradora. É indispensável que saiba perfeitamente as quatro operações, tenha boa saúde e seja forte. Inúteis recomendações, que não serão aceitas, nem atendidas, seja lá de quem for. Prefere-se de família modesta. Quem não estiver em condições pedimos a fineza de não se apresentar<sup>m</sup>.*

Do levantamento feito, sessenta e seis (66) referências à atividades domésticas, dezessete (17) referentes à área de serviços e dezenove (19) referentes às atividades autônomas.

---

7. FOLHA DO NORTE, 05/07/44.

8. FOLHA DO NORTE, 18/01/34.

A sociedade de Belém tinha uma imagem do feminino e de trabalho para mulheres que excluiu a mulher de várias profissões e reserva prioritariamente o espaço doméstico para desenvolver suas atividades. Nas profissões ocupadas por mulheres o tipo de serviço era vinculado ao espaço doméstico e reafirma esta imagem de feminino.

A questão que se coloca é porque esta extensão do espaço doméstico não se deu na panificação. Nossa tese é que a inversão desta lógica de trabalho feminino em Belém atendeu aos objetivos dos donos das padarias que, para acumular capital, tiveram que sexualizar as profissões de padeiros e forneiros.

Outra questão que surge quando perguntamos aos nossos depoentes sobre o porquê da exclusão da mulher da padaria, é o relacionamento do trabalho feminino com trabalho diurno. A associação entre trabalho noturno/trabalho do homem e trabalho feminino/trabalho diurno é frequente.

*"Olha eu acho um serviço muito ruim pra mulher trabalhar à noite (...). Porque tinha que trabalhar de noite, né! iam dormir por ali sabe que mulher perto de homem...".*

O processo de trabalho exigia a permanência na padaria pela parte da noite, o que acabava sendo um dos

---

9. Florentino, Luis. Padeiro. 78 anos. Entrevistado em 25 de agosto de 1990.

obstáculos contruídos para justificar a sexualização do trabalho na padaria.

O "ter que dormir" na padaria, ou seja, ficar a noite esperando a massa dar o ponto para fazer o pão, era mais um argumento para exclusão da mulher. No salão da padaria, estabeleciam-se intimidades, convivia-se junto por muito tempo e "*mulheres na padaria dá problemas de amores*"<sup>10</sup>. A figura feminina em um espaço de trabalho noturno poderia, segundo o discurso dos informantes, desorganizar a disciplina do trabalho pela sua própria presença, por despertar possibilidades de prática sexuais no espaço do trabalho.

Nos depoimentos dos entrevistados, o trabalho de mulheres só poderia ser feito de dia. O trabalho noturno é pensado como trabalho masculino e que toda vez que se tentava colocar no espaço da padaria homens e mulheres, "*os problemas de amores*" surgiriam. Foi nos relatado por mais de um entrevistado a história de uma padaria onde toda família trabalhava. Nesta padaria, trabalhava o pai com suas duas filhas, que eram muito bonitas. Nesta padaria o pai era o padeiro e as filhas o ajudavam na banca e havia um forneiro. Esta padaria teria fechado porque o forneiro "mexeu" com uma das filhas do português engravidando-a.

---

10. Afirmação muito frequente entre os entrevistados. É como se fosse um dito popular na categoria.

"O forneiro e ela se interessam dele, coisa e tal, ele engravidou ela. Ai o pai botou pra fora e acabou a padaria"<sup>11</sup>.

Nestes relatos é reafirmada a noção de que o trabalho na padaria não poderia ser feito pelas mulheres por não dar certo mulher nova, junto com homem por muito tempo. Nos depoimentos, a associação entre trabalho noturno/trabalho masculino e entre força física/homem jovem é feita para excluir a mulher do salão da padaria e reafirmar seu espaço de trabalho vinculado a uma noção de masculino.

A própria permanência prolongada no espaço da produção é outro argumento contrário à presença da mulher no salão da padaria. Mulheres nas padarias teriam que ser retiradas do espaço doméstico, onde eram imprescindíveis. O espaço público é recusado às mulheres e a elas é reservado o espaço privado, o espaço de casa, onde elas podem mostrar seus dotes na cozinha e fazer até o seus pães. Além de todos estes argumentos, a exigência de vender o pão a domicilio, era outro obstáculo para a mulher exercer a profissão de padeira. As mulheres não saberiam, segundo nossos depoentes, percorrer as ruas e vender os pães, assim como não conseguiriam carregar os pães pelas ruas.

---

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

A extensão de tarefas do espaço doméstico são referências para a construção de profissões sexualizadas, mas no caso da profissão de padeiros e forneiros as tarefas do espaço doméstico não reproduziram profissões femininas. Os "saberes femininos", foram "apropriados", e as profissões de padeiro e forneiro construíram-se como masculinas no espaço público.

Há teses que afirmam que existe uma identificação da imagem feminina com determinadas atividades na sociedade. Assim, tecer panos, costurar, pregar botões, e lidar com alimentos são atividades que fazem parte do universo da mulher produtora, enquanto atividades e habilidades perfeitamente compatíveis com a natureza feminina (Moura, 1989). No caso das profissões nas padarias artesanais houve uma inversão desta lógica, já que "amassar", "assar", "misturar o trigo, água e sal" são atividades presentes no espaço doméstico e não constituíram ocupações femininas na panificação. Um outro universo de mulher interferiu para inverter esta lógica. O universo da mulher como um ser frágil, não tendo força física e portadora de uma sexualidade que desorganizaria a produção noturna só com sua presença.

*"A divisão sexual do trabalho assume formas conjunturais e históricas, constrói-se como prática social, ora conservando tradição que ordenam tarefas masculinas e tarefas femininas (...). Ora criando modalidade da divisão sexual das tarefas. A subordinação de gênero, a assimetria nas relações de trabalho masculinas e femininas se manifesta não apenas na divisão de tarefas, mas nos critérios que definem a qualificação das*

tarefas, nos salários, na disciplina de trabalho<sup>m2</sup>.

Nos depoimentos, observamos inúmeras construções sobre trabalho, padarias e mulheres.

## Tabela 02

### Construções Encontradas nos Depoimentos acerca do Trabalho, das Padarias e das Mulheres:

**Exigências do trabalho nas padarias artesanais**

**Só homem poderia fazer, porque:**

1. Trabalho Noturno/  
Dormir na Padaria

1. A mulher não deve sair de casa à noite. Só deve dormir em casa, na companhia do seu marido.

2. Trabalho puxado

2. A mulher não tem força. Só pode fazer trabalhos leves.

3. Trabalho com pouca roupa

3. A mulher não poderia trabalhar mostrando o corpo. A mulher deve reservar seu corpo.

4. Fazer freguesia

4. Mulher não sabe fazer freguesia. Não sabe andar nas ruas, além de ser perigoso.

12. Ibid.

**Exigências do trabalho  
nas padarias artesanais**

---

**Só homem poderia  
fazer, porque:**

---

5. Trabalho sem intervalo

5. A mulher tem filho.  
A padaria não espera.

6. Trabalho o dia todo/  
Longa jornada de trabalho

6. A mulher tem que  
cuidar da casa. Não  
pode trabalhar todo  
dia.

7. Trabalho cansado/pesado

7. A mulher não aguen-  
taria a longa jornada  
de trabalho. O tra-  
balho exige força.

---

FONTE: Depoimentos de Padeiros e Forneiros das Padarias  
Artesanais. Todos aposentados desde 1980.

É bastante clara a associação entre sexualidade e trabalho: a mulher não poderia ficar no salão por o trabalho ser à noite. Durante o intervalo para esperar a massa dar o ponto, em geral utilizado pelos trabalhadores para dormir no chateau ou pelos cantos do salão da padaria, a presença da mulher nestes locais perturbaria o sono dos homens e o perigo de desorganizar a produção era maior.

*"Trabalho de noite, tinha aquele intervalo, iam dormir por ali; sabe que mulher perto de homem não dá certo, ia acontecer alguma coisa"<sup>13</sup>.*

---

13. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevistado em  
25 de agosto de 1990.

O perigo que representa a presença da mulher no salão da padaria, estava vinculava a questão da sexualidade, da possibilidade de estabelecer relações afetivas que retirassem os ajudantes do controle do dono da padaria.

O tempo na padaria não poderia ser gasto com outra atividade. A moradia na padaria estava a serviço do trabalho, assim não era um espaço privado do trabalhador onde ele pudesse exercer a sua individualidade. Dormir na padaria era dormir para o trabalho e estar de prontidão para exercê-lo. O chateau não era a casa dos trabalhadores, era inclusive proibido a entrada de mulher no chateau. Um dos critérios para escolha dos ajudantes era que eles fossem solteiros. Os donos das padarias não queriam assumir responsabilidades em relação a família destes trabalhadores.

Nos depoimentos observa-se o cuidado com a mulher, em percebe-la como um ser estranho ao mundo da panificação. O cuidado não era expresso pelas condições de sua permanência no chateau, mas pela sua presença feminina que suscita as preocupações com a sexualidade e com sua fragilidade.

A presença da mulher na padaria é aceita sem restrições, quando está relacionada com tarefas que, no entendimento dos nossos entrevistados, poderiam ser feitas por mulheres. A mulher do "português", as filhas dos donos das padarias sempre têm seu lugar como caixa ou trabalhando no balcão da padaria, onde a sua presença não colocava em risco a produção. Nas fábricas, como a Palmeira, União e

Anjo da Guarda havia mulheres trabalhando nas sessões de confeitaria, embalagem e caramelos; nestas sessões o trabalho não era noturno, não exigia-se a permanência na padaria e eram considerados um trabalho leve.

*"Agora trabalhava muita mulher de dia, era na Palmeira, na União, na Anjo da Guarda (...) Fazendo negócio de confeitaria, embalagem dos embrulhos"<sup>14</sup>.*

Dos processos de reclamações trabalhistas pesquisados, no período de 1940 a 1954, encontramos 86 processos envolvendo reclamações dos trabalhadores da panificação. Dos trabalhadores que reivindicaram seus direitos, 119 são homens (3 são menores) e 49 são mulheres. As profissões estavam distribuídas da seguinte maneira:

---

14. Idem.

**Tabela - 03**

<b>Profissão de Homens</b>		<b>Profissão de Mulheres</b>	
Padeiro	- 88	Embaladoras	- 10
Braçal	- 11	Aux. de Caramelista	- 09
Forneiro	- 07	Operária	- 08
Balconistas	- 02	Telefonista	- 01
Operário	- 02		
Macarroneiro	- 01		
Copeiro	- 01		
Encarregado	- 01		
Ajudante de			
confeiteiro	- 01		
Laminador	- 01		
Faxineiro	- 01	<i>* Em 21 processos não</i>	
Caxeiro	- 01	<i>foram citadas as</i>	
Motorista	- 01	<i>profissões das mulheres</i>	

Quanto ao estado civil, estes trabalhadores estavam assim divididos:

**Tabela - 04**

<b>Homens</b>		<b>Mulheres</b>	
Solteiros	- 77	Solteiras	- 18
Casados	- 28	Casadas	- 01
Viúvos	- 02		

Em doze (12) processos não há citação do estado civil dos homens e em trinta (30) processos não foram citados o estado civil das mulheres.

A presença da mulher era aceita se o trabalho fosse de dia, e em tarefas que não indicassem esforço físico, ou ainda que não exigisse responsabilidade sobre o processo produtivo. O trabalho de mulher é aceito como "com mãos leves", para embalar os chocolates e caramelos.

*"As mulheres que trabalhavam na Palmeira, na Anjo da guarda, na Vitória, elas trabalhavam não fazendo pão, nem macarrão e nem biscoitos. Elas trabalhavam na seção de embalagem. Trabalhavam embalando chocolate e caramelo"<sup>15</sup>.*

Nesta relação de ocupação que citamos a relação entre trabalho não qualificado / trabalho de mulher e trabalho qualificado / trabalho de homem, se expressa pelas profissões; as mulheres ocupavam empregos que não constituíam profissões, que não tinham importância no processo de trabalho. Ou seja, o saber foi apropriado e estruturou profissões masculinas. A tarefa de embalar as mercadorias, é tarefa que não exige criação, arte, e era uma tarefa feminina. Assim, as mulheres tinham um emprego, um serviço não qualificado. Estas profissões de embaladoras exigia tarefas miúdas, e não implicavam em trabalho pesado e

---

15. Monteiro, Sirlaco. Padeiro, 74 anos. Entrevistado em 25 de setembro, 1990.

noturno. Seriam trabalhos "leves", "delicados", que exigiam dedos finos (Milkman, 1933).

*"O carameleiro é mesmo que confeitiro, quer dizer, o carameleiro sô fazia mesmo o serviço dele, que era fazer a calda do mel, prá dali fazer o caramelo, tinha aquela pedra grande que estendia aquela massa de acordo com a qualidade do caramelo, estendia aquela massa e depois tinha o ventilador para enxugar aquela massa tudo aquilo ali, ele cortava o tamanho do caramelo que ele queria e aplicava o incenso, pra dar o gosto, o caramelo de laranja, ou de limão ou que fosse baunilha tudo isso aplicava na massa de um ou de outro (...). Tinha, tinha que ter auxiliar as vezes era uma moça que ajudava (...). Era mulher porque diziam que facilitavam mais pro trabalho dele, quer dizer era mais bem mandada, eles acham que uma mulher, uma moça assim prá trabalhar, naquela seção era melhor, um rapaz vinha trabalhar ali coisa e tal, não queria fazer direito, o que ele mandava e coisa, acontecia essas besteiras"<sup>16</sup>.*

O trabalho no salão da padaria como um trabalho pesado se contrapunha à uma imagem de mulher delicada. O trabalho que designa uma qualificação e, portanto, um lugar denominado no processo produtivo, era o de masseiro, forneiro e o que implica em reconhecimento profissional, enquanto o trabalho de embaladoras seria um trabalho que não confere uma profissão por ser um serviço, era então, tarefa de mulher. Esta divisão obedecia a tradição e excluía as mulheres de profissões com importância no processo produtivo.

---

16. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos. Entrevistado em 11/09/90.

Parece-nos claro que houve uma expropriação de saberes femininos, que caracterizaram representações e símbolos com que homens e mulheres enfrentaram sua vidas. Da nossa pesquisa sobre o trabalho nas padarias, podemos afirmar que a divisão do trabalho e a organização do próprio processo produtivo nas padarias levaram em consideração a questão de gênero para se consolidar. Esta relação passa pela representação que os donos de padarias, assim como os trabalhadores, tinham da mulher, a qual levou a uma prática de pensar o trabalho como masculino, assumindo a dominação de gênero nas profissões. Neste sentido, o capital utilizou as representações sociais sobre a mulher para organizar a produção do pão nas padarias artesanais em Belém nos anos quarenta.

A reprodução do capital dos donos das padarias artesanais exigia, para sua aplicação, a divisão sexual do trabalho. Ou seja, estes capitalistas decidiram qual o melhor trabalhador e a melhor maneira de produzir o pão dentro de condições dadas para produzi-lo a partir da necessidade da acumulação, construindo-se profissões de padeiro e forneiro como profissões masculinas.

Esta divisão sexual do trabalho nas padarias não obedeceu critérios técnicos, mas aos critérios exteriores ao processo produtivo.

*"É importante afirmar a hipótese de que os critérios científicos que determinam a divisão sexual do trabalho trazem embutidos o discurso de adequação de "masculino" e "feminino", ou seja, conteúdos que a partir do sexo biológico constroem representações de gênero (Stalcke, 1983). E aqui a abordagem histórica permite revisar a relação entre o discurso sobre a divisão sexual do trabalho e as formas dessa divisão nas diferentes conjunturas"<sup>17</sup>.*

O argumento de que era o homem que sempre trabalhou no trato com alimentos, não foi usada pelos nossos entrevistados, como geralmente o é ao se explicar o trabalho da mulher na indústria têxtil e de vestuário. Uma das argumentações para exclusão passa pelo trabalho pesado da padaria. Ou seja, na questão específica das padarias não é questionado o conhecimento das mulheres em tratar com alimentos, mas sua exclusão se construiu devido aos interesses do capital que, para se reproduzir, necessitava criar determinadas condições de ampliação, entre elas impediu a mulher de exercer uma profissão cujo saber ela detinha. Foi a necessidade de reunir determinado número de trabalhadores por um longo tempo, em um mesmo espaço de produção, em um processo de trabalho que exigia esforço físico considerável, que consolidou a profissão de padeiro e forneiro como profissão masculina. Dadas essas condições de trabalho, condições que atendiam ao capital, foi

---

17. Lobo, Elizabeth Souza. *A classe operária tem dois sexos*, São Paulo, Brasiliense, 1991.

imprescindível excluir as mulheres das padarias para que não desorganizassem a produção, colocando em risco a acumulação do capital.

Outro argumento para a exclusão das mulheres da profissão de padeiro(a) era que a mulher não poderia trabalhar à noite, por isto as mulheres que trabalhavam na Palmeira trabalhavam de dia, em seções e em tarefas que não exigissem trabalho noturno. Na verdade foi estabelecida uma cultura de trabalho que utiliza, no espaço de produção, as referências culturais da sociedade para definir o lugar do masculino e do feminino. Se realmente a preocupação era com o trabalho da mulher, a implementação de dois turnos nas padarias artesanais poderia ter introduzida a mulher na profissão. Só que o capital não abria mão da longa jornada de trabalho imposta aos trabalhadores e utilizando-se da cultura da época, que não via com bons olhos a mulher fora do lar, ainda mais à noite, excluiu a mulher de uma profissão cujo conhecimento do processo de trabalho, da arte de fazer o pão, ela detinha.

A relação mulher/disciplina é muito discutida como critério para que as mulheres ocupem determinadas profissões. A necessidade do dono das padarias artesanais, em querer uma mão-de-obra disciplinada e adestrada para o trabalho também era uma preocupação. Na construção da profissão do padeiro como uma profissão masculina esta relação foi incluída. A mulher é lembrada como indisciplinada, como desorganizadora do processo de

trabalho. Nos depoimentos a imagem da mulher, dentro da padaria não era associada a disciplina, mas à sexualidade. Além de se afirmar que a mulher não teria força física, a questão central da sua exclusão da padaria seria o perigo de relações afetivas e conjugais que pudessem ser estabelecidas no espaço do trabalho.

Mulher na padaria, nos discursos de padeiros aposentados, é relatada como a imagem da sedução, da mulher tentadora e prestes a chamar atenção sobre si e com isto "distrair" os homens de seu dever, ou seja, do seu trabalho.

Não podemos esquecer que a padaria não era só o local de trabalho, era também o local de moradia. Os donos das padarias não estavam interessados em contratar a família do padeiro, nem proporcionar condições para que esta viesse a se estabelecer no interior da padaria; ao contrário, ele sabia que o casamento era um risco sempre presente para a perda de um ajudante que se contentava em ganhar pouco, trabalhar muito e calado.

Para concluir, avalio que não existem critérios para todas as profissões e que estes são estabelecidos pelo capital, de acordo com a conjuntura. Podemos verificar que a divisão sexual do trabalho nas padarias artesanais foi resultado de estratégias dos donos das padarias, que utilizaram as representações sociais existentes na sociedade de Belém para acumular capital.

## CAPITULO IV

---

### "Lutando Pelo Pão de Cada Dia"

Este capítulo tem como objetivo reconstituir parte da história de vida dos padeiros e forneiros na busca de seus direitos, observando os valores desses profissionais como parte de um processo social e histórico.

Dos oitenta e oito (88) processos de reclamações trabalhistas, que envolveram trabalhadores da indústria de panificação constantes dos arquivos do Tribunal Regional do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa), encontra-se cento e sessenta e oito (168) trabalhadores reivindicando seus direitos, no período de 1941 à 1954. Havia cento e dezenove (119) homens, dos quais três (3) menores de idade, e quarenta e nove (49) mulheres. Entre os trabalhadores homens, oitenta e nove (89) eram padeiros, sete (7) forneiros, um (1) cozinheiro, sete (7) braçais, três (3) comerciários, dois (2) balconistas, dois (2) operários, um (1) macarroneiro, um (1) copeiro, um (1) copeiro, um (1) encarregado, um (1) ajudante de confeitiro, um (1) motorista e um (1) servente.

Entre as mulheres, dez (10) eram embaladoras, nove (9) caramelistas, oito (8) operárias e uma (1) telefonista. Os processos envolvendo essas mulheres não foram analisados porque essas trabalhadoras não estavam vinculadas às padarias artesanais e muito menos ligadas

diretamente à produção do pão.

Foram analisadas também, as convenções coletivas realizadas entre o sindicato dos trabalhadores da panificação e o órgão representativo dos panificadores de 1937 à 1954, registrados nos arquivos do Tribunal Regional do Trabalho, 8ª Região, Belém(Pa).

Nessas convenções coletivas, podem ser observadas posições dos trabalhadores, donos das padarias, e juizes membros da Justiça do Trabalho, no que diz respeito a relação entre o Estado e os conflitos entre os donos de padarias e os trabalhadores no ramo da panificação em Belém, assim como as noções de direito, justiça e trabalho.

## **1 - AS RECLAMAÇÕES INDIVIDUAIS NA JUSTIÇA DO TRABALHO: O TRABALHADOR RECORRE AO ESTADO.**

As reclamações trabalhistas dos trabalhadores das padarias perante a Justiça do Trabalho, objeto deste estudo, indicam ações articuladas em função da conquista de reivindicações imediatas. Essas ações pressupunham também uma noção de direitos não respeitados. O presente estudo pretende traçar aspectos de uma certa identidade dos trabalhadores das padarias artesanais, que mostrem uma dada

consciência de suas condições de trabalho e o que entendiam por "seus direitos". Na análise dessas ações procurou-se demonstrar como a relação com o Estado se estabeleceu cotidianamente, no âmbito dos conflitos entre o capital e o trabalho, diagnosticando pequenas ações de resistência à exploração dos trabalhadores no interior das padarias artesanais que ficariam invisíveis em uma análise de uma "história política mais geral" do período.

Para melhor compreender as relações estabelecidas nesses conflitos trabalhistas, os diversos processos foram agrupados por reivindicações apresentadas.

1.A - Processos envolvendo avisos prévios, dispensas injustas e indenizações. Foram assim agrupados por discutir em que condições os trabalhadores resistiam a demissão e quais os direitos que eram reivindicados neste momento.

1.B - Processos envolvendo horas-extras, pagamento do trabalho noturno, descanso de trabalho remunerado e férias. Foram assim agrupados por discutir os direitos vinculados ao trabalho não pago e ao descanso necessário para repor as energias.

1.C - Processos envolvendo salários.

1.A - RECLAMAÇÃO DE AVISO PRÉVIO, DISPENSA INJUSTA E  
INDENIZAÇÕES.

Parece claro que os trabalhadores consideravam um direito seu, serem avisados antes da dispensa do trabalho.

Ulisses Ferreira, padeiro, solteiro, brasileiro, morando na Rodovia S.N.A.P.P. nº 366, reclamou na Justiça do Trabalho contra a fábrica Leal, reivindicando aviso prévio, pagamento dos trabalhos aos domingos e salários atrasados<sup>1</sup>.

No depoimento, Ulisses declara que foi admitido em 19/08/47, ganhando um salário de Cr\$ 300,00, pagos semanalmente.

A fábrica Leal foi multada pela saúde e o dono da fábrica resolveu pagar a multa descontando no salário dos empregados, com o que o Ulisses não concordou, e negou-se a receber o saldo. Por este motivo "procura seus direitos".

O dono da fábrica Leal considera, no processo, que a responsabilidade pela higiene no salão da padaria era de Ulisses, por isso descontou parte da multa da saúde no salário do padeiro, que não aceitou o desconto.

Ao recusar fazer a limpeza em nome dos "seus direitos", Ulisses afirma sua profissão e questiona a autoridade de seu patrão.

No decorrer do processo, as partes fazem acordo,

---

1. Processo de reclamação trabalhista, filme 48, fotograma 2480. Arquivo do Tribunal Regional de Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

com o patrão retirando o desconto do salário, pagando os percentuais dos salários atrasados, readmitindo Ulisses e transformando a demissão em suspensão de 30 dias.

Francisco Rodrigues Nogueira, padeiro, solteiro, brasileiro, morando na Rua Diogo Mòia, s/nº, no bairro da Matinha, foi dispensado no dia 10 de março de 1951. Segundo ele, "sem justa causa", apenas por haver queimado alguns pães, quando foi fazer o serviço de forneiro, para o qual não tinha a necessária habilidade. Francisco não concorda com o dispensa e reclama o pagamento de aviso prévio da padaria Rio Ninho junto à Justiça do Trabalho<sup>2</sup>.

Neste processo observa-se que já havia uma noção de que o não pagamento do aviso prévio só poderia ser feita mediante uma justa causa, portanto, Francisco não concorda com sua dispensa, por ter sido obrigado a fazer um serviço para o qual não detinha o conhecimento. Este caso demonstra que as funções nas padarias artesanais estavam bem definidas. O "conhecimento do assar o pão" era algo ainda controlado pelo forneiro.

Idelfonso Campos River reclamou o pagamento de férias, anulação da suspensão, aviso prévio, indenização e pagamento de férias em processo na Justiça do Trabalho, contra a fábrica Palmeira, em 20/09/54. Idelfonso era padeiro, solteiro, espanhol e foi admitido em 05/07/51,

---

2. Processo de reclamação trabalhista, filme 30, fotograma 2009. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

recebendo salário de Cr\$ 36,00 que era pago semanalmente. Declara que a Palmeira não pagou suas férias e que foi obrigado a fazer serviços acima da sua capacidade física e quando reclamou foi suspenso por 15 dias. Atribui essa atitude da fábrica Palmeira, em virtude de já ter ajuizado na Justiça do Trabalho uma reclamação pedindo o pagamento de suas férias<sup>3</sup>. Pela análise do processo de Idelfonso se observa que os trabalhadores não estão a disposição dos seus patrões para realizar qualquer serviço. A convivência na padaria constituiu uma noção de direitos, que questiona a autoridade dos patrões.

Esta noção reconhece como direito o pagamento das férias e exige o seu cumprimento pelos patrões.

Nos processos os campos estão bem definidos. A relação entre capital e trabalho não é apresentado como o espaço da harmonia, mas sim do conflito.

A noção de cooperação entre o capital e o trabalho não é a referência para os sujeitos em disputa, que lutam para definir suas ações no âmbito da Justiça do Trabalho.

As relações sociais nas padarias artesanais estabelecem uma luta de interesses e de classes que quando transferidos para o espaço institucional têm o Estado como órgão mediador. Os processos de reclamações trabalhistas individuais, são ações que revelam os problemas sociais

---

3. Processo de reclamação trabalhista, filme 52, fotograma 453. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

coletivos. São resistências cotidianas, implementadas pelos trabalhadores, na busca da garantia de suas condições de trabalho.

Os trabalhadores das padarias artesanais, questionam o poder e o controle de seus patrões sobre seu trabalho e reclamam definições mais favoráveis as suas reivindicações.

Nestes processos há uma postura crítica em relação a legislação trabalhista. Na verdade a postura destes trabalhadores foi a de atuar perante a Justiça do Trabalho visando ampliar cada vez mais seus direitos a disputar, com os donos das padarias, no campo institucional, suas concepções de justiça.

Havia uma disputa no terreno legal na busca de soluções imediatas dos conflitos do mundo do trabalho das padarias artesanais. Nestas disputas os trabalhadores não têm "ilusões", sobre um projeto de cooperação de classes. Na verdade aceitam disputar com seus patrões e discutir com eles no terreno do "direito", sabendo que esta postura impunha um limite, neste campo, para suas lutas.

Com as ações de reclamações trabalhistas a Justiça do Trabalho, os trabalhadores das padarias artesanais, não estabelecem compromissos de cooperação com os donos de padarias. O conflito permanece no cotidiano do espaço do trabalho, apesar dos acordos pontuais feitos perante a Justiça. Estes acordos individualmente buscados por cada trabalhador que reivindicava "seus direitos" demonstram que

o cumprimento da legislação trabalhista foi um problema social e não acabou com os conflitos entre o capital e o trabalho.

Nos processos de reclamações trabalhistas, os trabalhadores estabelecem uma lógica e questionam o direito dos seus patrões de dispensá-los do emprego, com isto, expõe sua visão da relação capital e trabalho.

Lourival Paiheta Cardoso, padeiro, brasileiro, morava na 7ª travessa, nº 321 no bairro da Pedreira em Belém, declara em seu processo de reclamação trabalhista contra a padaria e confeitaria Japonesa, que havia começado a trabalhar para a reclamada no dia 1º de outubro de 1941, recebendo o salário mensal de Cr\$ 200\$000, e que seu horário de trabalho era das 6 horas da tarde às 6 da manhã, tendo neste prazo, uma hora de descanso e "que recomeçava o trabalho às 6:30h, trabalhando até o meio dia".<sup>4</sup> Declara ainda, que sofreu um acidente em serviço deixando por isso de comparecer ao trabalho avisando o patrão pelo telefone. A doença se agravou e ele faltou mais duas vezes no trabalho, e no dia 31 de outubro foi comunicado que estava dispensado. Lourival reclama o pagamento de aviso prévio, as horas extraordinárias de serviço que, segundo ele, não haviam sido pagas, e "pede a esta junta a garantia de seus direitos"<sup>4</sup>.

---

4. Processo de reclamação trabalhista, filme 39, fotograma 278. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

Lourival também relata que procurou o patrão para pedir a indenização respectiva e que foi negada pelo patrão. Sobre seu horário de trabalho, disse que o serviço era efetuado seguidamente não havendo solução de continuidade.

Contestando Lourival, o proprietário da pararia Japonesa, Manoel Augusto Ferreira, português, 47 anos, casado, alfabetizado, disse "que o reclamante tinha faltado o serviço no dia 30, e que foi obrigado a chamar um substituto para o trabalho".

Manoel Anizio da Silva, padeiro, casado, brasileiro, morador da Rua Angelo Custódio, nº 23, reclamou aviso prévio da Padaria "Rio Minho", 1947<sup>5</sup>.

Justificou tal pedido, dizendo que trabalhou durante três meses para o reclamado, ganhando Cr\$ 750,00 mensais, e que este não assinou sua carteira e, como ele insistiu, o seu patrão passou a exercer sobre ele coação e maus tratos, até se tornar impossível a permanência no serviço. Por isto, pede o pagamento de aviso prévio.

Manoel Anizio cobrou o cumprimento da lei, que ele entendeu como um direito seu, por parte de seu patrão. Para Manoel, a assinatura de sua carteira profissional como trabalhador era a afirmação de seu ofício e a garantia de futuros direitos trabalhistas, principalmente com relação a aposentadoria, férias e seguridade social.

---

5. Processo de reclamação trabalhista, filme 13, fotograma 1585. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

Laudelino Monteiro, padeiro, solteiro, brasileiro, morador da Rua São Miguel, nº 605, foi dispensado da padaria Vitória, no dia 01/05/45, segundo ele sem motivos<sup>6</sup>. Declara que sua dispensa foi devido a seu afastamento do serviço por motivo de doença e que, "quando foi apresentar-se, a reclamada declarou-lhe que não havia mais serviço para ele". Reclama pagamento de aviso prévio. Laudelino questiona a dispensa por ter faltado ao emprego por motivo de doença, e procura discutir as relações de trabalho, colocando-se como ser humano. Não aceita ser visto e pensado somente como força de trabalho.

Benedito Corrêa Miranda, também não aceita sua dispensa depois de ter retornado de um tratamento de saúde em 1949<sup>7</sup>. Domingos Nonato Barros, também reclama pagamento de aviso prévio e questiona sua dispensa, da padaria Palmeirinha na Augusto Barbosa dos Santos. Domingos declara que no dia 12/04/48, ficou doente e comunicou a seu patrão, que o suspendeu por 25 dias. Domingos não aceita a suspensão e foi sumariamente demitido. Por isto, reclama o pagamento do aviso prévio.

Sebastião Soares, padeiro, solteiro, brasileiro,

- 
6. Processo de reclamação trabalhista, filme 19, fotograma 273. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).
  7. Processo de reclamação trabalhista, filme 19, fotograma 1366. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

reclama indenização e aviso prévio em 1954<sup>8</sup>. Disse que não acha justa sua dispensa por ter ficado doente, e ter entrado de benefício do Instituto em 14/03/48. Diz ainda que o patrão não aceitou que ele gozasse o benefício e o demitiu. Sebastião consegue o pagamento do aviso prévio, mas não a readmissão.

Manoel, Benedito, Laudelino e Sebastião são exemplos de como os trabalhadores nas padarias artesanais vivenciaram as relações de trabalho. A dispensa do trabalho, para eles, não podia ser feita se o trabalhador estivesse doente e faltasse ao trabalho. Sua lógica estava pautada pela garantia imediata do que eles consideram direito de poder faltar ao trabalho, por motivo de doença. Não aceitam a lógica do lucro, implementada por seus patrões, e agem de acordo com sua compreensão da realidade, recorrendo a argumentos que pudessem garantir seus direitos no campo da institucionalidade. Nestes momentos, eles negam a ótica e a lógica de seus patrões.

O ato de recorrer à Justiça do Trabalho foi uma das formas utilizadas para reafirmarem seus direitos e sua identidade. A repressão do Estado e a opressão dos patrões não transformaram padeiros e forneiros em seres passivos.

---

8. Processo de reclamação trabalhista, filme 52, fotograma 1653. Arquivo do Tribunal Regional de Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

Guilherme Nunes de Almeida, forneiro, casado, português, morava na Travessa Gueia da Morte, n.º 29, entre Bernaldo Couto e Pedro Miranda. Reclama da fábrica Palmeira em 26/02/48, por suspensão e demissão "injustas", e pede o pagamento dos seus dias de suspensão'. Declara ter sido admitido em 1941, e que não aceita a demissão.

Pedro Monteiro de Freitas também reclama em 1951<sup>10</sup>, contra sua demissão e da suspensão que sofreu por parte do dono da padaria e Mercearia Redentor. Pedro é padeiro, e declara em seu processo que não está alcoolizado no trabalho, como alegou seu patrão, "para lhe suspender por 15 dias". No dia da audiência, o dono da padaria não aparece e o processo foi julgado à revelia.

*"Resolve a junta por unanimidade de votos julgar procedente a reclamação para anular a pena de suspensão imposta ao reclamante, condenando a padaria e mercearia a pagar ao mesmo a quantia de Cr\$ 232,50, correspondente ao período em que esteve injustamente suspenso"<sup>11</sup>.*

- 
9. Processo de reclamação trabalhista, filme 52, fotograma 1653. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).
  10. Processo de reclamação trabalhista, filme 52, fotograma 1653. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).
  11. Processo de reclamação trabalhista, filme 52, fotograma 1653. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

Antônio Lúcio da Silva, padeiro, casado, brasileiro, reclama de suspensão, não pagamento de horas-extras e da diferença de salários, do dono da padaria Redentor em 1953, por ter sido suspenso por 8 dias injustamente. Denuncia que trabalha mais de cinco horas-extras por dia e que não lhe era pago o salário mínimo da região<sup>12</sup>.

Estes trabalhadores têm uma percepção sobre a justiça e injustiça, questiona a autoridade de seus patrões sobre suas vidas e seu trabalho. Há concepções precisas sobre a legalidade e a justeza dos atos dos patrões. Os trabalhadores das padarias artesanais exigem que certos direitos seus fossem respeitados. Não aceitam a suspensão ou a demissão, por:

- a) Recusa de fazer outros serviços que não os de seu ofício ou profissão;
- b) Recusa em fazer horas-extras;
- c) Recusa de trabalhar sem carteira assinada;
- d) Recusar em aceitar o desconto nos seus salários para pagamento da alimentação na padaria;
- e) Recusa em trabalhar doente;
- f) Recusa em ensinar aprendizes não escolhidos por eles.

---

12. Processo de reclamação trabalhista, filme 42, fotograma 275. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

Estes trabalhadores estabeleceram uma lógica do que era aceitável. Nessa lógica o conflito é a base das ações reivindicatórias que no campo do direito expressa o entendimento, dos sujeitos em disputas, da legislação trabalhista do período.

Ao recorrerem para Justiça do Trabalho, o fazem com o sentido de garantia dos direitos já reconhecidos legalmente e para resolver situações imediatas. Estes trabalhadores têm uma visão a respeito de seus direitos, e a partir dela estabelecem ações firmes no sentido de definir limites e questionar à aplicação da legislação trabalhista no âmbito das padarias artesanais. Eles agem segundo premissas próprias, pensadas na vivência do espaço das padarias, no bojo de um mercado de trabalho assalariado, e nos enfrentamentos cotidianos com seus patrões. Lutam para aplicar e fazer valer certos direitos, que entendem como parte de sua história de vida e de suas lutas. Ou seja, eles têm uma concepção clara da relação que estabeleciam com seus patrões e das obrigações e deveres implícitos nestas relações, que impunham limites à exploração de seu trabalho.

#### 1.B - AS RECLAMAÇÕES SOBRE HORAS-EXTRAS, TRABALHO NOTURNO E DESCANSO REMUNERADO.

Os processos de reclamações trabalhistas

solicitando o pagamento de hora-extra, expressam bem as relações estabelecidas no interior das padarias artesanais.

Antonio Xavier da Silva, menor de idade, padeiro empregado da padaria "Boa Esperança", reclama pagamento de horas-extras em 03/02/54. Declara que foi admitido em 01/06/53 e recebeu um salário de Cr\$ 750,00. Denuncia o seu horário de trabalho, que era de 6:30h às 11:30h e das 12:00h às 18:30h. Em contestação ao que Antonio Xavier declarou, o dono da padaria "Boa Esperança" afirma que "no salário do reclamante estava computado o pagamento do serviço extraordinário". Antonio Xavier, contesta seu patrão, e diz:

*"Desde que foi admitido recebeu o salário mensal de Cr\$ 750,00. Sendo a princípio a reclamada descontava Cr\$ 450,00 por que o depoente recebia utilidades de alimentação, que consiste em café e almoço e jantar, que quando passou a fazer suas refeições em sua casa, passou a receber os salários integrais, que trabalhava das 6:30h às 11:30h e das 12:00h às 18:00h".<sup>13</sup>*

Para o resultado deste processo, foi levado em consideração o Art. 59 da C.L.T., vigente em 1954, que determina que a duração normal do trabalho só poderia ser "acrescida de horas suplementares em número não excedente de 2 horas". Resolve a Junta de Conciliação por unanimidade de votos, julgar procedente, em parte, a reclamação, e condena

---

13. Processo de reclamação trabalhista, filme 43, fotograma 1973. Arquivo do Tribunal Regional de Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

o dono da padaria "Boa Esperança" a pagar à Antonio Xavier os salários correspondentes a 2 horas extraordinárias por dia, a partir de 01/06/53.

Aguinaldo Rodrigues de Souza<sup>14</sup>, em 1953, além de pedir aviso prévio, diferença salarial e pagamento de horas-extras, denuncia ter realizado 2 serviços, o de forneiro e o de padeiro, sem receber dois salários e declara que trabalhava 17 horas-extras por semana, 1 hora a cada dia da semana e 12 horas de sexta para sábado, "quando virava para poder folgar".

Euclides Amazonas Valetim, panificador, solteiro, brasileiro, trabalhador na padaria Circular em 1951<sup>15</sup>, recorre a Justiça do Trabalho por entender que o acordo sobre o seu salário, estava sendo descumprido e exige seus direitos. Ele declara o seguinte no processo, contra a padaria Circular.

*"Que o salário contratado pelo proprietário foi de Cr\$ 600,00 mensais, para quando foi pagar o salário do reclamante disse-lhe que só pagaria Cr\$ 350,00 como salário e que Cr\$ 250,00 por horas-extras. Ele reclamou e negou-se a assinar o recibo e por isso seu patrão lhe deu aviso prévio o qual está trabalhando. Também trabalhava 3 horas por dia até o final de março"<sup>15</sup>.*

- 
14. Processo de reclamação trabalhista, filme 44, fotograma 1322. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).
  15. Processo de reclamação trabalhista, filme 26, fotograma 613. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

Feito o acordo, o dono da padaria pagou a Euclides a quantia de Cr\$ 800,00.

Inácio Rodrigues Filho, padeiro, foi demitido da padaria Elétrica em 1952, por ter recusado trabalhar horas-extras, "por já se achar muito cansado"<sup>16</sup>.

As reivindicações de pagamento do aviso prévio, de horas extraordinárias, são acompanhadas de denuncia de tratamento grosseiro, os insultos pornográficos recebidos nas padarias artesanais. Odemar Rodrigues de Moraes, padeiro, solteiro, foi demitido da padaria Figueiredo e reclama o pagamento de salário, aviso prévio e horas-extras. Denuncia, também "ter sido ofendido moralmente"<sup>17</sup>.

As reclamações de horas-extras sempre foram acompanhadas de denúncias do trabalho exaustivo no interior das padarias artesanais. Exemplo disso é o processo de reclamação trabalhista de Francisco Nelson da Silva, padeiro, solteiro, brasileiro e sindicalizado, contra a Padaria Nelson da Silva em 14/10/46<sup>18</sup>.

*"Trabalhou no dia 11 do corrente de 6:00 horas da tarde às 6:00 da manhã de sábado, 12 de outubro, e de 11 horas da manhã de sábado*

- 
16. Processo de reclamação trabalhista, filme 30, fotograma 1818. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).
  17. Processo de reclamação trabalhista, filme 35, fotograma 1842. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).
  18. Processo de reclamação trabalhista, filme 12, fotograma 2416. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

às 6:00 horas do mesmo dia. Em tais condições, o reclamante fez ver a seu empregador que trabalhou muito além do que permite a lei, contanto que seu trabalho fosse remunerado, o que contrariou o dono da padaria, que não esperava que o reclamante fosse fazer questão de tal coisa.

Ontem, 13 do corrente, devia o reclamante entrar para o serviço às 8:00 horas, da noite e porque chegou com meia hora de atraso, não lhe foi permitido trabalhar, sendo despedido sem qualquer razão ou motivo, hoje, 14, pela manhã, sem aviso prévio<sup>19</sup>.

Neste processo foi feito acordo e Francisco recebeu Cr\$ 150,00 a título de pagamento das horas extraordinárias. Francisco trabalhou 13 horas no dia 12 de outubro de 1946, além de já ter trabalhado 12 horas seguidas, de 16h do dia 11 até às 6h do dia 12. Francisco expressa o seu desagrado perante a situação e reivindica seus direitos perante seu patrão, utilizando-se da lei como argumento. Neste processo, a extensa jornada de trabalho é questionada, assim como a postura dos donos das padarias, que queriam produzir o pão com base em uma extensa jornada de trabalho.

Os patrões procuravam provar na Justiça do Trabalho a não existência de horas-extras e argumentam a descontinuidade do trabalho nas padarias artesanais. Nos processos de reclamações de horas-extras, os trabalhadores denunciavam a postura de seus patrões, que não cumpriam a própria lei.

A Justiça do Trabalho só deu ganho de causa aos

---

19. Ibid.

trabalhadores quando a prova, gerava "convicção certa, simples, coerente e insuspeita". Os depoimentos dos trabalhadores não foram levados em consideração, na medida em que eram "suspeitos" e não "convenciam" da prestação de serviço extraordinário quando os donos de padarias tinham testemunhas a seu favor.

Nos processos sobre pagamento de salários, os trabalhadores das padarias artesanais reclamam perante a Justiça do Trabalho noturno, o recebimento de salário abaixo do mínimo regional, e o não pagamento do salário na hora da dispensa.

Odemar Rodrigues de Moraes, padeiro, solteiro, brasileiro, em 1953, reclama a forma de pagamento dos salários.

*"O pagamento não era feito regularmente, para o reclamante. Quando tinha necessidade de dinheiro, solicitava vales que eram atendidos"*<sup>20</sup>.

Foram frequentes as reclamações de abuso de poder pelos donos das padarias, junto com as denúncias de redução salarial e da extensa jornada de trabalho.

Ao reclamar junto ao Estado, os trabalhadores demonstram, a partir das "pequenas reivindicações", a sua compreensão sobre a exploração que sofriam.

---

20. Processo de reclamação trabalhista, filme 44, fotograma 1762. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

Para os trabalhadores, o Estado teria que intervir para resolver estes pequenos conflitos. Para os donos das padarias artesanais, o Estado deveria garantir a lucratividade baseado em um grau extensivo da exploração da mão-de-obra. Estas reclamações trabalhistas, devem ser entendidas como lutas travadas pelos trabalhadores no interior do espaço de trabalho, buscando exercer a dignidade da sua profissão e do trabalho que realizavam. Foram resistências pequenas mas que simbolizavam, no seu conjunto, as discordâncias com as formas de exploração estabelecidas.

Os trabalhadores cobram do Estado o controle, ou limites sobre os desmandos de seus patrões. Na verdade, estavam também questionando a eficácia das leis trabalhistas.

## 2 - Os Acordos Coletivos

Os trabalhadores das padarias artesanais se organizaram em várias associações. A primeira delas, da qual se tem notícia, é a "União dos Manipuladores de Pão em Belém", fundada em 13 de abril de 1913. Esta associação, de cunho anarco-sindicalista, se fez presente até o início dos

anos trinta, precisamente 1932, quando tenta organizar a comemoração do primeiro de maio independente do Estado.

Em 15 de setembro de 1936, é fundado e reconhecido pelo Estado o Sindicato dos Operários Panificadores do Pará, com base territorial em Belém, que muda de nomenclatura em 6 de dezembro de 1941 para Sindicato dos Trabalhadores da Panificação e Confeitaria de Belém.

Novamente em 1943, o sindicato muda de nome, para Sindicato dos Trabalhadores da Indústria da Panificação e Confeitaria de Massas Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém. Em 4 de abril de 1955, o Sindicato da Indústria de Alimentação será o novo nome do Sindicato, com sede em Belém, abrangendo Pará e Amapá.

Em maio de 1940, o Sindicato dos Operários Panificadores de Belém, alegando a existência de um dissídio entre os trabalhadores da indústria de panificação e os seus patrões, dirige-se ao Delegado Regional do Trabalho, Indústria e Comércio, solicitando a convocação dos panificadores para conhecerem o dissídio.

A argumentação utilizada era da carestia de vida, que fez com que o Sindicato reivindicasse:

*"a) Abolição do fornecimento da alimentação pelos empregadores aos empregados, de modo que a estes últimos ficasse a liberdade de se alimentar como lhes conviesse";*

b) *Instituição de um regimento de salários a seco, de acordo com as tabelas a seguir:*

**TABELA A - Estabelecimentos Aviadores (Fábricas Palmeira, Vitória, Anjo da Guarda e União):**

<i>Forneiro -</i>	<i>400\$00 mensais;</i>
<i>Amassador encarregado -</i>	<i>350\$00 mensais;</i>
<i>Ajudante -</i>	<i>300\$00 mensais;</i>
<i>Faxineiro -</i>	<i>250\$00 mensais.</i>

**TABELA B - Estabelecimentos de menor produção (padarias não específicas na TABELA A):**

<i>Forneiro -</i>	<i>350\$00 mensais;</i>
<i>Amassador Encarregado -</i>	<i>300\$00 mensais;</i>
<i>Ajudante -</i>	<i>250\$00 mensais;</i>
<i>Faxineiro -</i>	<i>220\$00 mensais<sup>21</sup>.</i>

Os patrões argumentam que estava em vigor a Convenção Coletiva de abril de 1937 que, pela Portaria de 4 de abril de 1938 do Sr. Ministro do Trabalho, estabeleceu o prazo de sua vigência por 4 anos.

Os patrões também não aceitam o pedido do "salário a seco", por entenderem que tal pedido atenta contra o patrimônio das firmas que investiram capitais nas realizações de obras capazes de assegurar "perfeita higiene" na dormida e alimentação de seus empregados.

Em audiência realizada em 10 de dezembro de 1941, na Justiça do Trabalho em Belém, foi feito um acordo, no

---

21. Acordo firmado entre o Sindicato dos Trabalhadores na Indústria de Panificação e Confeitaria de Belém e várias firmas empregadoras/48. Arquivo do Tribunal Regional de Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

sentido de conceder um aumento de salário, aos padeiros e forneiros na proporção de 5% sobre os salários da Convenção Coletiva anterior ( a de 1937), respeitando-se a lei do salário mínimo e facultando-se o pagamento em utilidades. O acordo só entrou em vigor em janeiro de 1942.

Houve uma resistência muito grande por parte dos empregadores, para conceder o aumento de salários. Estes ficaram congelados por 4 anos e só foi concedido um aumento de 5% em 1941.

O Acordo Coletivo de 1945 tratou do desconto dos salários devido às questões decorrentes da Guerra, provavelmente pela falta de matéria-prima e de energia elétrica.

*"Durante os períodos de paralização das indústrias de panificação e confeitaria por motivo de força maior, devidamente comprovada, os empregados poderão usar da faculdade que lhes confere o artigo 503 da Consolidação da Leis do Trabalho, mas ficam desobrigados a pagar aos seus empregados salários inferiores aos vigentes à trinta e um de dezembro de mil novecentos e quarenta e cinco (1945).*

*Os aumentos estabelecidos no número dois serão pagos em dinheiro, não sendo permitidos aumentos nos valores das utilidades proporcionais a empregados.*

*O presente acordo vigora pelo prazo de um ano, a contar de quinze (15) de maio do*

ano corrente, de mil novecentos e quarenta e seis (1946)<sup>22</sup>.

No Acordo Coletivo de 1946, o Sindicato dos Trabalhadores na Indústria de Panificação e Confeitaria de Massas Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém reivindica defesa do interesse real da classe.

*"Pretendeu resolver a situação de seus associados, de maneira conciliatória, solicitando a manifestação da classe patronal acerca dos sócios da classe trabalhadora. Infelizmente, sua justíssima pretensão não mereceu sequer resposta dos senhores empregadores.*

*Eis porque recorre o Sindicato dos Trabalhadores de Panificação e Confeitaria de Belém à Justiça do Trabalho, representada pelo Venerado Tribunal Regional e seu proveto presidente, pleiteando, cump pleiteia aumento dos 'minguados' e insignificantes salários que recebem os trabalhadores, manifestamente insuficientes, e que mal lhes permitem sobreviver com suas famílias, dado o elevadíssimo custo de vida.*

*O Sindicato ora reclamante, instaurou no ano próximo, findo dissídio coletivo que, concluído por acordo, resultou praticamente improficuo, de vez que o pequeno aumento atribuído, muitas vezes não foi concedido e em numerosíssimos casos foi inócuo, porque os empregados eram despedidos e, quando admitidos pelo mesmo ou diferente empregados, eram atribuídos salários mais baixos, que os trabalhadores terminavam por aceitar, conduzidos pela necessidade.*

*Além disso, notória é a majoração nos preços de diversas utilidades, principalmente alimentação e transporte, majoração que se*

---

22. Acordo firmado entre o Sindicato dos Trabalhadores da Indústria de Panificação e Confeitaria de Massas Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém, e várias firmas empregadoras/45. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

*verificou nestes últimos meses, sem que os salários dos trabalhadores nas indústrias de panificação e confeitaria sofressem qualquer modificação, sendo, como são, assaz baixos, comparados com a remuneração paga a trabalhadores de outras profissões*<sup>23</sup>.

Os trabalhadores denunciam que os primeiros dissídios não foram cumpridos, que em várias padarias os aumentos concedidos por acordo em 1938, 1941 e 1945, não foram efetivados, tornando-se inútuos para inúmeros empregados. Em outras ocasiões foram demitidos trabalhadores e aumentava-se a carga de trabalho dos que ficavam. Denunciam também o encarecimento do custo de vida e os baixos salários que não garantem as "necessidades para alimentação, vestuários, transporte e habitação".

Os trabalhadores são relatados nos documentos, como classe desprotegida, sendo uma mão-de-obra desqualificada, na grande maioria, sujeitos à demissão. O argumento do custo de vida foi utilizado para definir o tipo de vida que o salário poderia "custear".

Nestes acordos coletivos, os patrões são apresentados como "tubarões e aproveitadores da miséria alheia". Os trabalhadores denunciam que não podem usar roupas de linha e de seda e que só podem usar roupas de

---

23. Documento apresentado pelo Sindicato dos Trabalhadores na Indústria de Panificação e Confeitaria de Massa Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém, constante do processo de dissídio coletivo/48. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

algodão, que eram de baixo preço<sup>24</sup>.

Os trabalhadores denunciavam o aumento dos gêneros de primeira necessidade, do bonde e a sua substituição por ônibus sujos e caros.

*"Assim é simples verificar o custo de vida em 1946, ano em que foi instaurado o presente dissídio, por haver terminado o prazo de urgência do acordo.*

- O açúcar, de 1,20, passou a 4,40;
- O arroz, de 2,80, passou a 3,00;
- A banha, de 12,00 passou a 14,00 e vertiginosamente a 25,00;
- A batata-doce, de 2,00 passou a 3,00;
- A carne, de 5,40 pulou para 8,00 e de 1<sup>a</sup>, e a de 2<sup>a</sup>, de 2,40 para 4,50;
- A carne seca, oscilou entre 14,00 e 18,00;
- A farinha de milho, entre 3,00 e 4,00;
- O feijão, subiu de 3,00 para 4,00 e depois para 5,00;
- A laranja, de 3,00 para 4,80;
- O leite, de 3,20 para 4,00;
- A manteiga, de 30,00 para 36,00;
- O pão, de 2,80 passou para 3,50 para 4,50 e para 6,00;
- O peixe fresco, de 2,40 para 4,00 e depois para 6,00 e 8,00;
- O sal de 1,00 para 1,50."<sup>25</sup>

Os donos das padarias artesanais buscam sempre atrazar as negociações argumentando com a pouca lucratividade e afirmando que tinham prejuízos. Os

---

24. Documento de Caio Vasconcelos, advogado do Sindicato dos Trabalhadores na Ind. de Panif. e Confeit., constante no dissídio coletivo da categoria do ano de 1947. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

25. Ibid.

trabalhadores procuram demonstrar a produtividade das padarias e questionam os limites da lei ou a sua burla pelos patrões.

A questão das horas-extras, do trabalho noturno é um ponto das negociações para os trabalhadores da panificação.

*"A seguir pede a palavra o companheiro Luis Florentino de Souza, dizendo que está de pleno acordo com a proposta do companheiro Alvaro da Silva Cunha, porque este é o assunto que mais a classe almeja para poder trabalhar sem a preocupação na família que ficou em casa à noite, sujeita a tudo quanto não presta, porque os desocupados sabem que naquela casa o chefe não dorme em casa, e muitas vezes surge desrespeito, ao passo que o chefe da família dormindo em casa nada disto acontece, quantas vezes nos trabalhamos de noite recebemos recados que uma pessoa da família está morrendo, ou as vezes as mulheres em perigo de descançar e se seu marido estar presente, e nem quem chame a parteira, tudo isto, cavalheiros estamos sujeitos trabalhando de noite ao passo que se o serviço for feito de dia será cem por cento melhor para nós."*<sup>26</sup>

*"Com a palavra o companheiro Inocêncio Figueiredo Vieira, faz minuciosa explanação sobre a precária situação que atravessa a classe, e referindo-se mais sobre o alto custo de vida, especialmente os preços dos gêneros de primeira necessidades habitação e*

---

26. Ata da assembléia geral do Sindicato dos Trabalhadores nas Ind. de Panif. e Confeit., Massas Alimentícias, Biscoitos, Produtos de Cacau e Bolos de Belém-Pa, realizada no dia 31 de outubro de 1948. Juntada ao processo de Acordo Coletivo do T.R.T./48. Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

transporte, usa da palavra o companheiro Antonio Matos Lisboa, fazendo uma alongada exposição sobre o salário hoje percebido pelos operários não é possível os mesmos tratarem da saúde de suas famílias nem tão pouco vestir suas esposas e seus filhinhos, continuando este associado fez um veemente apelo aos presentes para que defendam com o máximo interesse o assunto ora em discussão, afim de que os dessa maneira a classe consiga mais um pouco de conforto para as suas famílias, propondo finalmente que, seja dado pela assembléia autorização e todo apoio ao companheiro Alvaro Paulino da Silva e Cunha presidente do sindicato, a solicitar a Justiça do Trabalho, a instauração do dissídio coletivo."<sup>27</sup>

Os donos das padarias artesanais se defendem na Justiça do Trabalho tentando provar que o custo de vida não é o que alega o sindicato dos trabalhadores.

"Uma vez que a quase totalidade dos panificadores e confeiteiros paga utilidades aos seus empregados, ou seja, alimentação e moradia. 'Os encargos que houveram neste particular seriam de responsabilidade dos patrões e nenhuma influência exerceriam no regime dos salários."<sup>28</sup>

---

27. Ata da assembléia geral do sindicato dos trabalhadores nas ind. de Panif. e confeit., massas alimentícias, biscoitos, produtos de cacau e balas de Belém-Pa, realizada no dia 1º de outubro de 1945. Juntada ao processo de Acordo Coletivo do T.R.T./48. Arquivo do Tribunal da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

28. Documento apresentado por Augusto Meira, advogado dos empresários em panificação em 1951, no processo de dissídio coletivo do mesmo ano. Arquivo do Tribunal da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

Outro argumento utilizado pelos donos das padarias é o que inviabilizariam a produção. Fazem críticas à legislação trabalhista por acarretarem aumento do custo da produção, sem nenhum aumento do lucro.

*"De conformidade com as regras da Constituição Federal vigente, teremos dentro em pouco o descanso semanal remunerado, o que constituirá aumento do custo de produção, sem nenhum aumento de produção. Teremos a mesma oportunidade, a participação dos empregados nos lucros das empresas, matéria que está em adiantado estudo no Congresso Federal. São encargos que virão pesar exclusivamente sobre as classes produtoras e capitalistas, em benefício dos assalariados, estabelecidos por norma imperativa da Constituição."<sup>29</sup>*

Argumentam que dar aumento de salário é propiciar a política inflacionária na medida em aumentaria o custo de vida.

*"Elevar salários em tal oportunidade e trabalhar contra os diligentes esforços governamentais, é o círculo vicioso em que vivemos nos debatendo, procurando inutilmente na melhoria dos padrões dos salários corrigir uma crise de raízes profundas, quando, com isso, só se consegue agravar os problemas sociais e financeiros, pois a cada aumento de salário corresponde a uma elevação dobrada do padrão de vida."<sup>30</sup>*

---

29. Documento apresentado por Augusto Meira, advogado dos empresários em panificação em 1947, no processo de dissídio coletivo do mesmo ano. Arquivo do Tribunal da Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

30. Ibid.

Discordam do sindicato dos trabalhadores quando este propõem tabelas de salários diferenciados por estabelecimentos.

Argumentam que o trabalho é o mesmo e que o custo de vida é igual para todos, defendendo que para igual trabalho deve corresponder igual salário. Outro argumento é que os trabalhadores das pequenas padarias <sup>mao</sup> trabalhavam menos que os dos grandes estabelecimentos.

A questão das utilidades é também um ponto de discordância nos dissídios coletivos. A moradia na padaria e a alimentação eram descontadas nos salários. Os trabalhadores questionar o desconto e a qualidade da comida e da moradia.

Os donos das padarias reafirmavam a qualidade das utilidades, argumentados que era um salário indireto e não aceitam fixar um valor para o desconto das utilidades.

Seus argumentos são sempre no sentido de não conceder aumentos de salários, defendendo seus lucros. Para obter seus objetivos, os donos das padarias questionam a representatividade do sindicato, protelam os processos e jogam para a morosidade processual da Justiça do Trabalho.

*"É de salientar, também que o sindicato dissidente congrega em seu seio pequena quantidade de operários, como se pode deduzir das declarações do presidente neste processo. Só a Palmeira congrega cerca de 250 operários. Todos os sindicatos de indústria e panificação e similares mal atigem a este número. Isto demonstra que o sindicato não representa a maioria da categoria*

*profissional, e com frequentes dissídios o que visa é prestigiar-se junto a classe para atrair novos associados. É claro que os dissídios coletivos instituídos pelas leis sociais não tem esse objetivo e não poderiam constituir veículo de propaganda."*<sup>31</sup>

Outro argumento utilizado pelos donos das padarias, foi as dificuldades na obtenção da matéria-prima, ou seja, a farinha de trigo.

A questão da farinha de trigo para a produção do pão em Belém é tema de reportagem na imprensa paraense nos anos quarenta e cinquenta. Os empresários pressionam o governo para liberação do preço do pão, argumentando que necessitariam negociar diretamente com os Estados Unidos, o maior vendedor de farinha de trigo para o Brasil, na época.

Este debate, expõe também as divergências, a nível dos empresários brasileiros, sobre o controle do mercado consumidor de farinha de trigo.

*"O controle da entrada da farinha de trigo no comércio brasileiro, passou ao controle do Serviço de Expansão de Trigo, por intermédio da Portaria nº 10, da Comissão Central de preços, passando a fazer o controle, iniciando o SET, abriu uma lista, inscrevendo os interessados nas quotas de farinha de trigo. O Pará, cuja capital possui 58 estabelecimentos de panificação, teve apenas 30 compradores inscritos. Muitos panificadores e comerciantes, que negociam com as padarias do interior ficaram de fora, sem direito a quota de espécie alguma.*

---

31. Ibid.

*Enquanto isso, firmas do sul, inclusive algumas que nunca pensaram em negociar com trigo, entraram no mercado. E assim, o Pará e os demais estados do Norte ficaram sem a quota suficiente para o seu consumo, vendo-se obrigados a recorrer às firmas sulistas. Estas, que possuíam o produto em grande quantidade, passaram a vender o mesmo ganhando".<sup>32</sup>*

Os importadores de farinha de trigo queixavam-se do Serviço de Expansão de Trigo (SET), que estabelecia o controle da importação do trigo. Este serviço, segundo declarações dos jornais da época, dificultava a exportação, com as exigências das cartas de crédito abertas aos Estados Unidos, com depósitos prévios na Carteira de Importação e Exportação do Banco do Brasil e com as entregas das quotas de farinha de trigo geralmente retardadas, que imobilizavam vultosos capitais dos importadores. Os exportadores colocaram-se contra o SET, e pediram a extinção do serviço, justificando o seu pedido pela oneração que este serviço operava no preço da farinha de trigo e, conseqüentemente, do pão. Pediram a extinção de todos os órgãos de controle do governo, a fim de prevalecer a lei da oferta e da procura". Para eles os gêneros alimentícios só iriam baixar de preço, quando acabasse o sistema de economia dirigida<sup>33</sup>.

---

32. FOLHA VESPERTINA, de 10/05/48.

33. A PROVÍNCIA DO PARÁ, de 07/04/48.

Em maio de 1948, o jornal "A Vanguarda" publicou reportagem comentando que a população de Belém novamente se encontra ameaçada de sofrer a falta de pão para seu consumo, como havia ocorrido nos anos da guerra, em que as dificuldades de transporte e as ameaças de submarinos provocaram a redução do fornecimento pelos Estados Unidos da América, obrigando a população a ficar sem o pão por longo período.

O debate se acirra, e publicam-se denúncias de firmas de Belém, que teriam recebido cotas grandes de farinha de trigo, e de firmas que não recebiam cota alguma. Denuncia-se também o "câmbio negro" no comércio de trigo e os preços elevados da saca de trigo em Belém que aumentaram em 60% do seu preço de Nova York até o Pará. Denuncia-se o envolvimento de firmas norte americanas e paraenses na majoração exorbitante do saco de farinha de trigo.

A Comissão Estadual de Preços, foi palco de discussão sobre o aumento do preço do pão. Os panificadores pressionavam a C.E.P. para majorar o preço do pão. Notícias em "A Província do Pará" de 1949, contam da articulação existente dos panificadores, pressionando para a liberação do preço do pão. Registraram-se ameaças de paralização das atividades e a dispensa em massa dos seus empregados em face da intrasigência dos órgãos do Estado em não consentir o aumento do preço do pão.

Enquanto o Sindicato dos Trabalhadores procura demonstrar os baixos salários, o custo de vida e

subsistência dos trabalhadores das padarias artesanais, os donos das padarias perante a Justiça do Trabalho negam a situação conflituosa entre o capital e o trabalho, procurando desarticular seus opositores.

O Sindicato dos Trabalhadores, recorre ao Estado em busca dos direitos que considera justos.

Os donos das padarias, quando aceitam um acordo, não cumprem e rejeitam qualquer acordo com seus empregados para melhoria de seus salários. De 1946 até 1952, não aceitam qualquer aumento de salário, alegando que a indústria do pão não era lucrativa, e que a sua fabricação custava mais ao dono da padaria do que o preço cobrado ao consumidor.

Na maioria dos dissídios coletivos, a Justiça do Trabalho aceita a argumentação dos donos das padarias. Quando foram feitos acordos, a Justiça do Trabalho não tinha como fiscalizar o seu cumprimento, além de que os ganhos conseguidos nestes dissídios eram irrisórios.

O discurso dos juizes era extremamente centrado na legislação em vigor. Não aceitaram a tese de fixar um salário profissional defendido em todos os acordos pelo Sindicato dos Trabalhadores. Admitiam que os conflitos entre o capital e o trabalho deva ser resolvidos pelo Estado.

*"Os conflitos dessa natureza dizem respeito antes à ordem social e econômica do que à estritamente jurídica, e por esse motivo foi criado uma justiça especial. O poder de extensão das decisões a pessoas que não*

*tomaram parte no dissídio é uma relevante característica daquela competência, evidenciando que o julgamento dos dissídios coletivos devem ter em vista o equilíbrio das forças do capital e do trabalho, a paz pública, como um alto e certo fim, prescindindo dos critérios tradicionais que se aplicam às causas civis ou mesmo aos dissídios individuais do trabalho" 34.*

Neste processo de dissídio coletivo os juizes do Tribunal de Justiça do Trabalho consideram como doenças as "agitações do industrialismo moderno", e cabe aos Tribunais do Trabalho curá-las. Os dissídios são entendidos, como instrumentos para atenuar as disparidades existentes entre o custo de vida e os salários, de modo que não ocorra um desnível capaz de perturbar a ordem econômica e a paz social. Consideram que o salário é o prêmio do trabalho que deve ser recompensado sob as vistas da Justiça Trabalhista.

A "ética do trabalho", aceita pelos juizes parte do pressuposto de que não há exploração no processo produtivo. O trabalho é visto como uma atividade que deve ser paga e é a fonte de subsistência de todos os homens. Para os juizes, o que havia eram "bons patrões" e "maus patrões".

Para todos eles, o trabalho era um bem supremo.

---

34. Ribeiro, Jorge Severino, procurador do Tribunal de Justiça do Trabalho. Parecer de 17 de maio de 1948, no processo de dissídio entre o Sindicato dos Trabalhadores de Panificação e Confeitaria de Belém e as empresas da indústria de panificação de Belém-Pa. Arquivo do Tribunal de Justiça do Trabalho da Oitava Região, em Belém(Pa).

"A indústria era um meio científico e artístico de transformar os bens naturais da terra em utilidades gera, com a aplicação e aperfeiçoamento dos processos de trabalho por uma rigorosa distribuição de lucros aos sócios de cada empresa, ao consumidor que recebe sua parte de lucros sobre a forma de produtos que adquire; o operário, que é a máquina produtora sem a qual a empresa não se movimenta, recebe o rendimento do seu trabalho sobre a forma de salário que deve ser sempre proporcional à prosperidade da empresa; e o proprietário ou Empregador a quem cabe o direito do maior dividendo nos lucros da sociedade"<sup>35</sup>.

### 3. A MEMÓRIA DAS RESISTÊNCIAS

A memória da legislação e de greves quando na fala de seu Luis Florentino, revela que a fábrica Palmeira era cumpridora de seus deveres, e de outro, que havia o descumprimento da legislação por parte de outras unidades.

"Havia mais reclamação no negócio de alimentação, por que naquele tempo era assim mesmo, os patrões dava alimentação, mas o padeiro nunca era alimentado direito"<sup>36</sup>.

---

35. Acordo número 129/51 - Processo TRT 69/51.

36. Florentino, Luis. Padeiro, 78 anos, entrevistado em 11/09/90.

Seu Florentino lembra que as queixas sobre o horário eram grandes, e que os panificadores não permitiam a visita do sindicato nas padarias, "o patrão mandava voltar da porta, não havia liberdade".

*"Nós só conseguimos entrar ali na Palmeira foi quando houve movimento lá, foi negócio de comida, né. O povo não estava satisfeito, houve aquele desencontro ali, jogaram prato de comida pelo chão, quiseram quebrar muita coisa lá dentro, mas não conseguiram ir para frente nessa guerra, que eles começaram lá".*

As lembranças do sindicato na década de trinta, expressam uma entidade abandonada, que não tinha quase ninguém, que não "tinha sócios e o sócios eram quase tudo brabo".

A imagem construída do sindicato é de uma entidade esvaziada, sem o apoio da categoria.

*"O primeiro presidente Francisco Menezes e Carlos Mata, o secretário geral do sindicato nunca abandonaram este sindicato. Não tinham medo. Esse presidente, Francisco Menezes, trabalhava com muito dificuldade, dava muito trabalho ali naquela padaria Triunfo, trabalhando com 15 sacos de farinha à noite, e quando era oito horas da manhã, ele tava no sindicato para dar expediente. E ali a gente foi começando".*

---

36. Ibid.

37. Ibid.

A organização do sindicato nos anos trinta passa por visitas as padarias para associar a categoria. Quando o seu Luis Florentino nos fala desse tempo, afirma a dificuldade em associar os trabalhadores, lembra que existia 60 padarias em Belém, e que fábricas como a Palmeira não permitiam a entrada do sindicato no seu interior.

*"Ai depois que, no governo do Dr. Getúlio Vargas, é que deu sempre uma liberdade, uma força pra nós, porque nós ficamos mais folgados um pouco, no sindicato devido a Lei que obrigava o patrão a descontar na folha de pagamento dos trabalhadores, para o sindicato"<sup>38</sup>.*

Há uma visão da legislação como defensora dos direitos dos trabalhadores, que ajuda sua organização sindical. A fala do seu Florentino coloca em diversas vezes o Estado, através do Ministério do Trabalho, como órgão mediador dos conflitos Capital x Trabalho. A figura do Delegado do Trabalho no Estado é pensada como mediador legal deste conflito e que tinha como função dialogar com os sindicatos. Outras lembranças são construídas como críticas à morosidade à Justiça do Trabalho.

*"Naquele tempo na questão aqui, ela ia pro Rio pra ser resolvida. Passava até um ano pra lá, pra depois voltar. Negócio de padeiro expulso de casa, qualquer coisa, nera. E como se diz, a vida do sindicato era assim, era muito difícil naquele tempo"<sup>39</sup>.*

---

38. Ibid.

39. Ibid.

A noção de Estado construída nestas lembranças, é a de um Estado mediador dos conflitos, que toma posição pelo capital na grande maioria das vezes, e que não resolve os conflitos satisfatoriamente. O espaço estatal é de denúncia e de negociação.

*"Era por meio de reunião. Nós reunia e ia aprovar nossos pedidos. Metia o requerimento na Delegacia do Trabalho. O Delegado do Trabalho convoca, eles iam. Ai eles, os patrões, fazia a proposta deles. Mas era uma coisa tão difícil..."<sup>40</sup>.*

O Sindicato é pesado, rememorado como órgão de representação dos trabalhadores perante o Estado e seu defensor perante a Justiça do Trabalho.

*"O dissídio pedindo quanto para os patrões. Eles ficavam muito zangados com o dissídio, porque eles tinham que comparecer na Justiça. Tinha uns que mandava o advogado"<sup>41</sup>.*

Em 1941, quando o Sindicato estava negociando o dissídio com os patrões, foi feita uma "greve" que tinha como ponto central demonstrar para os patrões que havia uma articulação dos trabalhadores das padarias. Esta "greve" foi um ato de protesto e de auto-valorização dos

---

40. Florentino, Luis, Padeiro, 78 anos, entrevista em 11/09/90.

41. Ibid.

padeiros, à medida em que questionava a própria autoridade do patrão e seu controle sobre o processo produtivo.

*"O mês eu não tô lembrado, mas sei que foi lá em quarenta e um. Essa greve era o seguinte, os encarregados da padaria ficava, deveria ficar na padaria e os outros trabalhadores deveriam ir para o sindicato. E eu trabalhava na padaria Triunfo. Eu pegava o serviço de quatro horas da tarde; então, entrei lá, assim, fiquei sentado e não fiz nada. Aí tava combinado: só começo o serviço quando o sindicato mandar, quando o sindicato te chamar no telefone, quando o sindicato der a ordem. E quando foi, já era meia tarde e o patrão foi lá dentro e disse: -'Vem cá seu Luis, tu ainda não começou o serviço por que ? Eu respondi: -'Não. Tô aguardando aqui uma ordem'. Aí o telefone tocou era pra mim. O patrão correu pra lá 'O que é. Diga pro seu Florentino que pode continuar o serviço'. Esse patrão ficou muito brabo, mas não me botou pra fora de casa, mas disse 'ora vocês (...) tratando de greve, eu já ia resolver este serviço de outra maneira'. Mas greve é pra grevar, não tinha outro padeiro pra trabalhar e os ajudantes não estavam lá, só tava eu"<sup>42</sup>.*

Este dissídio foi resolvido dando-se um pequeno aumento salarial que foi descumprido pelos patrões.

O interessante, é a visão que, para garantir o acordo com os patrões, era necessária pressão no dia da negociação.

As lembranças sobre o trabalho noturno são constantes nos relatos. Os nossos entrevistados já delimitam

---

42. Florentino. Luis. padeiro, 78 anos. Entrevistado em 05/90.

na sua fala os campos de interesses, identificam os resultados dos patrões que era o de não pagar as horas extras e de querer acabar com o trabalho noturno.

*"E os patrões tava com muita vontade de passar o serviço pro dia, né, por que eles pra passar o serviço do dia, ia diminuir alguns empregados, nera. A turma da noite, pelo menos, ele ficava, mas a do dia eles acabava. Eles entendiam isso, nera"<sup>43</sup>.*

Os interesses ficam claros nos relatos, neles os patrões queriam acabar com o trabalho noturno para diminuir o número de empregados.

*"Mas nos reunindo, fizemos uma assembléia e fomos estudar. Ai eu digo: -'Olha rapaz, pra fazer este serviço eles querem pão quente, o pão de que começar a sair de 10 horas do dia. Eles querem assim, né. Não vai dar por eles querem, vai ficar muita gente desempregada'. Ai eu digo: -'Olha a minha proposta é o seguinte, é que passar o serviço pra dia, mas que não demita nenhum empregado. Se eles aceitarem tã bem"<sup>44</sup>.*

Nesta negociação coletiva, os patrões defenderam nas Justiça do Trabalho, que o dia começava a partir de zero hora e que começar o trabalho deveria começar esta hora.

---

43. Ibid.

44. Ibid.

*"Ai entramo zero hora, começava o serviço pra da pão 10 hora do dia. Mas acontece que eles não se conformaram, eles queria que eu entrasse zero hora e quando fosse 7 horas da manhã já tivesse pão. Nós não aprovamos aquilo. Foi aprovado pro pão começar a sair 10 hora"<sup>45</sup>.*

A resistência em atender ao horário que o acordo estabelecia, na verdade se sustenta no controle que o padeiro detinha sobre o processo de trabalho e na sua experiência como artesão. O padeiro definia o ritmo de seu trabalho, delimitado a hora em que o pão estava pronto. A argumentação da impossibilidade de produzir pão em menos de oito horas de serviço é reafirmada perante os patrões, na Justiça do Trabalho e serve como defesa de seus interesses.

Os patrões tentaram quebrar a solidariedade e a resistência dos padeiros e forneiros na "Greve da Zero Hora".

*"E quando via na rua, sete horas da manhã, já passava distribuindo pão. Digo 'mas essa hora não começou zero hora, porque eu comecei zero hora e só posso dar pão aqui se for essa hora, dez horas.*

*O patrão dizia: -'Não, mas olhe o rapaz, os outros tão fazendo assim, vamos fazer também'. Eu disse: -'Olha, mas já tô fora num pode'. Ai nós resolvemos dar em cima desses que estavam saindo cedo. Fomos pra cima deles: -'Não pode, não pode rapaz, o pão é pra começar 7 horas."<sup>46</sup>.*

---

45. Ibid.

46. Ibid.

"A greve da zero hora" foi justamente para cumprir a lei, o acordo. Os padeiros passaram a vigiar as padarias para ver quem fura o acordo e começa o serviço antes.

*"Ai chegamos na padaria, olhava assim e coisa. Batemos na porta, o patrão lá do alto disse: -'O que vocês querem ai?' -'Queremos ver se tão combinando ai'. Eles responderam: -'Ah, aqui quem manda é nós'. Que quando nós olhemos assim, rapaz a política já tava ali atrás da gente. Ai eu corri ai pela Av. Ceará, outros correram pra cá, outros pra acolá"47.*

Os donos das padarias alegam que os "grevistas" queriam estragar a sua massa. Esta "greve" não para o trabalho, mas pretende estabelecer o seu início de acordo com o que ficou firmado perante a Justiça do Trabalho, ou seja, a Zero Hora.

Nos relatos desta greve, a população ficou contra a mudança de horário, por afetar um dos seus hábitos alimentares. Os pães não eram vendidos às dez da manhã e os donos das padarias tiveram que pedir a mudança do acordo referente ao horário do início do trabalho.

*"Os patrões ficavam com o pão todo, largava de três horas da tarde, entregava pra outra turma, a outra turma ia até nove horas da noite, o pão ficava todo na padaria e não vendia. Quem é que ia comprar o pão nove horas da noite. Ai eles começaram a puxar para trás, acabaram com esta estória da 'zero hora'48.*

---

47. Ibid.

48. Ibid.

Foram estabelecidos turnos de trabalho, pagando o trabalho noturno com acréscimo.

A luta cotidiana pelo estabelecimento da jornada de 48 horas semanais, também passou pelo espaço da institucionalidade combinada com a mobilização da categoria.

*"Houve uma greve no tempo do Alvaro, onde nos botamos querosene na massa, foi de lá que se passou a não trabalhar no dia de sábado. Foi em 55 ou 56, foi depois de uma greve de ônibus, foi logo depois que o Alvaro pegou o sindicato. Ele queria tirar o serviço da noite (...). Foi a primeira greve composta por padeiro, porque naquele tempo tinha padeiro de fé. Fizemos mesmo. Ainda trabalhamos uns dois meses só de dia, mas o pessoal começou a furar a greve. Ai avacalhou tudo. Ai voltou-se a trabalhar à noite. Hoje a maior parte das padarias só é em um turno. (...). Foi essa a revolução dos padeiros"<sup>49</sup>.*

Nesta citação há a lembrança de um tempo em que a categoria é referenciada como "de fé", indica uma construção de uma certa identidade não referenciada no presente.

A introdução das máquinas é rememorada como fator de desagregação da categoria por diminuir a presença dos trabalhadores no espaço da padaria. A referência da greve como uma "revolução dos padeiros" é, para nossos entrevistados, o momento em que nas suas histórias de vida eles rememoram a possibilidade de mudança, a possibilidade da sua participação nesta mudança da ordem estabelecida no

---

49. Feitosa, Moacir. Padeiro, 65 anos. Entrevista em maio de 1989.

interior das padarias.

A revolução toma um sentido cotidiano, imediato, de transformação das relações sociais nas padarias. Para estes padeiros e forneiros, a luta pelo estabelecimento de oito horas de trabalho no espaço da padaria viria "revolucionar" o seu cotidiano com reflexos imediatos nas suas vidas. Neste sentido, a sua revolução tem um aspecto muito prático.

A lembrança da "classe que sempre foi maior" junto com os estivadores, a de uma classe que "sempre tivera a vontade de fazer o sindicato", de "ter nossos direitos" e lutar por eles, indica a construção de um coletivo referenciado em um tempo passado e perdido. No tempo do "Alvaro Paulino" que era o presidente do Sindicato no início dos anos cinquenta.

A luta pelo cumprimento da jornada de 48 horas semanais, ou seja, para cumprir a lei é um marco referencial na memória destes padeiros e forneiros. A jornada de trabalho exaustiva é sempre rememorada como um dos grandes problemas da profissão.

*"Nós entrava no serviço domingo à noite, domingo, segunda, terça, quarta, quinta, sexta; e no sábado ainda trabalhava o dia sem ganhar nada. A lei mandava 48 horas por semana e a gente trabalhava cinquenta e seis"<sup>50</sup>.*

---

50. Ibid.

A luta para não trabalhar no sábado, ou para o sábado ser pago como hora extra foi um dos motivos da greve em 1954. A noção de que tinham sido lesados num direito estabelecido em lei, a utilização do discurso legal para desautorizar os patrões perante o Estado e a opinião pública e a valorização de seu trabalho pelo produto que produziam, o pão, foram os argumentos estabelecidos pelos trabalhadores para fazerem as greves.

*"... Uma vez os padeiros fizeram uma greve e tinha, no meio da classe deles muitos rapazes do sul, e portugueses, espanhóis e foi uma greve pesada - dos padeiros, aliás, duas greves importantíssimas. Uma, por horas de trabalho, o dia dominical. O pão custava 1,20 o quilo. Tinha padaria que dava meio quilo de pão para cada empregado e sessenta mil réis por mês. Outras dava cinquenta. Outra dava quarenta e cinco. De formas que esse número de panificadores reuniam-se nos sindicatos - era um sindicato grande mesmo, importantíssimo. Os da Palmeira ganhavam oitenta cruzeiros por mês. O descanso que eles tinham era pra trocar a roupa. Era uma grande fábrica, tinha os bolacheiros, tinha os padeiros e tinha a seção de confeitários. Bem, fizemos uma greve, pedimos aumento de salário a todos os patrões. Um salário 'x'. E a Palmeira pretendia maior salário, ela produzia mais então pretendia também mais. Ali, de sábado pra domingo eles desmanchavam uma quarenta ou cinquenta sacas de farinha. Então nos pedimos o aumento a todas as padarias. Eles combinaram que no dia tal, eles davam esta importância. No dia tal não deram. Ainda tiveram a gentileza de officiar ao presidente da Associação Comercial do Pará. Este pediu que aguardasse e chamarem todos eles. Mandaram uma contra-proposta. Nós não aceitamos e foi a greve. E aí o pau cantou.*

*Os padeiros pegavam as suas cestas e arrancavam da mão do companheiro. Tinha aí uma padaria, aí onde é hoje o terminal - Padaria Bragantina - e a gente passou na avenida e abriram as janelas dos salões de panificação. Eles estavam trabalhando lá. Nós entramos lá de pau. Nós saltamos lá dentro e eles ficaram guardando a nossa costa com um pedaço de pau. Aí estragamos a massa. Aí saímos, seu João que tinha uma padaria e outros, era os fura-greve.*

*Formamos uma comissão - Ceará, Bastos, Joaquim, Menezes, Zé Maria, Cardoso. A cavalaria é ali onde é hoje a praça Brasil. Os proprietários pediram garantia a cavalaria e aí o pau comeu mesmo pra valer. Esse Ceará aí então matou um cavalarião. Quando ele suspendeu a espada assim, tirou a faca, foi pra cima dele e matou. E ainda ficou lá. Houve cacetada mesmo. Mas nós ganhamos a greve. Se não fosse essa violência os patrões não tinham dado esta importância tão bazonha, um aumento de três mil reis, de dez tostões. Os parceiros eram uma burra de carga. Eles hoje tem caminhão para distribuir pão. Naquele tempo era no cesto. O homem botava um cesto com sessenta, oitenta quilos no lombo e saía aí vendendo pão pelas mercearias. Ou então era uma carrocinha, o hoem entrava no meio que nem animal e a carrocinha cheia de pão, ia arratando ela. Então foi esta greve que veio favorecer. Foi a última greve dos companheiros padeiros<sup>51</sup>.*

No estudo dos processos de reclamações trabalhistas individuais e dos acordos coletivos, foi discutido o domínio da lei nas relações sociais de produção no interior das padarias artesanais em Belém nos anos quarenta. Esse estudo confirma o conteúdo classista e

---

51. Entrevista com Raimundo Gomes, sindicalista da construção civil, com 93 anos de idade. Concedida ao professor Jaime Teixeira em 1986; gentilmente cedida para nossa pesquisa.

mistificador da legislação trabalhista, mas não as reduz ao simples mundo da superestrutura.

A legislação trabalhista foi estudada como ideologia e regra que sustenta as relações sociais de produção, favorecendo a propriedade e o *status quo* dos donos das padarias, que empregaram a legislação em seu benefício, tanto como instrumental quanto como ideologia. O que esteve em disputa nos anos quarenta, também foi o estabelecimento, no campo do Direito, nos Tribunais da Justiça do Trabalho foi as interpretações sobre descanso remunerado, férias, pagamento de horas-extras, aviso prévio, da dispensa por justa causa, etc.

Os trabalhadores das padarias recorrem à Justiça do Trabalho para lutar pelos seus direitos por meios legais, sem abrir mão da luta no espaço da padaria, e da greve quando possível. Nos seus processos de reclamações trabalhistas individuais, nos dissídios coletivos e nas greves realizadas, expressam um senso de legalidade: denunciam o não cumprimento das leis pelos seus patrões ou reivindicavam a sua ampliação.

Já havia se estabelecido uma convivência com as leis no mundo do trabalho das padarias artesanais nos anos quarenta. Esta convivência estava expressa no dia-a-dia das padarias, e não está separada em qualquer superestrutura. A noção de legalidade perpassa as relações de trabalho, na medida em que expressa regras, sanções específicas e discursos ideológicos no interior do mundo do trabalho nas

padarias artesanais e estabelece conflitos. Noções como salários, propriedade, direitos, deveres, responsabilidade, controle da produção, jornada de trabalho de ética do trabalho, são discutidas neste trabalho exemplificam do o que se afirma acima.

Há uma convivência dos trabalhadores com a legislação, e com o Estado nos anos quarenta. Os donos das padarias utilizam a legislação para controlar e acumular cada vez mais o capital, usando as leis como instrumento e como ideologia.

Tentei demonstrar também que os trabalhadores tinham necessidade de estabelecer parâmetros legais e legítimos para exercer o seu trabalho. Eles estavam interessados em estabelecer legalmente seus direitos acerca da jornada de trabalho, da dispensa por justa causa, da licença para tratamento de saúde, do estabelecimento das horas-extras, do pagamento do descanso remunerado, etc. Eles lutaram por seus direitos no campo da institucionalidade e no social, pressionando o mundo do trabalho e tiveram seus projetos de vida definidos por sua experiência frente a seus patrões.

*"Portanto, a lei estava profundamente imbricada na própria base das relações de produção, que teriam sido inoperantes sem ela"<sup>52</sup>.*

---

52. THOMPSON, E. P. *Senhores e caçadores*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.

Os próprios conflitos estabelecidos no interior das padarias artesanais, ou na sociedade, entre trabalhadores e os donos das padarias, eram mediados pela lei, ou seja, os acordos trabalhistas (individuais e/ou coletivos) por vezes expressam estes conflitos. O que podemos observar é que os trabalhadores acreditam na lei para mediar seus conflitos com seus patrões e lutam para a ampliação de seus direitos a nível legal. Estes trabalhadores expressam um senso de justiça que diz respeito a seus interesses e cobram a justiça das leis trabalhistas, questionando o poder de seus patrões. Significa que lutam pela lei, por dentro das formas da lei, na tentativa de garantir mais direitos.

A legislação trabalhista estava profundamente relacionada com as relações sociais de produção nas padarias. Esta legislação era um espaço de conflito, ou melhor, era um instrumento usado, ora pelos patrões para acumular capital, ora pelos trabalhadores para exigir o justo pagamento de sua força de trabalho. Nesta luta, os donos das padarias levaram a melhor, mesmo por que a legislação lhes dava maior campo de manobra.

## CAPÍTULO - V

---

### Belém Revisitada

Sirlaco Monteiro chegou em Belém em 1930 de barco à vela porque "naquele tempo não tinha barco a motor"<sup>1</sup>, veio da ilha do Marajó. Lembra que havia "uma revolução e o governo era o Barata"<sup>2</sup>. O pai era vaqueiro e havia morrido em 1928. "Seu Sirlaco", como gosta de ser chamado, chegou em Belém com treze anos de idade, e conta que em Caviana, no Marajó, ele tinha tudo; tinha um barco de pesca, tarrafa, uma casa e uma vaca para criar. Lembra que aqui em Belém tudo era mais difícil, tudo tinha que ser comprado. A família vivia em uma fazenda e com a morte do pai, a mãe quis vir para Belém em busca de educar os filhos.

A chegada em Belém foi difícil, vieram no barco de um tio, um barco de carga que transportava boi, farinha e frutas, que "jogou" a família do "Seu Sirlaco" a "Deus dará". Em Belém, foram morar no bairro da Condor, na beira do rio Guamã<sup>3</sup>. Pescavam de linha ou tarrafa no rio, "neste tempo", nos conta Seu Sirlaco, "não tinha nada na beira do rio", moraram em um quarto na casa de uma prima de sua mãe e depois fizeram sua barraca. Ele e os irmãos

---

1. Santos, Sirlaco Monteiro, padeiro e entregador de pão, 74 anos. Entrevista em setembro de 1990.

2. O Major Magalhães Barata, foi o interventor do Pará após o movimento de 30.

3. Rio que banha a cidade de Belém.

pescavam camarão com matapi e bebiam açaí. Vendiam peixe, camarão, criavam galinha para vender e plantavam milho. Seu Sírriaco passava a vida jogando bola e brincando de peteca, até entrar para padaria.

O Sr. Florentino, nasceu em 1912, na Parailba, teve seis irmãos e quatro irmãs, o pai era padeiro e seu avô era um "daqueles italianos antigos que vieram para o Brasil" e era sapateiro. Lembra que seu pai era inteligente e que gostava de galo de briga, passarinho e jogo de carta. O Sr. Florentino aprendeu a profissão com o pai, que fazia pão em um "fornozinho em casa" e vendia no sertão da Parailba. Desde pequeno o Sr. Luis quis ser padeiro, porque "achava bonito a profissão de fazer pão pra todo mundo se alimentar". Com o governo de Arthur Bernardes foram abertas estradas no Rio Grande do Norte e vieram muitos soldados, "os macacos", que trabalharam na estrada, e o pai do Sr. Florentino foi fornecer pão para eles nos barracões. Depois que o pai morreu a família se dispersou e seu Florentino, depois de passar por vários municípios do Rio Grande do Norte e Parailba, veio para o Pará "quando estava havendo imigração".

Chegou no Pará em 1932, veio de trem, e ficou num pouso na Diogo Mória, onde os imigrantes ficavam dormindo "por cima de esteira ou onde desse". Era um barracão e dali as autoridades iam tirando os que tinham profissão. Seu Florentino lembra que uns foram para Santarém, ser "soldados da borracha", outros para Belterra e ele foi para região da estrada de ferro de Bragança, morar no município de Igarapé-

Açú. Só depois veio para Belém, de trem.

*"O trem naquele tempo era a locomotiva queimando lenha. Era aqueles vagões feitos de madeira, mas era uma coisa de madeira de lei, madeira que aguentava mesmo, um vagão daqueles até virava, mas não arrebentava, podia morrer gente, mas era seguro. Agora o trem não era confortável como dizem, porque tinha a primeira e tinha a segunda. A primeira era a última por causa da fumaça que a máquina soltava, era aquele carro que vinha lá atrás, o carro da frente, o da segunda, recebia mais aquele calor, aquela falasca de fogo. Mas era um transporte bom nera. A gente saía ali de Bragança, por exemplo, seis horas da manhã e quatro horas da tarde o trem especial tava em Bragança. A passagem era muito barata, a bagagem no trem a gente não pagava, quase nada"*.

Raimundo Martins Gomes chegou com doze anos para Belém, veio do interior, do município de São Caetano de Odivelas, para a casa de uma tia em 1948. Veio para uma rua chamada Quarenta, no Bairro da Sacramento, trabalhou na Aquilar Móveis, uma fábrica de móveis que não existe mais, depois na fábrica de quebra de castanha, a Romaris e na Palmeira. Andava de bonde e diz que "naquele tempo era melhor que agora, por não ter tanta dificuldade".

*"Olhe, vou lhe dizer uma coisa, naquele tempo a gente apanhava um bonde, né, vinha embora pra onde a gente queria, saltava naquela*

---

4. Luis Florentino, padeiro, 78 anos. Entrevistado em maio de 1990.

*parada e não tinha tanta coisa que existe agora, mas era melhor".<sup>5</sup>*

Seu Sirlaco, Florentino e Raimundo são exemplos de histórias de vida que expressam uma memória da cidade de Belém que pretendemos abordar neste capítulo. Estamos interessados em saber qual o significado para estes indivíduos, e para o grupo de pessoas que entrevistamos, o viver em Belém nos anos trinta e quarenta, ou, em outras palavras, qual a experiência de vida que estes trabalhadores guardaram na memória, como parte de uma população pobre da cidade.

Os nossos entrevistados, padeiros e forneiros aposentados faziam parte de uma população pobre de Belém que apresentam uma diversidade no que diz respeito a ocupações de baixa renda.

Havia uma diversidade no mercado de trabalho que mostra que os moradores de Belém dos anos quarenta, principalmente os da Área alagadas, "as baixadas", como trabalhadores de um mercado informal. Neste sentido, tentaremos analisar o modo de vida de padeiros e forneiros enquanto trabalhadores pobres no espaço da cidade de Belém.

Este modo de vida será analisado a partir das memórias que estes sujeitos têm do seu passado e das suas histórias nas cidade. Esta análise, tenta resgatar da

---

5. Raimundo Monteiro Gomes, padeiro, 65 anos. Entrevistado em agosto/90.

memória dos nossos entrevistados, fragmentos de uma memória social que o grupo tem da cidade, ou de como Belém ficou registrada nas suas lembranças a partir das experiências de vida de padeiros e forneiros aposentados.

Entender a diversidade de suas histórias de vida, buscando ver a uniformidade nos seus relatos no que diz respeito a valores fundamentais, hábitos, gostos e aspirações que parecem caracterizar o grupo, ou seja, quais as condições de vida que possibilitaram estabelecer um olhar único sobre o passado.

Padeiros e forneiros, fazem parte de uma população pobre de Belém e, a partir de suas memórias, construíram uma história sobre a cidade. A medida em que fomos discutindo a "cidade", Belém foi sendo revisada a partir do presente, e transformando-se num objeto que foi ganhando contornos, à medida em que suas lembranças foram sendo coletivizadas no grupo.

A memória da cidade foi sendo construída por vários olhares, ganhando várias descrições e firmando um sentido no olhar, que é o da negação do presente e uma certa mistificação do passado. A memória de Belém, foi construída a partir do lugar dos memorialistas em foco e reflete o lugar de quem fala e de quem lembra. Esta memória é um ponto de vista sobre a história da cidade, ou de como seu registro ficou coletivizado nas lembranças de um grupo social.

Belém nos pareceu redescoberta, remexida e recomposta a partir de "lembranças" que trouxeram a tona

outras faces de uma cidade já esquecida. O grupo de padeiros e forneiros entrevistados foi o "suporte" desta memória e se identificou com um passado comum em Belém em uma determinada época. A memória deste tempo se fez presente, do ponto de vista do seu cotidiano. A cidade é rememorada a partir de suas experiências e de suas lembranças sobre suas vidas.

## 1 - A MEMÓRIA DA CIDADE.

PENTEADO (1968), chegou a caracterizar Belém em três tipos de área:

- a) As elegantes, integradas pelos bairros de Nazaré e São Braz;
- b) As habitações modernas constituídas pelo contorno do bairro do comércio;
- c) As pobres, formadas pela periferia urbana.

Neste trabalho PENTEADO (1968) afirma que Belém "foi o único aglomerado do norte do Brasil que conseguiu concentrar mais de trezentos e cinquenta mil pessoas dentro de seu perímetro urbano nos anos cinquenta" (VER MAPA DA DISTRIBUIÇÃO DA POPULAÇÃO ABSOLUTA DOS BAIRROS DE BELÉM EM

1950, ANEXO).

O crescimento da cidade indicava que os três bairros mais populosos de Belém eram o Marco, Umarizal e Telégrafo Sem Fio. Em 1950 estes três bairros detinham 30,77% da população da cidade (PENTEADO, 1968). Os bairros velhos de Belém, era o do comércio e o do Reduto. Estes mais os bairros de São Braz e Cidade Velha foram os bairros de Belém que diminuíram suas populações. O bairro da Cidade Velha era o núcleo em franca decadência. Os bairros que apresentaram maior variação, absoluta de população foram os bairros do Jurunas, Condor e Guamã. O Jurunas apresentou um índice de crescimento de 701,08%, o bairro da Condor apresentou um índice de 500,90% (o maior índice) e o bairro do Guamã foi de 68,52%. O bairro da Sacramenta foi de 270,69%, o do Souza de 204,22%, a MArambaia de 112,04%.

Já os bairros do Comércio e do Reduto apresentaram uma diminuição na população de 15,57% e 23,21% respectivamente. A Cidade Velha cresceu 23,25%, o bairro de Nazaré 90,27%, o de São Braz -4,15% e Canudos 30,98%, nestes bairros havia uma zona estabilizada, cujo crescimento demográfico se liga a presença de edifícios de apartamentos, já existentes em grandes números em Nazaré, São Braz e em Batista Campo (PENTEADO, 1968).

Na organização de espaço urbano de Belém percebe-se nos anos cinquenta uma área central, "o coração da cidade", aonde ir ao comércio significava ir ao centro de Belém. O centro da cidade era onde se localizava o comércio,

de ruas estreitas e tortuosas, sem arborização com casa no alinhamento das ruas.

Vários bairros de Belém são pontos de referências na memória dos nossos entrevistados. O Seu Sirlaco lembra o tempo em que viveu na Condor, fala do tempo em que o bairro tinha pouca gente, pouca casa, não tinha água e luz. Lembra que as casas na Condor não tinham poço e que se tomava banho na beira do rio Guamã, pois a orla do rio não era ainda privatizada pelas madeiras, pelas indústrias de quebra de castanha-do-Pará e hotéis, como é hoje.

*"Nóis saía as madrugadas para vender pão. A Padre Eutiquio nesse tempo era só aquele caminho, na aquela rua só entrava um carro, só tinha lama, mato, vala, tinha uma casa aqui outra acolá".<sup>6</sup>*

A obrigação de ter que sair da padaria de madrugada, permite aos trabalhadores das padarias artesanais terem uma memória sobre o processo de urbanização da cidade. Nestas memórias há referências a prédios e ruas que são ressaltadas devido a sua situação no presente. Nestas referências, o presente é comparado ao passado e é sempre lembrado como "vida boa", "sem perigo" e "junto à natureza". Nossos entrevistados falam de açalzeiros na beira do rio Guamã, dos peixes e camarões, do acesso ao rio. Lembram a

---

6. Santos, Sirlaco Monteiro, padeiro e entregador de pão, 74 anos. Entrevista em dezembro/90.

casa construída coletivamente, a chegada da companhia de aviação na Condor, quando "o negócio do avião trouxe o asfalto e a luz e a prefeitura abriu as ruas e disciplinou a construção das casas".

Seu Sirlaco lembra que a Av. Padre Eutíquio "pra lá da Condor" era só de casa de madeira e palha ou casa de barro. Depois que a companhia abriu é que esse prefeito foi lá e mandou "distribuir os terrenos". Depois, diz seu Sirlaco, é que a Av. Alcindo Caceia foi pavimentada e construída a Praça Princesa Isabel. A prefeitura precisou "abrir caminho para passar a Estrada Nova" e vários moradores tiveram que "arredar as suas casas", ou seja, desmancharam as casas para construírem em outro local, definido pela prefeitura.

*"Nós carregamos na cabeça as madeiras e construímos as casas do lado de cá do igarapé. Isto foi em 35 ou 34. O prefeito foi de carro lá e falou pessoalmente".<sup>7</sup>*

A ordem da prefeitura é lembrada como ordem para trazer o progresso para o bairro, e as casas não podiam "atrapalhar" a passagem do progresso. O Estado iria precisar do espaço, a estrada seria larga e os órgãos públicos começavam a interferir na ordenação do espaço urbano da Condor.

Seu Sirlaco lembra que a madeira que se construiu

---

7. Ibid.

as casas eram madeiras tiradas nas matas da redondeza, madeiras de boa qualidade, como acapú, maçaramduba e as casas eram feitas coletivamente, aos poucos. Lembra também que "naquele tempo" não tinha ladrão, não havia roubo.

*"Naquele tempo não tinha ladrão, não tinha nada de marginal. Quando cheguei aqui em Belém logo, um dia eu tava com calor, eu morava na casa de umas professoras, aí eu me aborreci, abri a janela dormi, aí quando foi de manhã cedo, veio uma velha por nome Aurora e disse: 'menino, você dormiu com a janela aberta ? Não faça isso ! E eu disse: por que ? .'"*

Nas lembranças dos entrevistados, só havia ladrões para o centro da cidade. O policiamento era pequeno, e os crimes não eram em número grande como hoje. "Naquele tempo" não havia agressão, e era "bom de andar".

*"Qualquer hora da madrugada a gente ia pra festa com a namorada, vinha, ia e vinha só e não mexia com a gente."*

A cidade é rememorada como um tempo de vida, com delimitações de comportamentos sociais, que identifica a cidade de um tempo perdido. Uma cidade que não cabia a criminalidade, onde a coletividade era o centro da convivência. Não havia medo de ladrão, mas outros medos se

---

8. Santos, Seriacó Monteiro, 74 anos, padeiro e entregador de pão. Entrevista em maio/90.

9. Ibid.

expressavam como o medo de "visagens".

Nos relatos de padeiros e forneiros, percebemos uma relação mística com a natureza e com o sobrenatural. O medo se expressava em relação a "Matinta-Pereira" e "Mula-sem-cabeça"<sup>10</sup>

Havia uma solidariedade entre os vizinhos, que um ajudava o outro, quando carregavam madeiras, faziam as estivas ou quando dividiam alimentos. Os moradores abriam as ruas e a prefeitura vinha depois e aperfeiçoava.

O olhar nostálgico destas memórias nos passa a imagem do desfazer de um modo de vida. A abertura das ruas iria disciplinar o espaço e aprofundar a privatização da orla do rio Guamã e acabar com um modo de vida no bairro que permitia e vivia do acesso ao rio para sua subsistência. Cada vez mais as relações de vizinhança foram sendo quebradas e o "ficar de porta aberta" era coisa de um "outro tempo". A própria rua foi perdendo o aspecto de extensão das casas e espaço de convivência.

O Sr. Eládio Pinheiro, veio para Belém em 1937, veio de Salinas. Morou no bairro do Marco, na Pedreira, no Guamã e na Sacramenta, lembrando destes bairros, diz que

---

10. As "visagens" são entidades que fazem parte da mitologia da região e expressam uma relação do morador de Belém nos anos quarenta com a natureza. A Matinta-Pereira é considerada uma bruxa má, velha que masca tabaco. Ela tem um pássaro de estimação que emite um assvio agudo, anunciando a passagem da bruxa. Quem encontra a "Matinta-Pereira" pelo caminho geralmente adoece.

A mula-sem-cabeça é parte da mitologia da região e galopa em noites escuras pela mata.

eram "atrasados", onde "na Sacramento, naquele tempo ainda tinha bonde", fala dos móveis feitos de cipô, onde "naquela época a maioria dos móveis era tudo de cipô, as casas eram de chão e não tinha dificuldades". Fala do bonde que apanhava perto do "clipper" na Senador Lemos com a Dr. Freitas.

As casas eram cobertas de palha, parede de barro, de enchimento com três compartimentos e tinha poço com grandes quintais. Plantava-se árvores frutíferas e eram bastante arborizadas. Havia luz elétrica em poucas casas e a luz não era na cidade toda.

*"As vezes quando tinha luz, passava de três dias sem vim. As ruas não eram iluminadas. Tinha alguns lampiões. Não eram asfaltadas".<sup>11</sup>*

Os banheiros eram fora e as casas tinham luz de candeeiro, lampião e as ruas era de piçarra. O bairro da Sacramento ainda hoje tem uma parte muito alta, e era toda arborizada de açai nas partes baixas, que era o "antigo pântano" ou "baixa do igapô", que era onde os moradores iam tirar o açai. A Sacramento, lembra Seu Eládio, "tinha uns igarapés que agora não tem mais, quer dizer, já aterraram tudo, e naquele tempo, o pessoal botava aquela rede, pegava peixe".

---

11. Pinheiro, Eládio, pedreiro, 72 anos. Entrevista em maio/90.

*"Eu cansei de ir, assim dia de domingo, que eu estava desocupado, eu ia com o pessoal. Ai lançava aquela rede assim, pegava muito peixe e cansamos de pegar peixe lá. Aquilo no São Sebastião, que agora está tudo aterrado ali, né, tinha aquele igarapé que passava por lá. Aquilo era tudo um igarapé grandão".<sup>12</sup>*

Veza por outra a utilização do termo "baixada" aparece na fala dos entrevistados. Este termo tomou um conteúdo social, identificando um espaço produzido à medida em que uma população de baixa renda, passa a ocupar as áreas alagadas de Belém, que estão abaixo da cota quatro a partir do nível do mar, ocorrendo um processo de favelização nestas frações da cidade. O simbolismo do termo "baixada" no relato das experiências de vida é passado como qualquer área que foi ocupada pela população de baixa renda sendo ou não próximo ao centro da cidade. Estas "baixadas" são pensadas como espaços de reprodução de determinado modo de vida.

Neste capítulo assimilo a visão de "baixada" como espaço social, construído e identificado pela população de Belém como espaço não urbanizado da cidade, no sentido de não ter os serviços públicos de saneamento, asfalto, luz, transporte, etc. Trabalhar não com o conceito geomorfológico, que deu sentido ao termo, mas como seu sentido social que expressa uma dada apropriação do espaço urbano. O termo "baixada" é analisado com o mesmo conteúdo

---

12. Ibid.

do termo periferia, por ser os que caracterizam não estar perto ou longe do centro da cidade, mas por ser o espaço social construído pela população de baixa renda.

A forma de apropriação dos terrenos urbanos em Belém na década de 40 está bem viva na memória dos entrevistados, nela expressa-se a apropriação feita de modo espontâneo, mas já precebe-se a tentativa de disciplinarização do espaço urbano por conta da prefeitura.

*"Naquele tempo era fácil demais conseguir um terreno. Você chegava numa esquina daquela e via aqui não tem ninguém. Eu vou fazer aqui uma casinha. Enfiava uns estelos ali, começava; fazia. Não aparecia dono. As vezes aparecia aquele português, dono da vacaria. "Rapaz, isso aí tem dono". A gente dizia, que dono nada, isso é da prefeitura, ali ainda é... As vezes brigava-se por causa de terreno né. O cara queria fazer num lugar que não dava. - Rapaz, isso é entrada dessa vila aqui, num pode..."<sup>13</sup>*

O abastecimento de leite de Belém era feito através de carroças à tração animal, que vendiam o leite natural pelas ruas da cidade. Estas vacarias estavam situadas nas áreas alagadas de Belém. Localizadas próximas ao centro da cidade e, à medida em que o leite industrializado foi sendo consumido, estas áreas foram sendo ocupadas pela população de baixa renda e os terrenos periféricos de Belém começava a ser ocupados pelo cinturão

---

13. Florentino, Luis, padeiro, 78 anos. Entrevista em outubro/90

institucional que "estrangulou" o crescimento da cidade. Este bloqueio institucional, e o crescimento da cidade para o leste, começou a ser implantado já na década de quarenta, com a construção do aeroporto de Val-de-Cães, com a ocupação de terras altas pela Marinha, Aeronáutica e Exército à época da II Guerra Mundial.

O esvaziamento das áreas de vacaria, o bloqueio institucional, o crescimento populacional fez com que a ocupação das áreas alagadas, as "baixadas" de Belém, fossem a opção de moradia de grande parte da população como forma de estar perto do seu lugar de trabalho.

Belém ainda tinha espaços para serem apropriados de forma espontânea, o solo urbano ainda não estava sob o controle total da capital e do Estado. A terra não era totalmente uma mercadoria e o contrato monetário de compra e venda não era ainda a relação estabelecida com muita frequência para apropriação dos terrenos urbanos. A memória de homens que viveram aquele tempo, faz bem o contraponto dessa realidade com a de hoje. Percebe-se nestas lembranças, práticas sociais de um determinado tempo que pressupunha a solidariedade e a ocupação coletiva e familiar dos terrenos urbanos. A interferência do poder público através da prefeitura é lembrada como reguladora de possíveis conflitos, mas não como órgão impeditivo da obtenção do espaço urbano. Não existe a menção da presença da força policial para retirada de "posseiros" como se dá hoje. Isto demonstra a não existência de donos dos terrenos com

legitimidade e legalidade para empreender tais ações.

*"E o camarada chegava, fazia e depois ia na prefeitura, saber - 'Ai, vê se esse terreno tem dono', não tem dono. O português dizia que era dono, mas não era. O português da vacaria, aí a gente ia lá, legalizava o terreno, pegava um cartãozinho. Quando o cara chegava que dizia: - 'Ah! sou dono', a gente pedia - Mas como, mostra aí o documento. O cara não tinha".<sup>14</sup>*

Há uma presença constante nas lembranças de padeiros aposentados, da figura do português, tanto no trabalho como no espaço da cidade. No que diz respeito a ocupação dos terrenos urbanos, a presença do português como possível proprietário é constante, cristalizado na posição de interesses que conflitavam portugueses e brasileiros, e a questão da nacionalidade é vivida na lembrança destes conflitos como fator importante.

*"O português era o seguinte, ele sempre teve tudo aquela coisa de querer ser dono. Chega no Brasil e adquiria mesmo. Ele tinha... era uma vacaria, uma mercearia, uma padaria. Aí na Nove de Janeiro, tinha um terreno por ali tudo. Se você chegar ali, ia fazer uma casinha como eu fui com o compadre meu, tirei um pedaço de terra assim... e daí vamos construir aqui, acolá uma casinha - Aqui nós vai melhorar de vida. Veio o português - Ah! rapaz, isso aí tem dono, não é assim não, meter a mão aí como querem não. - Venha cá, o senhor disse que é dono, não tem nada aqui. - Não, não, não pode fazer casa aqui".<sup>15</sup>*

---

14. Ibid.

15. Ibid.

A facilidade de obtenção do espaço urbano é rememorada em contraponto à falta de moradia hoje. Não só o terreno, mas o fazer a casa se coloca como algo mais fácil que hoje. O próprio terreno estava a mercê para ocupação, a privatização do solo urbano estava em processo e a compreensão que estes terrenos pertenciam ao Estado, e que o Estado não iria tomar posse dos mesmos, permitindo a sua ocupação.

A menção feita à presença da prefeitura é sempre como órgão dono do espaço urbano que permite a moradia. Esta permissão, por mais que seja em áreas sem as condições urbanísticas aceitáveis é lembrada como benéfica e como consentimento do poder público.

Ha uma visão social do espaço urbano na memória dos entrevistados. Os bairros periféricos de Belém eram o espaço da moradia do "povo pobre" as ruas eram cheias de capim, calçadas cheias de buracos e carapanãs.

Há toda uma memória social destes bairros, que constroem também a identidade do espaço urbano e dos seus moradores. Os bairros periféricos são rememoradas como o espaço das "ruas dos carapanãs", das "valas entupidas", em contraposição às ruas grã-finas com luz elétrica, água e bonde. Essa identidade perpassa na memória dos padeiros quando relembram os locais de distribuição do pão. As ruas do centro eram freguesia "certa e boa para venda" a rua da periferia "era local de arregaçar as calças e vender o pão pisando na água e no escuro".

*"Eu não conhecia as ruas de Belém, aí o outro ia comigo. (...) com cesto no ombro. Dava uma volta no comércio, na Quintino, descia a São Jerônimo, Avenida que chama Estrada de São Brás, dava a volta pela Rui Barbosa (...). Eu entregava pão só no centro da cidade. Eu entregava pão de madrugada(...). Nunca fui assaltado. A única coisa que me dava medo era chegar em um pedaço de rua que não tinha luz, devido fio quebrado, (...). Acontecia de cair o fio, o guarda civil avisava (...) lá pelo subúrbio era mais difícil. Os padeiros que distribuíam pão no subúrbio eles iam e entrava naqueles lugares de Igapô, aqueles matos, todos fazendo aquele serviço, mais, fazendo aquela freguesia por conta deles; tirava o pão da padaria e ia vender por conta deles." 16*

Esta divisão social é rememorada como espaços diferenciados e como espaços sociais distintos. As boas ruas nestas lembranças são percebidas como as que são asfaltadas, com casas de alvenaria, com bonde na porta e iluminação. As ruas ruins de andar eram "alagadas", "com mato", "com barracos", "esburacadas", "com passagens só para carroça", "sem aterro", "rua mandrango", onde não se podia andar por ter muita lama, rua de ponte, rua de plantação. As ruas dos bairros periféricos da cidade, eram percorridas pelos padeiros que entregavam pão à domicílio. Era onde o padeiro arranjava freguesia porque era o lugar que ninguém queria ir.

*"O padeiro ia servir àquele povo, lá por dentro daquele mato". 17*

16. Florentino, Luis, padeiro, 79 anos. Entrevista em setembro/90.

17. Santos, Seriacó Monteiro, 74 anos, padeiro e entregador de pão, entrevista em maio/90.

As pessoas não iam comprar o pão nas padarias porque o sistema de distribuição ainda não estava diversificado pelos bairros mais distantes. O pão era distribuído nas tabernas, nas quitandas que existiam ou à domicílio. A memória destes trabalhadores recoloca o processo de urbanização da cidade e indica os espaços onde, hoje existem grandes edifícios e que antes era mato. Nestas lembranças há todo um esforço de valorização do seu trabalho, como o serviço de "fazer o pão e levar ao povo", a necessidade de afirmar a função social do padeiro. Neste sentido o padeiro que vendia pão à domicílio era um andarilho na cidade e tinha o seu olhar sobre ela. Estes velhos trabalhadores tem uma lembrança da cidade e acompanharam suas mudanças.

Nestas lembranças, as casas são bem definidas, caracterizando as ruas. As "barracas" são "casas de pobres", casa de chão batido, pequena, geralmente sala, quarto e cozinha, com banheiro fora e poço. Casa apertada, família grande e espaço familiar bem delimitado.

*"Minha casa era de enchimento, de barro, feita de vara, e a gente fazia de barro. Não aguentava nem um ano, com a chuva vinha abaixo. Para achar uma pessoa que vendesse a madeira para gente era um custo. (...) o seu Eduardo possuía dois cavalos, ele ia tirar madeira na mata do Una, ia pela Terra Firme, ele vendia pra gente".<sup>18</sup>*

---

18. Ibid.

*"Pra gente sair pro serviço, lá para 6 horas da tarde, quando arriava um temporal de chuva, (...) tinha que passar por dentro do Igapô, até com as calças na mão para vestir do outro lado".<sup>19</sup>*

Não havia luz, nas casas usavam-se candeeiro. Não havia água encanada e as casas tinham poços cavados pelos próprios moradores. O transporte não passava no bairro e os trabalhadores tinham que ir até o mercado de São Brás para apanhar o bonde, que se dirigia ao centro, local onde as casas do comércio e as fábricas estavam concentradas. Todo ônibus como o bonde faziam a parada em São Brás.

*"Era difícil a vida, muito difícil mesmo, mas a gente tava acostumado. Camarada chegava ali era o bucheiro gritando na porta da gente "Bucheiro", o peixeiro também (...) ali morava muita gente, era um cortiço ali".<sup>20</sup>*

As habitações apresentavam péssimas condições de higiene e saneamento, situando-se no meio da rua sem pavimentação.

*"Eu tinha uma casa coberta de palha, e enchimento, (...) Eu sempre era caprichoso, depois é que eu tive coisas".<sup>21</sup>*

---

19. Ibid.

20. Ibid.

21. Ibid.

Com suas próprias mãos construía-se as casas nas "baixadas" de Belém. A existência ou não de serviços como os de água e esgoto e luz influenciava na escolha de fazer a sua casa. Mas o único elemento insubstituível é o transporte coletivo; a água encanada pode ser substituída pelo poço, o esgoto pela fossa, a luz elétrica pelas lamparinas, mas o transporte era imprescindível para a organização do capital, por isto o transporte vai ser encarado como uma questão social nos anos quarenta.

Os trabalhadores sub-remunerados resolvem com seus poucos recursos o problema da moradia. Enfrentando perigos dos Igapôs, o pobre trabalhador fazia sua casa nas suas "horas de folga". As mercadorias só chegavam até onde a rua era asfaltada, restando o recurso de "transportar nas costas a madeira e o barro para construção das casas".

Mas afinal, quem era o morador da "baixada", ou como os entrevistados lembram desta população que ocupou estes espaços e construíram um modo de vida ?

Os moradores eram operários, trabalhadores em fábrica, serraria, farmácia e lojas, padeiros, estivadores, carpinteiros que ganhavam por semana. "Neste tempo" quase não tinha mulher empregada fora de casa. As mulheres são lembradas como lavadeiras, amassadeiras de açaí que "nesse tempo" não era batido à máquina. Havia também as tacacazeiras e tapioqueiras.

Seu Sirlaco lembra que saía às 5:00 horas de casa para ir a padaria. Começava deixando o pão, "às vezes eu

ganhava um cafezinho do freguês". As roupas que as pessoas usavam eram calças brancas ou de cor, "naquele tempo com duzentos cruzeiros a gente se vestia", não tinha bermuda, shorte, não tinha "negócio de calça comprida pra mulher".

As "senhoras casadas" trabalhavam em casa ou em casa de família, quando tinham "lavagem" em casa, os filhos ou os maridos entregavam a roupa. Tinham de quatro, cinco a seis "lavagens". Usava-se tamanco, não tinha chinela de borracha. Os padeiros e forneiros, lembram que usavam bota devido à lama e falam de mulheres que eram enfermeiras, parteiras e costureiras.

"Naquele tempo quase não existia negócio de doença como agora", nestas lembranças há sempre uma visão idílica de um passado, e uma não identificação com o presente.

*"Algumas crianças que a gente via assim era gripada, com nariz escorrendo. Agora que eu vi já doença que é tantas que no Instituto é muita gente. É muita contaminação, é gente nos ombros do pai, da mãe, doente com febre. Agora levam pra Ponto Socorro. Naquele tempo o Ponto Socorro, quase não existia".<sup>22</sup>*

A construção de um tempo sem doenças ou de lembranças de doenças sem grandes gravidades que eram tratadas com remédios caseiros, que se encontravam nas drogarias ou feitos em casa de curandeiros. A figura do "cura" que era uma pessoa da comunidade que sabia fazer os remédios e as benzeduras para cada doença.

---

22. Ibid.

*"Uma vez uma namorada minha teve um problema de cabeça. Foi quando ela descobriu que eu era casado. A mãe dela disse: 'vamos levar para o seu Lili que ele resolve, com médico a gente gasta e ele vai querer levar minha filha para o hospício. O seu Lili receitou casca de siri, pisada na porção de pimenta malagueta para fazer uma defumação na casa a noite. A menina devia ficar naquela fumaça da casca do siri e tomar um chá de pimenta. Ela melhorou e ficou com raiva de mim. Até que seu Cruz meu patrão, que estava interessado nele, levou ela pro médico"<sup>23</sup>.*

O outro tempo é pensado sempre como o tempo de felicidade onde as ruas eram seguras e não se corria perigo de vida, onde podia-se brincar de corda, de bola, de ficha na parede, de peteca e de papagaio. Tempo de solidariedade, onde o vizinho com vizinho jogava baralho e dominô. Tempo de harmonia, sem conflito, no âmbito dos moradores.

*"Não havia briga, não havia encrenca, não havia confusão. As crianças brincava na rua, nesse tempo não tinha carro, não morria ninguém de desastre por que carro era uma vez na vida outra na morte. Não é como agora".<sup>24</sup>*

A rua é rememorada como espaço do convívio de construção de identidades, como extensão da convivência. A rua não "apresentava nenhum perigo" sendo o espaço de brincar, e de conversar.

---

23. Florentino, Luís, padeiro 78 anos. Entrevista em maio/90.

24. Ibid.

A rua é construída como o resultado do esforço coletivo de todos. A casa era construção coletiva, onde a solidariedade para com o vizinho estava na construção de espaços de convivência comum.

*"Ajudava, dizia, embora vizinho? Um ajudava o outro. Carregava madeira, chegava uma barcada de madeira, a gente ia um instante descarregava. Carregava, montava tudinho. Chegava pra mim, ajudavam. Era assim, uns ajudava o outro. Se construía junto desde carregar o material".<sup>25</sup>*

As ruas nestas memórias não era privatizadas pela circulação de ônibus sendo o espaço de convivência. Belém é construída como uma cidade calma, sem grandes conflitos, onde as pessoas se conheciam e exerciam práticas de convivências que iam desde fazer a casa junto, ocupar a rua, plantar no quintal e dividir a produção com os vizinhos e a reclamar juntos perante os poderes públicos.

Estas condições de moradia permitem que grupos se identifiquem ao rememorar a vida na cidade a partir de uma identidade construída dentro de um dia-a-dia massacrante que compromete não só a qualidade de vida, mas a própria vida das pessoas (KOWARICK, 1988). A sociabilidade forja no espaço urbano a identificação de padeiros e forneiros como parte de uma população pobre da cidade.

A periferia, onde a baixada é rememorada como

---

25. Ibid.

espaço que pertence a determinados sujeitos sociais e como espaço de sociabilidade, onde as práticas sociais sustentaram a construção de uma identidade "suburbana". Os padeiros e forneiros entrevistados, passam um sentimento de fazerem parte de uma parte da população excluída dos benefícios básicos de saneamento, transporte e educação, mas que construíra suas vidas e seus valores no espaço possível da cidade. Neste sentido a lembrança das "baixadas" e dos bairros periféricos, não é só do lugar da miséria, mas é também o lugar de condições de vida semelhantes que origina características culturais próprias, ou seja, os hábitos, gostos e aspirações que se solidificam e passam a caracterizar o conjunto dessa população.

*"(...) Sempre teve gente que falava, levava abaixo-assinado. eu fui um que fez abaixo-assinado ali com trinta e tantas assinaturas, porque ali tinha um bandido, safado que alugava a sua estância, os quartinhos para mulher de vida. E aquilo estava ruim, roubava lá em casa (...). Nós fizemos este abaixo-assinado, foi para mão do chefe de polícia. A minha esposa levou com outras vizinhas. (...) Mandaram o policiamento para lá rápido. (...) umas mulheres muito desbocadas, a gente com filha moça não podia ouvir o que elas diziam".<sup>26</sup>*

Há uma memória de uma coletividade que convivia com as mesmas condições de salário, com problemas no que diz

---

26. Florentino, Luis, padeiro, 76 anos. Entrevista em setembro/90.

respeito a habitação, saúde, escolaridade e etc., possibilitam tipos de sociabilidades, modos de consumo e lazer.

*"O 'paraíba' era um famoso dali, o parque de diversão do Manoel Ceará, e ali encostava boi-bumbá, encostava pássaro para cantar, (...) vinham do Jurunas e iam para Matinha, às vezes se encontravam vários bois e brigavam. (...) Tinha o Pingo de Ouro, tinha o boi Estrela Dalva da Pedreira. Eles vinham disputar, dava muita gente era a diversão que a gente tinha(...)"<sup>27</sup>*

*"No tempo de São João o povo gostava de fazer aquelas fogueiras e tinha incêndios em casa de palha, mas não dava tempo de chamar os bombeiros nada, a gente mesmo corria e abafava (...) ele fazia uma festa de Santo Antonio casamenteiro, era Chiconá o nome dela, e a festa atraía muita gente de fora, para arranjar mulher, para namorar todos vinham e gostavam muito, e davam um valor imenso".<sup>28</sup>*

As lembranças de uma vida cultural que pressupunha o contato direto, a festa popular no sentido de coletividade do ser de uma comunidade, onde as pessoas se conheciam e se reconheciam no ato de festejar. Eram festas juninas, como boi-bumbás, pastorinhas e concurso de danças.

*"É tinha ali, na Quatorze de Março, havia uma dona ali que fazia na festa de St.º Antonio, casamenteiro e aquela festa era da Chiconá. Atraía muita gente de fora, vinha pra ali, uns vinha arranjar mulher, outros vinha namorar, e essas coisas toda".<sup>29</sup>*

---

27. Ibid.

28. Ibid.

29. Ibid.

Encontramos notícias nos jornais da década de quarenta em Belém, de festas populares do bairro da Pedreira, onde o arraial era presença constante, as trupes de teatros, as batalhas de confetes e os ranchos nas ruas. As festas nos clubes dos bairros tinham o nome de assustados.

As festas Juninas eram muito frequentes, como as do João de Barro na Condor, as do clube Jurunense. Nestas festas o teatro amador estava presente apresentando peças com cunho regional ou melhor com personagens contextualizados. O teatro Poeira era a casa de diversão da quadra nazarena da empresa Felix Rocque que apresentava artistas do sul do país. O teatro Nazaré apresentava matinés às 16 horas com preço baixo. Os cinemas eram frequentados pela população que estabeleceu uma divisão social no seu público. O cinema Olimpia era frequentado pela "elite". Os cinemas Iracema, Guarani, Popular, Iris, Poeira e São João eram mais baratos e "frequentados pelos trabalhadores".

Na memória dos entrevistados a sociabilidade dos bairros periféricos se estabelece no "corpo a corpo", uma sociabilidade local, onde as distâncias são eliminadas pelo convívio diário e se estabelece entre a vizinhança. O asfaltamento e a iluminação das ruas, a água encanada e o esgoto, a construção do centro de saúde e da escola, do cemitério é entendido como melhorias de vida, e conquista de direitos de todos e esta compreensão permite formas de organização para lutar por elas.

Assim, o bairro é rememorado como o espaço de ações políticas que pressupõe a construção de identidades culturais e sociais de acordo com as condições históricas por elas encontradas.

A oposição entre o capital e o trabalho não encontra uma relação direta e imediata no tipo de relação que se estabeleceu na cidade. A cidade era o espaço de ações políticas, por exigir convivência coletiva, que necessita ser administrada. Esta diferenciação é percebida e vivenciada nas lembranças de velhos padeiros e forneiros, quando falam do poderes constituídos. As formas de ocupação do espaço urbano e a regulação da vida coletiva trazem uma concepção de como se viveu em Belém. A disputa do território da cidade era, para eles, estabelecer o seu direito de viverem neste espaço que se contrapõe à tentativa de ocupação de uma cidade hierarquizada, segregada e discriminadora.

## **2 - LEMBRANÇAS DA II GUERRA MUNDIAL.**

A memória deste tempo se faz presente entre os entrevistados, do ponto de vista do seu cotidiano. A cidade é rememorada a partir de suas experiências de vida.

Assim, as lembranças do racionamento revelam as

condições de vida dos trabalhadores que tiveram agravadas suas condições de trabalho e de vida em uma Belém dos anos quarenta, há época da II Guerra Mundial.

*"Tinha um cartão, era um cartão de peixe e tinha um cartão de carne... era sacrifício. Tinha vez que a gente não comprava nada".<sup>30</sup>*

*"E no tempo de guerra, tinha vez que ficava tudo no escuro. E a gente trabalhava e não podia ter luz nenhuma. O patrão avisava, 'olha, fica sô o forneiro, uma lanterna pra clarear dentro do forno e nada mais'".<sup>31</sup>*

Não havia açúcar, pois somente São Paulo, Rio de Janeiro e Pernambuco produziam. A população fazia o café com caldo de cana.

*"Faltou açúcar. Muita gente ali na Matinha plantava cana, espremia e fazia a garapa para por café. (...) Faltou café também. Este que foi ruim. Vinha de São Paulo. Fazia chá de erva sidreira, que enjoava. Tinha o chá de erva doce que a gente tomava para substituir o café".<sup>32</sup>*

*"Teve um tempo que nós tivemos em uma situação ruim. Faltou farinha de trigo em Belém, em 40 ou 41. Faltou farinha de trigo um mês todinho (...) Fazer pão de farinha de macacheira trabalhava a noite todinha com um pouco de trigo escondido. Choveu de gente lá para (...) O pão era diferente, mas não tinha outro (...) Nesse tempo o dono da padaria ganhou muito dinheiro (...) O pão crescia (...) a gente estudava para fazer o pão. O*

---

30. Sarmiento, João, padeiro, 74 anos. Entrevista em setembro/90.

31. Ibid.

32. Florentino, Luis, padeiro, 78 anos de idade. Entrevista em maio/90.

*pão só tinha assim. A população comia a batata doce, o cuscuz pela falta do pão".<sup>33</sup>*

"Nesta época", a massa do pão volta a ser a "muque" ou era batida dentro de determinada hora. O pão estava difícil e a população passou sem este alimento o ano de 1941. "Na guerra faltou tudo".

*"Para comprar um quilo de bucho cansei de chegar do trabalho e ficar na fila de cinco horas da manhã até às 9:00 horas (...) Minha mulher vinha com as amigas desde às 3 horas da manhã, encontrava comigo quando vinha do serviço".<sup>34</sup>*

A prática da população pobre de Belém também apresentava suas estratégias de sobrevivência expressas nas formas de convívio dos bairros periféricos que permitiam que grupos de senhoras saíssem de madrugada para pernoitar na porta dos mercados, ou até mesmo dormir, passar a noite, com o objetivo de garantir a alimentação. Não só este tipo de solidariedade, mas a prática de guardar o lugar com pedras que seriam vendidas a quem desejasse e a prática de reservar o lugar na fila por meninos da rua. Estas estratégias de sobrevivência que pressupunha a solidariedade e uma certa identidade de vida que permite o "guardar o lugar na fila", o "ir comprar a comida junto".

---

33. Ibid.

34. Ibid.

*"Aconteceu aqui em São Brás, uma fila muito grande e eu cheguei era 5 horas e minha esposa foi para casa. Dai a pouco chegou aqueles camaradas que tinham restaurante e pesara toda a carne e quiseram levar a carne. Ai o povo 'reagiu' gritando e 'as familias como ficam'. A cavalaria chegou, e o cara não vendeu".<sup>35</sup>*

Nos jornais da época a voz do protesto dos populares também é expressa em reclamações que se dirigiam às autoridades, demonstrando já uma relação com o poder instituído para reivindicar os seus direitos.

*"Moradores do populoso bairro de S. Brás pedem por nosso intermedio, providências à fiscalização da Prefeitura Municipal contra a firma Penna e Irmão, estabelecidos com mercearia e açougue à rua 3 de Maio, esquina da Mundurucus. Esses comerciantes inescrupulosos, como verdadeira afronta a economia popular e o serviço fiscal da prefeitura, possuem balanças viciadas, subtraindo na pesagem das mercadorias 100 gramas por quilo. Não há dúvida alguma, é um caso que merece urgentes providências por parte do serviço de fiscalização municipal, a fim de por termo ao abuso e desonestidade desses comerciantes do bairro de S. Brás".<sup>36</sup>*

A rememoração desta época traz a lembrança do comércio à domicilio em Belém, que era uma prática bastante desenvolvida e permitia o florescimento de sujeitos sociais típicos da cidade, como o vendedor de pães, o leiteiro, a doçeira, a tacacazeira, o açazeiro, uma gama de pessoas que

---

35. Ibid.

36. Jornal "O ESTADO DO PARÁ" em 02/06/1940.

viviam do mercado informal. Estes personagens fazem parte de uma época que desapareceu, mas que ainda hoje tem sua presença delimitada e disciplinada no espaço urbano de Belém. O mercado de venda na porta era muito fluente em Belém na medida em que a rede de distribuição alimentar não era sustentada em estabelecimentos retalhistas por toda cidade, O comerciante de grande porte necessitava de venda a domicílio, assim como era uma prática de sobrevivência das camadas populares a venda ambulante de casa em casa. A relação que estes vendedores estabelecem com a cidade era uma relação de espaço de trabalho e de convívio social com sua clientela, era uma relação cara a cara que permite conhecer hábitos, referências especiais e aprender conhecimentos de pessoas as mais diferenciadas socialmente, mas que estabelecer vínculos de sociabilidade com o vendedor, cuja confiabilidade extrapola a uma mera relação de compra e venda, estabelecendo uma relação de convivência baseada também na solidariedade e na confiança. Por vezes esta relação de confiança era quebrada.

*"Só mesmo no meio da cidade tinha leiteiro, só pra barão, leite de vaca. Era vagabundo, o português misturava leite com água e o fiscal um dia deu de derramar o leite fora. Os vizinhos andavam reclamando".<sup>37</sup>*

Mas a própria venda pressupunha divisão social da

---

37. Ibid.

cidade, a venda do leite, da carne, de tecidos era mais fluente no centro da cidade. A própria referência a cidade feita pelos entrevistados é uma referência excludente, eles se excluem, de certos espaços urbanos. É como um reconhecimento que o espaço urbano vivido como morador fosse diferente do espaço urbano como vendedor. A relação de confiança era expressa na freguesia estabelecida. Um padeiro que tinha uma boa freguesia era muito cobiçado pelo panificador (dono de panificadora), a freguesia era do vendedor e ele vendia, passava a mesma ou levava consigo.

*"Não, não perdi, porque na II Guerra faltou pão, mas no primeiro dia que eu botei pão na rua, que chegou trigo a gente fez. Ai o meu patrão botou mais uma turma, botou pra fazer valer. Era gente, era fila como daqui pra acolá pra comprar pão. Ai era dois ali era três, e 'vamos minha gente' dizia o patrão. Ai eu saía com o balaio cheio, levei quantidade grande. Não cheguei nem no meio da freguesia, vendi tudo. Ai fui buscar mais. No segundo dia foi que eu já cheguei no fim da freguesia. O freguês me esperava, já tava encomendada a minha freguesia".<sup>38</sup>*

Há uma sensação de perda da qualidade de vida, de oportunidade, na fala e na memória destes homens. O tempo vivido e rememorado com saudade passando a visão de que houve uma quebra da qualidade de vida e um aprofundamento da miséria. Quando se referem a comida das pessoas de baixa

---

38. Santos, Seriacó Monteiro, padeiro e entregador de pão, 74 anos. Entrevista em maio/90.

renda há uma referência ao estilo e ao cardápio que dividia os setores sociais. Comer *visceras* nos anos quarenta "era comida de pobre, hoje faz parte do cardápio dos "ricos" e não é utilizado como referência social.

*"Rico não comia costela, não comia jabá, não comia língua, viscera. Hoje come até osso de mocotô".<sup>39</sup>*

As lembranças "daquele tempo" onde tudo era barato, e sobrava as vísceras e o pessoal até dava para o cachorro ou para gente bem pobrezinha.

Viscera, carne seca e pirarucú era comida de pobre. Mas era gostoso. Comia-se beju, e tapioca. As lembrança das criações nos quintais, dos fangros, leitões e dos pombos assim como das frutas, como banana, biribá, cupuaçu e pupunha.

A fala dos nossos sujeitos, perpassa a preocupação com a alimentação, enfatizando-se as dificuldades, mas recolocando a questão do acesso aos alimentos de forma mais viável que as de hoje. A questão de barracas com quintais era fundamental para superar a crise de abastecimento por que passava a cidade, já que os moradores construíram suas barracas para plantar a cana, macacheira, o arroz e o feijão. A relação com a terra era também uma relação de alimentação, de garantia não só do espaço de moradia, mas do

---

39. Ibid.

espaço para alimentação.

*"O pessoal plantava nessa época na Matinha. Tinha muitos ali que tinha plantação. Eu fui que fiz uma plantação assim. Tinha uns duzentos pés de milho, e nem dei vencimento; era milho e feijão. Não vendia, até dava. Até atrás de casa, ali era um terreno grande, dali da onde moro, varava lá pro outro lado da rua. Então tinha até pé de cafeteira, tinha pé de café, tinha pupunheira, tinha muita fruta. Cupuaçu amanhecia no chão. Ai depois foi ficando diferente né..."<sup>40</sup>*

A moradia na beira do rio Guamã, estabelece uma relação de subsistência, possível à medida em que a orla do rio não era ainda privatizada. O acesso ao rio não está sujeito a qualquer disciplinamento e o rio é a rua e a fonte de alimentação e de comercialização.

*"Ai a gente vendia o peixe, o camarão. Pegava um pãozinho cheio de camarão. Minha mãe dizia: agora meu filho vai vender.*

*A minha mãe criava galinha, a gente vendia uma galinha naquele tempo por três mil réis, minha mãe criava a gente, plantava milho. Minha mãe amassava açaí, aquele bagaço ele botava pras galinhas"<sup>41</sup>*

Cartões de racionamento foram entregues pela Prefeitura, aos chefes de todas as famílias recenseadas, com cupões que lhes assegurava uma quantidade de carne verde, de

---

40. Florentino, Luis, padeiro, 78 anos. Entrevista em maio/90.

41. Santos, Seriacó Monteiro, padeiro, 72 anos. Entrevista em setembro/90.

porco ou vísceras, duas vezes por semana (Relatório da Prefeitura, 1943-44). A matança alternada um dia sim e outro não, foi insuficiente, além dos atropelos naturais do acúmulo de todos os consumidores no mesmo dia. O fronecimento era determinado por família, passando-se meses sem carne e pescado. Formavam-se filas enormes, filas com milhares de pessoas se acotovelando, horas a fio à espera de que o açougueiro anunciasse que havia terminado a venda.

### **3 - TEMPO E MEMÓRIA DE PADEIROS E FORNEIROS.**

A memória destes trabalhadores, ou o que se conserva de um passado, são aquilo "que ficou do passado no vivido dos grupos, ou o que os grupos fazem do passado". A partir dos testemunhos orais, nos foi permitido perceber como um determinado grupo social viveu e vive o seu passado e de como construiu a sua memória coletiva, assim como permitiu analisarmos como "esta memória lhe permitiu fazer face a acontecimentos muito diferentes daqueles que fundamentam a sua memória numa mesma linha e encontram ainda hoje a sua identidade" (NORA, 1978).

Esta memória faz parte de todo um complexo de conhecimentos não oficiais, não institucionalizados, que

representam a consciência coletiva dos padeiros e forneiros, ou seja, dos trabalhadores das padarias artesanais que se contrapõem a um conhecimento institucionalizado sobre seu trabalho e sobre seu local de trabalho expreso hoje nos manuais das indústrias da panificação e nos cursos profissionalizantes, geralmente ministrados pelos órgãos vinculados aos panificadores. Estes cursos não constituem a história social dos trabalhos nas padarias. A memória que estes trabalhadores tem sobre Belém, expressa o seu passado, como cidadão de uma cidade não mais existente e presente nas suas lembranças, mas que ele encontra em pequenas pedaços ao percorrer as ruas que antes percorria ao entregar o pão. Neste sentido as lembranças de Belém, são de um andarilho, de um viajante, de um observador privilegiado que viveu a urbanização da cidade e o processo de ocupação das áreas de baixadas.

Suas memórias, de onde se fundam suas histórias, procuram dar um sentido no passado para pensar o presente, ou representar o passado.

Ao refletir e expor suas nocões sobre "aquele tempo", os entrevistados se colocam fora do presente, deste tempo, por não identificarem no presente o seu tempo de vida e de afirmação de sua identidade.

Na concepção de tempo que suas memórias expressam, há uma distinção clara entre o passado e o presente. Estabelecendo-se uma fronteira entre o antes e o depois, revelando uma função social do passado, no que diz respeito

à constituição de sua identidade.

Nossos entrevistados sempre se colocam no "seu tempo", que é o "tempo de antigamente", não é agora. Há assim um regresso ao passado para restaurar seus lugares, para resgatar suas identidades. O tempo do hoje é vivido e percebido como tempo que nega suas experiências e que não permite a passagem de seus conhecimentos para novas gerações. Percebe-se uma quebra no desenvolvimento da identidade no que diz respeito à profissão, pois não há uma ligação com os padeiros de hoje, e com a vivência na cidade.

Volta-se para o passado com nostalgia e com uma certa mistificação do mesmo. Assim, o passado é reconstruído a partir da noção atual sobre suas vidas. Temos então, a reconstituição de uma história de Belém pelos olhos nostálgicos de padeiros e forneiros que não reconhecem a sua cidade neste tempo. Assim, "o passado aparece reconstituído em função do presente, da mesma forma que o presente é explicado em função do passado. Há uma interação entre eles" (citado em Le Goff, 1990, p. 221).

Temos uma idéia do que foi que pode nos ajudar a compreender o processo de mudança ocorrido em Belém e no ramo da indústria de panificação. Nossos entrevistados nos oferecem uma re-leitura de um passado e invertem a relação recorrente, que vai do presente ao passado e volta ao presente que é pensado como parte de um passado.

Nesta re-leitura, os acontecimentos não seguem um tempo linear, e são ordenados a partir de uma busca de uma

identidade que vai sendo construída no interior da narrativa de suas vidas.

## CONCLUSÃO

As conclusões a que chegamos no desenvolvimento desta pesquisa, procuramos demonstrar no decorrer de cada capítulo. Resta agora, fazer algumas observações adicionais.

O estudo sobre a história social do trabalho na historiografia paraense, é ainda insuficiente. Ela não tem como objeto central de estudo os trabalhadores, e privilegia a história política do Estado. A pesquisa permitiu abrir novas perspectivas de investigação, principalmente por trabalhar fontes ainda não utilizadas na historiografia regional.

O estudo do primeiro capítulo, nos permite afirmar que o processo de organização do trabalho nas padarias artesanais em Belém foi conflituoso.

Com a introdução das máquinas no ramo da panificação, a identidade construída com base em um trabalho artesanal foi quebrada; e o mestre masseiro foi perdendo sua arte.

A análise sobre a exploração cotidiana nas padarias revelou as formas de fazer o pão, identificando uma exploração com base na extensa jornada de trabalho, imobilização de parte da mão-de-obra e descumprimento da Legislação Trabalhista existente.

A discussão sobre a questão de gênero, demonstrou

que os donos das padarias utilizaram noções culturais, exteriores ao processo produtivo, para organizar o trabalho nas padarias. Neste sentido, revelou que as relações sociais de produção nas padarias artesanais também eram frutos da cultura da sociedade belemense. As relações de trabalho nas padarias artesanais demonstram a multiplicidade de aspectos que interferem na conformação das relações sociais e delimitam os valores em torno dos quais se estabelecem os conflitos.

Analisamos os trabalhadores das padarias artesanais como sujeitos que viveram relações produtivas, buscando resolver necessidades de sobrevivência. Nessas experiências, articulam interesses e estabelecem antagonismos com os donos das padarias artesanais, lutando por valores, direitos, por normas de comportamento e por uma ética que expressam, uma cultura de trabalho, num contexto histórico que não permite grandes mobilizações coletivas.

Avaliamos ainda que as ações destes sujeitos, quando recorrem à Justiça do Trabalho, são marcadas pela sua experiência de vida e pela conjuntura em que foram implementadas.

A pesquisa procura entender a experiência de um grupo de trabalhadores, gerada na vivência das padarias artesanais, e revela como estas experiências foram articuladas em termos de classe.

Os resultados da pesquisa nos permitem afirmar que estes homens viveram o seu tempo, lutando pelos seus

direitos dentro de uma organização social, cujo Estado pretendia e definia-os como colaboradores do capital.

Os trabalhadores das padarias artesanais desenvolveram experiências, não apenas como idéias, mas como sentimentos, e estabeleceram normas, e códigos de posturas, no espaço das padarias artesanais. Ao estabelecerem valores, expressam uma consciência de suas vidas e de seus procedimentos. Ao lutarem contra os donos das padarias, estabelecem conflitos de valores e de interesses. Não aceitam passivamente a exploração de sua força de trabalho e manifestam, nas ações individuais, as necessidades de sua categoria.

O Estado foi estudado, na medida em que se relaciona com o nosso objeto. Não pesquisamos em Estado abstrato, ou o discurso do poder sobre os trabalhadores e sua pretensa colaboração com o capital. Procuramos analisar a vivência de um grupo de trabalhadores com o Estado no seu cotidiano, a partir da discussão sobre a Legislação Trabalhista. Neste sentido, as leis foram analisadas como instrumentos que definiam direitos e, que por isso, foram vividas como campo de lutas.

A Legislação Trabalhista foi, neste sentido, analisada dentro de uma experiência de vida que expressa valores sobre justiça e direitos.

Ficou claro que as ações dos sujeitos envolvidos, expressam valores com conotações ideológicas, já que revelam visões e interesses de classes. Mas não foram impostas como

um corpo doutrinário, sem estabelecer um processo social conflituoso.

Os padeiros, forneiros e donos das padarias artesanais, ao estabelecerem os conflitos no campo do direito, discutem seus valores e implementam ações de acordo com uma racionalidade. São sujeitos de suas ações com uma consciência de sua história.

No quinto capítulo procuramos construir uma visão da cidade de Belém, pela memória de padeiros e forneiros aposentados. A memória sobre a cidade, demonstra a importância da história oral para o conhecimento de um passado, a partir de um grupo social. Avaliamos que esta fonte, é muito importante para o conhecimento de histórias de vida dos trabalhadores paraenses na busca de uma história social do trabalho.

Avaliamos que houve a quebra de uma certa identidade dos padeiros e forneiros. O padeiro artesão, o artista já não é a referência das gerações mais novas. A memória dos trabalhadores aposentados (padeiros e forneiros), não indica a continuidade das tradições, de uma arte e um ofício que aos poucos se perde no tempo.

Esta quebra é o que possibilita entender a viagem ao passado, do capítulo quinto, com saudosismo, além de expressar o sentimento de "excluídos" que estes idosos têm da sociedade de hoje.

Na pesquisa dei um "significado" ao objeto do trabalho, por entender que a escolha dos sujeitos, já

pressupõe uma identificação, e tentei construir uma história com significados para nós.

## FONTES E BIBLIOGRAFIA

### Fontes Primárias

#### 1 - Processos de Reclamações Trabalhistas Pesquisados No Arquivo do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região (Belém-Pará)

- Lourival Palheta Cardoso, Reclamante; Padaria e Confeitaria Japonesa, Reclamada, 1941. Filme: 01 Fotograma 1.590.
- Nuno Américo Ribeiro, Reclamante; Fábrica União Ltda, Reclamada, 1941. Filme: 01 Fotograma: 969.
- Alcides Cafazeira, Reclamante; Fábrica Anjo da Guarda, Reclamada, 1942. Filme: 10 Fotograma: 885.
- Aristeu Alcântara, Raimundo Vasconcelos, Pedro Ferreira Martins, Luis Rodrigues Tavares, Manuel Muradas, Anibal Nunes Esteveis, Reclamantes; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1942. Filme: 02 Fotogramas 165, 170, 171, 172, 173, 174.
- Maria do Carmo Justino, Zuila Alves Coelho, Nair Soeiro, Cecília Barros de Albuquerque, Fláusia Martins Gomes, Brasiliana Pinheiro, Maria Evangelista da Costa, Ana Borges, Benedita de Souza, Reclamantes; Fábrica União Ltda, Reclamada, 1974. Filme: 04 Fotograma: 1.909.
- Antonio Viana de Freitas, Reclamante; Fábrica Vitória, Reclamada, 1944. Filme: 05 Fotograma: 1.779.
- Antonio Pinheiro de Souza, Reclamante; Padaria Cambes, Reclamada, 1945. Filme: 10 Fotograma: 1.052.

- Virgulino Resende dos Santos, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1945. Filme: 07 Fotograma: 764.
- Francisco Manuel dos Santos, Reclamante; Mercadoria e Padaria A Suburbana, Reclamada, 1945. Filme: 10 Fotograma: 885.
- Walter Reginaldo Souza, Reclamante; Fábrica União Ltda, Reclamada, 1945. Filme: 05 Fotograma: 1.157.
- Manuel Tito Ferreira, Reclamante; Fábrica União, Reclamada, 1946. Filme: 13 Fotograma: 428.
- Edevaldo Santos Pureza Almeida, Reclamante; Confeitaria Avenida, Reclamada, 1946. Filme: 12 Fotograma: 403.
- Brasil Manuel de Souza, Reclamante; Padaria Anjo da Guarda, Reclamada, 1946. Filme: 10 Fotograma: 2.135.
- Edite Pereira de Moraes, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1946. Filme: 11 Fotograma: 40.
- Francisco Nelson da Silva, Reclamante; Padaria Nazaré, Reclamada, 1946. Filme: 12 Fotograma: 2.416.
- Orminda Lima Rodrigues, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1943. Filme: 15 Fotograma: 278.
- Maria de Oliveira Melo, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1947. Filme: 16 Fotograma: 1.449.
- Domingos Guimarães Gonçalves, Reclamante; Fábrica União, Reclamada, 1947. Filme: 17 Fotograma: 51.
- Francisco Batista de Almeida, Reclamante; Fábrica Vitória, Reclamada, 1947. Filme: 15 Fotograma: 2.229.
- Manuel Anízio da Silva, Reclamante; Padaria Rio Minho, Reclamada, 1947. Filme: 39, Fotograma: 2.347.

- Leandro de O. Filho, Reclamante; Fábrica Leal, Reclamada, 1947. Filme: 14 Fotograma: 961.
- Ulisses Ferreira, Reclamante; Fábrica Leal, Reclamada, 1947. Filme: 48 Fotograma: 2.480.
- Orlando Gomes Golveia, Reclamante; Padaria Batista Campos, Reclamada, 1947. Filme: 15 Fotograma: 1.782.
- Dilson Vieira do Vale, Reclamante; Padaria e Mercadoria Oriental, Reclamada, 1948. Filme: 17 Fotograma: 541.
- Gregório Rosa Ribeiro, Reclamante; Padaria Boa Esperança, Reclamada, 1948. Filme: 17 Fotograma: 2.476.
- Eládio Soares Cordeiro, Reclamante; Padaria Princesa das Flores, Reclamada, 1948. Filme: 17 Fotograma: 1.050.
- Antonio Leal de Lima, Reclamante; Fábrica União Ltda, Reclamada, 1948 Filme: 22 Fotograma: 449.
- Guilherme Nunes de Almeida, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1948. Filme: 34 Fotograma: 181.
- Domingos Nonato Barros, Reclamante; Padaria Palmeirinha, Reclamada, 1948. Filme: 17 Fotograma: 1.366.
- Maria Madalena Rodrigues, Celeste E. de Jesus, Rita N. da Silva, Reclamantes; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1948. Filme: 18 Fotograma: 747.
- Emilio V. fernandes, Reclamante; Fábrica leal, Reclamada, 1948. Filme: 36 Fotograma: 776.
- Jorge Fernandes Ribeiro, Reclamante; Padaria Jurunense, Reclamada, 1949. Filme: 23 Fotograma: 2.281.
- Benedita de S. Saldanha, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1949. Filme: 19 Fotograma: 826.

- Gregório Souza Oliveira, Reclamante; Padaria Batista Campos, Reclamada, 1949. Filme: 20 Fotograma: 1.367.
- Luciana Monteiro, Lucimar da Silva Loureiro, Reclamantes; Padaria Anjo da Guarda, Reclamada, 1949. Filme; 36 Fotograma: 1.344.
- Laudelino Monteiro, Reclamante; Padaria Vitória, Reclamada, 1949. Filme: 19 Fotograma: 1.585.
- Benedita Corrêa Miranda, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1949. Filme: 19 Fotograma: 273.
- Antonio C. Lino, Reclamante; Fábrica União, Reclamada, 1949. Filme: 34 Fotograma: 2.165.
- Alonso José da Silva, Reclamante; Fábrica União, Reclamada, 1950. Filme: 25 Fotograma: 585.
- Benedito A. de Araújo, Reclamante; Padaria Brasileira, Reclamada, 1950. Filme: 24 Fotograma: 631.
- Antonio Carneiro da Costa, Reclamante; Padaria Leal, Reclamada, 1950. Filme: 22, Fotograma: 1.001.
- Gregório R. Ribeiro, Reclamante; Padaria Glória, Reclamada, 1950. Filme: 22 Fotograma: 1.897.
- João Soares Couto, Reclamante, Padaria Tombo Pinheirense, Reclamada, 1950. Filme: 24 Fotograma: 644.
- Antonio M. Lisboa, Reclamante; Padaria Rosa, Reclamada, 1950. Filme: 24 Fotograma: 436.
- Hermínio Monteiro Dias, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1950. Filme; 24 Fotograma: 1.337.
- Otacília de Araújo, Maria F. da Silva, Maria Dolores Tavares, Laura M. Contente, Reclamantes; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1950. Filme: 25 Fotograma: 491.

- Celeste Estrela De Jesus, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1950. Filme: 25 Fotografama: 904.
- Pedro Monteiro de Freitas, Reclamante; Padaria e Mercearia Redentor, Reclamada, 1951. Filme: 51 Fotografama; 725.
- Francisco Rodrigues Nogueira, Reclamante, Padaria Rio Minho, Reclamada, 1951. Filme; 30 Fotografama: 2.009.
- Euclides Amazonas Valetin, Reclamante; Padaria Circular, Reclamada, 1951. Filme: 26 Fotografama: 613.
- João Nonato Barros, Reclamante; Padaria Rio Minho, Reclamada, 1951. Filme: 26 Fotografama: 607.
- João Ribeiro Maia, Reclamante; Padaria Flor da Marambaia, Reclamada, 1951. Filme: 29 Fotografama: 2.351.
- Jorge Marcos da Luz (Menor de Idade), Reclamante; Padaria e Mercearia Glória, Reclamada, 1951. Filme: 36 Fotografama: 466.
- Francisco Rabelo, Reclamante; Padaria D. Luiz I, Reclamada, 1951. Filme: 35 Fotografama: 1.052.
- Alípio Castro dos Santos, Reclamante; Casa Aveirense, Reclamada, 1951. Filme: 25 Fotografama: 2.332.
- Gildacio da Fonseca, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1952. Filme: 32 Fotografama: 501.
- Antonio Carneiro da Costa, Reclamante; Padaria Flor da Marambaia, Reclamada, 1952. Filme: 32 Fotografama: 1.884.
- Antonio Manuel da Silva, Reclamante; Padaria Leal, Reclamada, 1952. Filme: 31 Fotografama: 2.001.
- Antonio Pantoja dos Santos, Reclamante; Padaria Batista Campos, Reclamada, 1952. Filme: 33 Fotografama: 1.070.

- Etevaldo Mangabeira Guimarães, Reclamante; Fábrica Vitória, Reclamada, 1952. Filme: 37 Fotograma: 1.990.
- Inácio Rodrigues Filho, Reclamante; Panificadora Elétrica, Reclamada, 1952. Filme: 30 Fotograma: 1.818.
- Eládio Melo Guimarães e outros, Reclamantes; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1952. Filme: 31 Fotogramas: de 1.987 a 1.999.
- Aguinaldo Tavares Fonseca, Reclamante; mercearia Flor da Castelo, Reclamada, 1952. Filme: 31 Fotograma: 1.924.
- Henrique do Livramento Ferreira, Reclamante; Fábrica União, Reclamada, 1952. Filme: 33 Fotograma: 2.419.
- Antonio Gonçalves de Souza, Reclamante; Padaria Flor da Marambaia, Reclamada, 1952. Filme: 32 Fotograma: 2.165.
- Gildacio da Fonseca, Arminio Pinto Ribeiro e outros, Reclamantes; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1952. Filme: 33 Fotogramas: de 289 a 344.
- Zélia Monteiro de Silva e outras, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1952. Filme: 37 Fotogramas: de 1.880 a 1.902.
- Antonio Ferreira Soares e outros, Reclamantes; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1952. Filme: 35 Fotogramas: de 2.250 a 2.268.
- Manuel Epifanio da Costa e Silva, Reclamante; Padaria Formosa, Reclamada, 1953. Filme: 45 Fotograma: 393.
- Antonio Gonçalves da Silva, Reclamante; Padaria Feliz Aurora, Reclamada, 1953. Filme: 44 Fotograma: 1.099.
- Leonel Lopes dos Santos, Reclamante; Padaria Luzitana, Reclamada, 1953. Filme: 44 Fotograma: 2.007.

- Juvenal Soares Cardoso, Reclamante, Fábrica Palmeira, Reclamada, 1953. Filme: 41 Fotograma: 557.
- Aguinaldo Rodrigues de Souza, Reclamante, Padaria Santa Clara, Reclamada, 1953. Filme: 44 Fotograma: 1.322.
- Admar Gomes Teixeira, Reclamante; Padaria Centro Comercial Pedreirense, Reclamada, 1953. Filme: 45 Fotograma: 1.143.
- Antonio Lúcio da Silva, Reclamante; Padaria Redentor, Reclamada, 1953. Filme: 43 Fotograma: 275.
- Odemar Rodrigues de Moraes, Reclamante; Padaria Figueiredo, Reclamada, 1953. Filme: 44 Fotograma: 1.767.
- Antonio Dias, Reclamante; Padaria Aveirense Reclamada, 1953. Filme: 43 Fotograma: 1.733.
- Raimundo Carvalho, Reclamante, Padaria Centro Comercial Pedreirense, Reclamada, 1953. Filme: 45 Fotograma: 2.287.
- Helena Nobre Ferreira, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1953. Filme: 52 Fotograma: 785.
- Vincentino Cordeiro da Silva, Reclamante; Padaria Circular, Reclamada, 1954. Filme: 50 Fotograma: 1.450.
- Raimundo Pereira Lima, Reclamante; Fábrica Nazaré, Reclamada, 1954. Filme: 48 Fotograma: 291.
- Manuel Furtado, Reclamante; Fábrica União, Reclamada, 1954. Filme: 51 Fotograma: 1.681.
- Virginia Mendes, Reclamante; Fábrica Anjo da Guarda, Reclamada, 1954. Filme: 50 Fotograma: 1.308.
- Idelfonso Campos River, Reclamante; Fábrica Palmeira, Reclamada, 1954. Filme: 52 Fotograma: 453.

- Antonio Xavier da Silva (Menor de Idade), Reclamante; Padaria Boa Esperança, Reclamada, 1954. Filme: 49  
Fotograma: 1.973.
  
- Martiniano Monteiro, Reclamante; Padaria Fortaleza da Humaitá, Reclamada, 1954. Filme: 49 Fotograma: 1.796.
  
- Anfrísio Leal da Rocha, Reclamante; Fábrica leal, Reclamada, 1954. Filme: 55 Fotograma: 1.758.
  
- Sebastião Soares, Reclamante; Padaria Anjo da Guarda, Reclamada, 1954. Filme: 52 Fotograma: 1.655.

## **2 - Processos de Acordãos Coletivos do Tribunal Regional da Justiça do Trabalho da Oitava Região (Belém-Pará)**

---

- Belém. Tribunal Regional do Trabalho, 8ª Região. Acordãos do Sindicato dos Trabalhadores da Panificação e Confeitaria de Belém/40. Pará, 1940.
  
- Belém. Tribunal Regional do Trabalho, 8ª Região. Acordãos do Sindicato dos Trabalhadores na Indústria da Panificação e Confeitaria de Massas Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém/43. Pará, 1943.
  
- Belém. Tribunal Regional do Trabalho, 8ª Região. Acordãos do Sindicato dos Trabalhadores na Indústria da Panificação e Confeitaria de Massas Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém/45. Pará, 1945.
  
- Belém. Tribunal Regional do Trabalho, 8ª Região. Acordãos do Sindicato dos Trabalhadores na Indústria da Panificação e Confeitaria de Massas Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém/48. Pará, 1948.
  
- Belém. Tribunal Regional do Trabalho, 8ª Região. Acordãos do Sindicato dos Trabalhadores na Indústria da Panificação e Confeitaria de Massas Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém/52. Pará, 1952.
  
- Belém. Tribunal Regional do Trabalho, 8ª Região. Acordãos do Sindicato dos Trabalhadores na Indústria da Panificação e Confeitaria de Massas Alimentícias, Biscoitos e de Produtos de Cacau e Bolos de Belém/54. Pará, 1954.

## Fontes Impressas Citadas

### 1 - Jornais

- Folha Vespertina de 10 de maio de 1948.
- O Estado do Pará, de 25 de maio de 1916.
- A Provincia do Pará, de 07 de abril de 1948.
- A Vanguarda, de 07 de maio de 1948.
- Folha do Norte, nos anos de 1934 a 1944.
- Folha do Norte, de 12 de maio de 1944.
- Folha do Norte, de 11 de janeiro de 1934.
- Folha do Norte, de 05 de julho de 1944.
- Folha do Norte, de 18 de janeiro de 1934.
- Folha do Norte, de 18 de maio de 1890.
- O Estado do Pará, de 02 de maio de 1916.

## 2 - Bibliografia Citada

- BELTRAO, Jane Felipe. *Mulher e castanha; um estudo sobre o trabalho e o corpo.* In: FUNDAÇÃO CARLOS CHAGAS, *Trabalhadores do Brasil.* São paulo, Brasiliense, 1982.
- BERTAUX, Daniel & BERTAUX, Wiame Isabelle. *Mistérios do Boute; padarias artesanais na França: como vivem e porque sobrevivem.* In: *Novos Estudos CEBRAP, N° 19, São Paulo.*
- CHALOUB, Sidney. *Trabalho, lar e botequim; o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da Belle Époque.* São Paulo, Brasiliensa, 1986.
- \_\_\_\_\_, SIDNEY. *Visões da liberdade; história das últimas décadas da escravidão no corte.* São Paulo, companhia das letras, 1990.
- DIAS, Maria Odila. *Quotidiano e poder em São paulo, no século XIX.* São paulo, Brasiliense, 1984.
- GORZ, André. *Adeus ao proletariado; para além do socialismo.* Rio de janeiro, Forense-Universitária, 1982.
- GORZ, Andre. *O depotismo da fábrica e o seu futuro.* In: *Crítica da divisão do trabalho.* São Paulo, martins Fontes, 1980.
- LOBO, Elizabeth Souza. *A classe operária tem dois sexos.* São Paulo, Brasiliense, 1991.
- GOFF, Jaques Le. *História e memória.* São Paulo, Editora da UNICAMP, 1989.
- POZZEBON, Sandra. *O papel das merceadorias na distribuição de gêneros alimentícios à população de Belém na segunda década do século XX.* Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito à obtenção do título de *Licenciatura Plena em História/UFPa.* 1990. Mimeografado.

PENTEADO, Antonio Rocha. *Belém; estudo de geografia urbana*. Rio de Janeiro, Companhia Gráfica Luz, 1968. 2 v.

RAMALHO, José Ricardo. *Estado-patrão e luta operária; o caso F.N.M.* Rio de Janeiro, paz e terra, 1983.

RIBEIRO, Gladys. *Mata galegos; os portugueses e os conflitos de trabalho na República Velha*. São Paulo, Brasiliense, 1991.

THOMPSON, E. P. *Senhores e caçadores; a origem da lei negra*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.

———. *A formação da classe operária inglesa; a árvore da liberdade*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.

### 3 - Bibliografia Utilizada na Pesquisa

ANTONACCI, M. A. *A vitória da razão*. Tese de mestrado, UNICAMP, 1985.

ANTUNES, Ricardo. *Classe operária, sindicalistas e partidos no Brasil*. São Paulo, Cortez, 1982.

BLAY, Eva Alterman. *Trabalho domesticado; a mulher na indústria paulista*. São Paulo, Atica, 1978.

BAUSCHINI, Cristina. *Mulher e trabalho*. Conselho Estadual da Condição Feminina. São Paulo, 1985.

BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São paulo, Perspectiva, 1974.

———. *O desencantamento do mundo; estrutura econômica e estruturas temporais*. São Paulo, Perspectiva, 1979.

BRAUERMAN, Harry. *Trabalho e capital monopolista*. Rio de Janeiro, Zahar, 1977.

BANDEIRA, Moniz. *O governo Goulart; lutas sociais no Brasil, 1961-64*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1977.

BOSI, Ecléa. *Cultura de massa e cultura popular; leituras operárias*. Petrópolis, Vozes, 1981.

———. *Memória e sociedade; lembranças de velhos*. São Paulo, T.A. Queirós, 1983.

CASTORIADIS, Cornelius. *A instituição imaginária da sociedade*. São Paulo, Paz e Terra, 1985.

———. *A experiência do movimento operário*. São Paulo, Brasiliense, 1985.

DARNTON, R. *O grande massacre de gatos*. Rio de Janeiro, Graal, 1986.

DECCA, Edgar de. *1030; o silêncio dos vencidos*. São Paulo, brasiliense, 1981.

\_\_\_\_\_. *A ciência da produção. Fábrica despolitizada*. Revista Brasileira de História. São Paulo, Marco Zero, 1983..

DECCA, Maria Auxiliadora. *A vida fora das fábricas; cotidiano operário em São (1920-84)*. Paz e Terra, 1987.

ENGELS, Fiedericks. *A origem da família da propriedade privada e do Estado*. São Paulo, Civillização Brasileira, 1974.

\_\_\_\_\_. *A situação da classe trabalhadora na Inglaterra*. Portugal, Presença, 1975.

GOFF, Jaques Le. *Memória*. In: Enciclopédia Einandi. Porto, Imprensa Nacional/ Casa da Moeda, 1984.

GOMES, Angela M. Castro. *A invenção do trabalhismo*. Rio de Janeiro; IUPERJ, DIFEL, 1981.

GINBURG, Carlo. *O queijo e os vermes*. São Paulo, Companhia das Letras, 1987.

HUMPHREY, John. *Fazendo o "milagre"; controle capitalista e junta operária na indústria automobilística brasileira*. Petrópolis, Vozes, CEBRAP, 1982.

HAUPT, George. *Por que a história do movimento operário*. Revista Brasileira de História. Rio de Janeiro, Marco Zero, 1986.

HOBSBAWN, Eric. *Os trabalhadores*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1981.

- \_\_\_\_\_. *Mundos do Trabalho*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.
- LOPES, José Sérgio L. *O vapor do diabo; o trabalho dos operários do açúcar*, Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1976.
- LACLAU, Ernesto. *Política e ideologia na teoria marxista*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1979.
- \_\_\_\_\_. *Os novos movimentos sociais e a pluralidade do social*. In: Revista Brasileira de Ciências Sociais, nº 2. São Paulo, 1986.
- LINEBAUGH, Peter. *Crime e industrialização; a Grã-Bretanha no século XVIII*. In: PINHEIRO, P.S. (org.). *Crime, violência e poder*. São Paulo, Brasiliense, 1982.
- \_\_\_\_\_. *Todas as montanhas atlânticas estremeceram*. Revista Brasileira de História nº 6. São Paulo, Marco Zero, 1983.
- MARX, Karl. *O capital*. São Paulo, Difel, 1982. 1 v. XXV cap.
- MARONI, Améris. *A estratégia de recusa*. São Paulo, Brasiliense, 1982.
- MOISÉS, J. Alvaro. 1953. *A greve dos 300 mil em São Paulo, Rio de Janeiro*. Contraponto, 1976.
- PENA, Maria Valéria J. *Mulheres e trabalhadoras; a presença feminina na constituição do sistema fabril*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1981.
- PEREIRA, Vera Maria C. *O coração da fábrica; estudo de caso entre operários têxteis*. Rio de Janeiro, Campus, 1979.
- PAOLI, Maria C. et alii. *Pensando a classe operária; os trabalhadores sujeitos ao imaginário acadêmico*. Revista Brasileira de História nº 6. São Paulo, Marco Zero, 1983.

- . *Os trabalhadores urbanos na fala dos outros tempo, espaço, classe na história operária brasileira*. In: LOPES, J. S. L. (org.). *Identidade e cultura operária*. São Paulo, Marco Zero, 1988.
- PINHEIRO, P. Sérgio & HALL, M. *A classe operária no Brasil*. São Paulo, Brasiliense, 1981. 1 v. Alfa Omega. 2 v.
- SADER, Eder.. *Quando novos personagens entraram em cena*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1988.
- SAFFIOTI, Helieth, I. B. *Do artesanal ao industrial; a exploração da mulher*. São Paulo, Hucitec, 1981.
- THOMPSON, E. *Tradicion, revuelta y consciencia de classe*. Barcelona, Critica, 1979.
- . *A miséria da teoria*. Rio de Janeiro, Zahar, 1981.
- TRONTI, Mário. *Operários e capital*. Porto, Afrontamento, 1976.
- VEYNE, Paul *Como se escreve a história*. Lisboa, Edições 70.
- WEIL, Simone. *A condição operária e outros estudos sobre a opressão*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1979.
- KATCHERSKI, A. *O sexo do trabalho*. São Paulo, Paz e Terra, 1987.
- KOWARICK, Lúcio (org.). *As lutas sociais e a cidade*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1988.

#### 4 - Fontes da História Oral Citadas

##### **ENTREVISTAS:**

**FERREIRA, Tarcísio. Padeiro, 52. Processo de Trabalho/ Exploração nas padarias artesanais.**

**FEITOSA, Moacir. Padeiro, 52 anos. Processo de trabalho/ exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa.**

**MURAD Jorge Salim Jorge. Padeiro, 54 anos. Processo de trabalho/ exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa.**

**FLORENTINO, Luis. Padeiro, 78 anos. Processo de trabalho/ exploração/ relações de generosidade nas padarias artesanais. Belém-Pa.**

**SILVA, José da. Forneiro, 74 anos. Processo de trabalho/ exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa, em agosto de 1989.**

**FEITOSA, José. Forneiro, 68 anos. Processo de trabalho/ exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa.**

**SANTOS, Sirlaco Monteiro dos. Padeiro e entregador de pão, 74 anos. Processo de trabalho/ exploração/ relações de gênero/ cidade nas padarias artesanais. Belém-Pa.**

**SALIM, Jorge Murad. Padeiro, 54 anos. Processo de trabalho/ exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa.**

**MOUTINHO, Sebastião. Português, comerciante, 82 anos. Processo de trabalho/ exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa.**

**SILVA, Luis. Padeiro, 89 anos. Processo de trabalho/ exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa.**

LAURIANO, Soares. Forno, 56 anos. Processo de trabalho/  
exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa.

SOARES. Manoel dos Santos. Padeiro, 70 anos. Processo de  
trabalho/ exploração nas padarias artesanais. Belém-Pa.

GOMES, Raimundo. Sindicalista da construção civil, 93 anos.  
Greve dos Padeiros em Belém-pa.

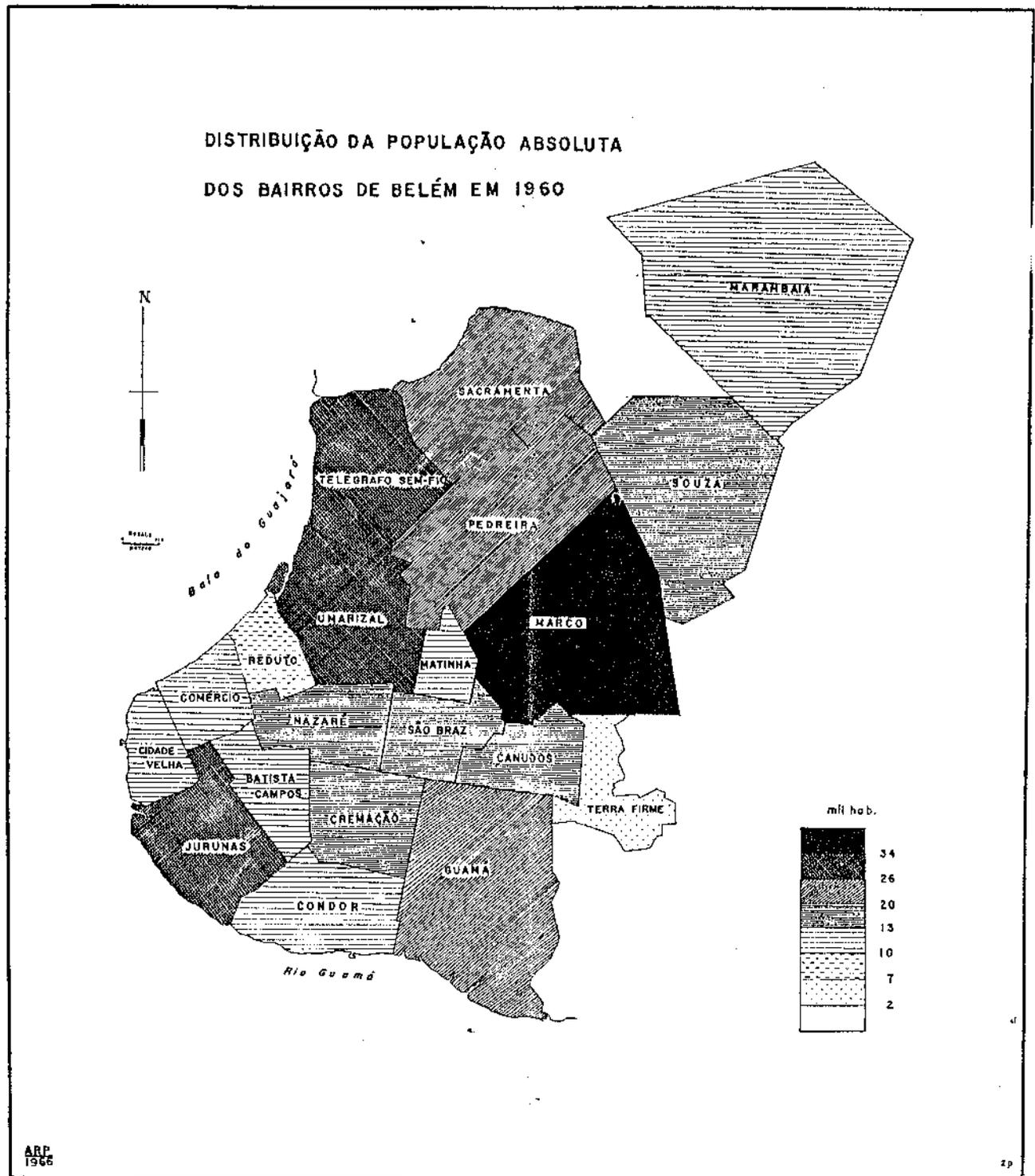
PINHEIRO, Eládio. Padeiro, 72 anos. Processo de Trabalho/  
Cidade. Belém.

# ANEXOS

# **ANEXO A**

## *Figuras Ilustrativas*

Figura A1 - Distribuição da População Absoluta dos Bairros de Belém em 1960



FONTE: PENTEADO, Antonio Rocha Fig. 52. Belém; estudo de geografia urbana. Rio de Janeiro, Companhia Gráfica Luz, 1968. 2 v.

Figura A2 - Logotipo da Fábrica Palmeira



Figura A3 - Rótulo da Fábrica Palmeira.



# **ANEXO B**

## *Entrevista com um Padeiro*

Anexo B

Entrevista com o Sr. Luis Florentino.

Data: 07 de Agosto de 1990.

EDILZA: Seu nome ?

FLORENTINO: Luis Florentino de Souza, na classe eu era conhecido como Florentino.

EDILZA: Quando o Sr. nasceu seu Florentino ?

FLORENTINO: Eu sou de 1912, assim no documento meu pai informava tudo.

EDILZA: O Sr. nasceu onde ?

FLORENTINO: Eu nasci no estado da Paraíba, numa cidade por nome Lagoinha de Boi, onde eu nasci municipio de Guarabira hoje lá deve ser cidade adiantada porque tudo tá ficando evoluído, melhorando.

EDILZA: Me diga uma coisa Sr., como era a sua família, quantos irmãos o Sr. tinha ?

FLORENTINO: Tinha seis irmãos e somos quatro irmãs.

EDILZA: Seu pai era padeiro ?

FLORENTINO: Meu pai era padeiro.

EDILZA: Ele era espanhol estrangeiro ?

FLORENTINO: Meu pai eu conheci como brasileiro, agora ele era filho de italiano, naquele tempo aqueles antigos vinha pro Brasil e a profissão era sapateiro, era essas coisas assim, era alfaiate, essas profissões,

porque meu pai era inteligente, mas a profissão dele era padeiro, agora o esporte dele mais era galo de briga, passarinho e jogo, gostava de jogo.

EDILZA: Me diga o seguinte: ele era padeiro, o Sr. aprendeu a profissão com ele, como ?

FLORENTINO: Era padeiro, aprendi com ele em casa mesmo, porque meu pai era o seguinte: ele chegava em lugar qualquer, porque quando eu nasci ele já era empregado de padaria nessa cidade e daí passou o tempo ele foi pra outra cidade mais adiantada Guarabira, de Guarabira ele foi pra Paraíba, naquele tempo trabalhar em panificadora nesse tempo não chamava panificadora chamava padaria, padaria Globo, eu me lembro era muito criança e as minhas três irmãs mais velhas foi educada lá né, nos Colégios essas coisas todas, daí trabalhou na Paraíba, naquele tempo e tal, daí ele regressou pra mesma cidade dele Guarabira, daí teve convite pra trabalhar no sertão, aí nós fomos pra o sertão, dessa vez nós moramos numa fazenda no Estado do Rio Grande do Norte, ali ele sempre trabalhava de padeiro, ele fazia um fornozinho em casa, ele fazia o pão botava num cesto e ia vender naqueles lugares todo, naquele campo.

EDILZA: Como era esse forno caseiro ?

FLORENTINO: Esse forno caseiro faz de barro, tira o forno todo, faz um globo né, fecha tudinho deixa só a

porta de meter o pão né, aonde sai a fumaça lá atrás é o boeiro, aquele forno queima a lenha lá dentro tira-se a brasa ele conserva aquele calor pra se trabalhar, forneia o pão e então dava certo, naquele tempo tudo dava certo.

EDILZA: E ele fazia vários tipos de pão ?

FLORENTINO: Vários tipos de pão, naquele tempo o pão era conhecido como pão francês é que hoje a gente chama pão massa grossa, tinha o pão crioulo, tinha o pão chocolate, tinha o pão doce e tinha o pão de milho.

EDILZA: E como é que ele fazia esse pão, ele acordava cedo, quando o Sr. começou a ajudar ele ?

FLORENTINO: Meu pai trabalhava quase só, ele acordava cedo ia trabalhar né, fazer aquele pão. No sertão eu já estava com um idade de mais ou menos doze anos ou dez anos, foi quando nós fomos naquele tempo, no governo de W. Luis, eu como era mais interessado tinha paixão por essa profissão mesmo, eu gostava, eu ajudava ele sempre nera, os outros ficavam sempre de fora.

EDILZA: Por que o Sr. quis ser padeiro ?

FLORENTINO: Quis ser padeiro porque eu achava bonito, era uma profissão de fazer pão pra todo mundo se alimentar, essa coisa toda então eu gostava de tá trabalhando com meu pai, às vezes ele saía eu fazia pãozinho separado, quando ele chegava dava valor daí eu fui levando a vida. Os outros não eram muito

chegado a profissão e assim por diante, aí meu pai chegou o tempo que havia o serviços de estradas e rodagens no Estado do Rio Grande do Norte, foi uma influência medonha, aquilo aumentou muita coisa, foi no governo de A. Bernardes, parece por aí assim né. aí meu pai naquela região, o nome era caçaco pra quem trabalhava na estrada, aqueles caçacos faziam ali a morada e tudo, uns barracões e o meu pai foi convidado pra fornecer pão naqueles barracões e daí ele aumentou né, trabalhava muito e nós tínhamos que trabalhar com ele, minhas irmãs trabalhavam em casa, faziam doce, uma coisa, costurava a minha irmã mais velha mais antiga nasceu primeiro era muito inteligente, morreu agora poucos anos. Depois teve um alemão que gostava muito de meu pai, meu pai o nome dele era João Florentino de Souza, mais conhecido como "bia". -Olha "bia", eu vou te fazer o seguinte: aqui tu vai ficar trabalhando por tua conta pra ver se melhora mais. Aí ele forneceu o trigo pro meu pai né, uma saca ou duas sacas ou três, o velho fazia as contas dele tudo direito e pagava daí esse mesmo alemão foi meu padrinho de fogueira, naquele tempo fogueira era respeitado mesmo e naquele tempo meu pai ficou naquela cidade. Depois ele disse: - Olha tu já da conta de tudo aí, eu vou te apresentar na praça, vou te apresentar para trabalhar por tua conta, aí levou ele trouxe

ele pra Natal aí ele ficou comprando no armazém por conta dele, o armazém era Joaquim Etelvino, calvo que era representante da farinha meu pai cumpriu com tudo direito ali, fazia os pagamentos dele e tudo aí ficou mais adiantado.

EDILZA: Antes o seu pai fazia o pão, distribuía e vendia ?

FLORENTINO: Vendia, a venda era a seguinte: nós sai naqueles lugares colocava uma carga no cavalo, duas caixas cheias de pão e sai naquela região toda vendendo, e procurando viver como se diz foi no tempo que nós estava nesse lugar Caráuba, nessa cidade, não era cidade era município, hoje está muito adiantado, município Curralinópolis, gostava dessa cidade e meu pai estava bem. Fui ficando rapaz, trabalhava também na agricultura, essas coisa e tal, foi no tempo que minha mãe houve lá um negócio de uma loteria, caderneta monetária, não sei o quê, e minha mãe jogou e foi uma das primeiras que teve a sorte me lembro como coisa que fosse hoje, aí nós chegamos, eu dizia pro meu irmão: sabe que estamos ricos agora, nossa mãe acertou na loteria aí nós dançamos em casa, ela tirou seis contos de réis naquele tempo era muito dinheiro, virgem nossa senhora compramos logo a melhor casa que tinha em nossa cidade. O meu pai comprou, meu pai abriu um quarto e fez uma padariazinha assim né, preparou um forno dali aumentou, ficamos bem né, fomos pra frente. Depois

com mais tempo nós já desgostava o velho porque nós já queria outra coisa, eu já não queria tá mais ali, eu era o mais coisa, qualquer coisa eu queria arribar de casa, trabalhar em outros lugares, isso foi no tempo mais ou menos em 1928 por aí assim, foi no tempo que meu pai resolveu que nós vamos sair daqui desse lugar. Viemos pra Santa Cruz de Inharé, isso uma cidade muito pouco adiantada naquele tempo tinha muita influência de muitas coisas e eu com esse irmão no meu tempo nozinho que ele era muito chegado às farra e essas coisas nera e lá em Santa Cruz, fiquemos ali né, meu pai veio e todo mundo muito bem, mas meu pai adoeceu né, nesse tempo que ele adoeceu ele já havia doente, adoeceu e aí não durou nem um ano naquele lugar, uns seis meses, a doença dele foi grave e ele faleceu e aí nós fiquemos todos desenfreados não é, eu tinha lá um Sr. que era dono da casa onde nós vivia era dele, eu gostava duma filha dele, comecei e gostar eu me lembro tanto era bem morena, bem morena, bem escura ela e eu gostava dessa pequena, e então ele me chamou e disse: - olha, você é um rapaz que tem que merecer né, esse seu comportamento e tudo, essas coisas...

EDILZA: Ele tinha filhas ou só era ela ?

FLORENTINO: Tinha também, mais filho não. E ele era bem boas condições nera, aí nós começamos a trabalhar e com

aquilo que meu pai deixou dava pra nós ficar até rico, ir pra frente, mas o que acontece que esse meu irmão era um pouco chegado à farra, não queria dá certo, pronto ! Acabou ficou tudo... eu não quis mais não tive dinheiro para pagar a praça, quiseram passar a mão em alguma coisa que meu pai deixou, minha mãe era muito conhecida ali, muito, muito, de família conhecida, ela foi se unir com major Napoleão, aí o prefeito dali era... coisa e a mulher chamava-se Genera, D. Genera muito amiga, mas que desejava ser filha da... aí major Napoleão mandou dizer que não se mexe ali naquilo que é daquele viúva, deixe está que eu resolvo depois; aí o Sebastião já era pai dessa moleca que eu gostava, me chamou e disse: - (eu era muito novo) "que eu me casasse com ela né, que ele me dava a mão, só que ele me dava mesmo. Ele foi em Natal, trouxe trigo, trouxe tudo o precisava para uma panificadora na, uma padaria. Fiquei trabalhando ali mas não me unia não, não deu certo e aí esse meu irmão foi embora pra Paraíba, pois tinha lá um tio na Paraíba, tinha moleca, rapariga preta, ainda nova, tinha família lá. E ele foi embora pra Paraíba com outro mais novo, com um mais novo foi pro sertão. Quando ele voltou pegou lá uma tuberculose, naquele tempo não tinha jeito, e o mais novo de trabalhar em panificadora ele era muito afoito nera, pegava todo

o serviço e tal pegou aquela doença no peito e morreu logo.

EDILZA: E os padeiros, eles pegavam muito tuberculose, pegavam muito ?

FLORENTINO: Pegavam demais.

EDILZA: Por que ?

FLORENTINO: Porque o serviço era... era ruim mesmo sabe.

EDILZA: Por que o serviço faz pegar tuberculose ?

FLORENTINO: É porque muitas vezes o camarada trabalha numa porta de fogo né, pegando aquele calor e não se alimenta bem, e muitos padeiros naquele tempo, rapaz novo caia na farrá nera, no dia que tinha folga e muitas vezes chegavam, chegavam assim, negócio de oito horas, que ele tava esperando pra nós começar o serviço, chegava até bêbo, embriagado, às vezes chegava com muito sono, muito cansado, não dava nem conta do serviço nera daí pegavam enfraquecimento e aquela fábrica Vitória ali, enterrou muito rapaz, ali se trabalhava sem limite naquele tempo.

EDILZA: Já aqui ?

FLORENTINO: Já aqui. E assim foi e também depois vim embora...

EDILZA: Ai esse irmão morreu, esse que pegou...

FLORENTINO: Morreu. Vim embora pra Paraíba também, não quis ficar, fui para Natal e em Natal eu fui ruim de situação e um irmão meu que morava no interior, esse mais velho, eu fui pra lá pra casa dele e lá tive

convite pra trabalhar em um município nera, padaria pequena e coisa e tal e fui, fui lá trabalhar o patrão gostava muito de mim que eu dava conta do meu trabalho e gostava de tudo limpo, tudo direito né, e de trabalhar né. Eu estava nessa casa há muito tempo, São Paulo de Jurema. Recebi um convite pra trabalhar noutra cidade de nome Panési e chegando nessa. Nesse lugar eu fui com meu patrão e ele disse: - mas porque ir lá? Eu digo: é porque aqui eu não tô me dando bem, tô me dando bem pelo que ganho, mas aqui é o seguinte o Sr. não dá uma liberdade pro padeiro, não dá uma liberdade pro padeiro, aí tranca a casa e a gente fica aqui trancado.

EDILZA: O que é dar liberdade pro padeiro?

FLORENTINO: Uma liberdade que eu quero dizer, é que o padeiro como eu que... e os outros né na cidade assim tinha negócio não era boite naquele tempo, tinha cabaré, tinha jogo de bilharito essas coisas né, e muitas vezes estancava a massa e ficava dormindo dentro da padaria até o sono... pegava e estragava até a massa, e assim não a gente estancando, que dizer, fazia a massa e dava o tempo suficiente a ela né, e durante aquele tempo a gente ia assim pra rua, brincava, chegava na hora mas tinha dia também de dormir que os outros cansavam.

EDILZA: Mas me diga o seguinte, então era prática, ainda é

prática, é... era prática dos patrões deixarem vocês trancados na padaria ?

FLORENTINO: Aqui era, aqui foi, todo dia era demais. Agora eu, uns não e outros não, eu não me sujeitava, entregava o lugar, mas não me sujeitava, porque faz um incêndio aqui, um fio desse de alta tensão, uma coisa nós vamos morrer aqui, dentro, e como é ? Tai o lugar, eu não quero. - Não, mas vem cá rapaz, escuta. - Não, não fico trabalhando e...

EDILZA: E porque que o patrão fazia isso, ele tinha medo de vocês saírem com massa dele, roubarem trigo, e como era ?

FLORENTINO: Desconfiava, ele desconfiava que se roubava à noite qualquer coisa e houve muito roubo mesmo em padarias assim, e outros não compareciam a serviço deixava as vezes, ia embora e ficava o serviço e daí ele me dava liberdade. Essa casa que eu fui trabalhar, eu tava dizendo aí num interior que fui pro Rio Grande do Norte, não era ? E já passei pra esse.

EDILZA: 'Cês queriam liberdade de ir e vir.

FLORENTINO: De ir e vir na hora né, eu num era irresponsável, mas era de uma maneira que a padaria era a minha casa, naquele tempo a higiene era pouca e pra gente fazer uma necessidade qualquer tinha que fazer lá no bacil, dentro da... lá porque o patrão não deixava nada, era tudo trancado e por isso que

eu entreguei o lugar, chamei ele e disse: -ah, não foi o Sr., faz aí o que entender, eu peguei e mandei o faxineiro juntar aqui e jogar aquilo que tava lá dentro tudo fora e jogar no mato, jogar tudo no mato, se o Sr. não tem medo do seu Antônio Miguel e eu digo não, não tenho medo. Porque eu já tinha transmitido a ele que eu ia, pois foi o primeiro que já entrou nessa casa que teve coragem de fazer isso aí. Fiquei trabalhando ali no começo, me deu liberdade, a chave e claro naquele tempo que lenha era uma coisa fácil, pra meter lenha no fogo, tinha que vir e abrir o quarto onde estava a lenha, o depósito, contava o facho de lenha pro padeiro queimar pra tirar o serviço do pão, por isso que as vezes o padeiro chegava lá tinha medo ou qualquer coisa e não fazia o serviço direito, a temperatura do fogo arriava e então ele não dava.

EDILZA: Tinha medo de quê ?

FLORENTINO: Medo porque sabe, é medo da queda, porque tinha dono de padaria no interior que dava até um padeiro, era aqui mesmo nesse interior, aqui teve muitos assim, né, e prendia o camarada, o camarada só saía dali quando ele arranjasse outro ou qualquer coisa muito... pra o povo mesmo aqui nós tivemos muitos empregados de padaria humilhados, com a liberdade do sindicato que nos procurava fazer ele não fazia, chegava uma hora de dizer: - padeiro de hoje em

diante não faz faxina, não lava a casa, porque chegava dia de sábado terminava o serviço sete horas, já trabalhava a semana todinha à noite. Está ali de novo. Tinha que trabalhar no sábado pelo dia pra receber sete ou oito horas da noite, ainda ia lavar a casa, fazer aquela faxina, pra no domingo à noite está ali de novo. Então por isso chegava aquela ordem, uns salam, outros ficavam por ali. - Rapaz não é pra fazer esse serviço. - Ah não sei o que. - Vocês fazem esse serviço porque querem, não temos a ordem aqui do presidente e tudo, o patrão não sabe. As vezes tinha muitos que não tinham saldo na casa queria ir pra casa e o que levava o patrão conversava e ele também abonava um dinheiro pra descansar na semana e o camarada se assujeitava aquela coisa toda e ele pra agradar o patrão, o patrão olhava e ele fazia aquele serviço. - Olha tu não tem saldo esse não dá pra comprar nem imitação de rolha, não adianta ele ficava ali escravizado e talvez ficasse satisfeito porque ele levava aquilo pra casa, e acontecia tudo isso. E quando veio essa ordem lá no Estado do Rio Grande do Norte, quando eu fui entregar o lugar para este Sr. Antônio Miguel, ele falou: - Mas o que é que tá te faltando aqui rapaz, aqui não tá te faltando nada, eu estou te pagando aqui... - Pagava cinco mil réis por dia, naquele tempo era muito dinheiro, ele falou: - Não

estás ganhando bem e tal, quer deixar o lugar porque? Eu tive que dizer porque: -olha seu Antônio é o seguinte, meu irmão mandou me chamar pra eu ir pra Paraíba, qua minha mãe está pra lá. - Tá muito bem. Foi o tempo que ele foi pra Natal e arrumou outro. Conclusão que eu fui pra esse lugar que chamava-se Panelaze, o patrão lá era o patrão desse meu irmão também, eu fui sô das fora. Cheguei lá comecei a trabalhar muito bem, né, mas ali existia um ajudante meu que ele trabalhava armado, toda hora ele tava no serviço com o relvôver do lado, era Zé Braz o nome dele, eu fiquei muito chateado, fiquei com raiva daquilo. Quando foi uma noite, tantas horas da noite eu disse: -olha me dá o pão doce prá cá, pra eu meter no forno. Ai eu fiquei chateado: mas rapaz vem cá, porque é que tu traz esse revólver pra cá, eu não tenho arma nenhuma aqui, tu vem armado não dá certo. Nessa ocasião eu soltei a palheta, a lata de pão e me agarrei com ele né pra tirar o revólver tinha outro rapazinho gritou seu Vicente, os padeiros, os dois rapazes estão aqui brigando. Eu pra tomar aquele revólver estraguei aqueles pão lá, veio seu vicente chegar que era o chefe patrão né, -mas o que é isso? Eu disse: -é o seguinte, ele vem trabalhar armado, eu não estou armado, então nós temos que se combinar tudo direito. -Mas esse homem é de minha confiança. Eu

digo: -Bom, se ele é de sua confiança do Sr., eu acho que sou mais, porque eu sou o encarregado de tudo aqui dentro. - O sr. não serve mais. Naquela hora mesmo foi lá no escritório e me deu a conta.

EDILZA: Então o patrão sabia que ele andava armado ?

FLORENTINO: O patrão sabia, porque eu acho que é por causa disso mesmo, por causa do negócio que acontecia as vezes, pra fazer medo ao outro que estava trabalhando.

EDILZA: Ele era o guarda do patrão lá dentro ?

FLORENTINO: Era considerado um guarda.

EDILZA: Pra ver se o pessoal não tirva nada ?

FLORENTINO: É, com certeza, e nessa hora eu lembro, eu não tinha nada de saído, ele fez a minha conta a noite mesmo, depois eu fui para um hotel que tinha de frente, meu dinheiro foi um cruzeiro, aí eu fui ali pro hotel esperar que aparecesse passagem, ali passava carro toda hora pra eu ir pra Natal, era perto de Natal, meu irmão lá soube disso, veio, aí quando ele veio não me encontrou mais, aí o dono da padaria falou: -Ah, parece que aquele seu irmão é valentão, não sei o que. Ele disse: -Não, eu nunca vi nem ele brigar com ninguém. Aí eu fui pra Natal quando eu cheguei em Natal a situação estava ruim, emprego poucas padarias. Natal, parece que naquele tempo não tinha nem vinte padarias, tinha umas catorze. Foi dessa vez que eu fiquei na sede do

sindicato, ali eu dormia, tinha vários padeiros ali  
nera nós estava ali porque não tinha pra onde ir e  
eu então fiquei ali, foi que começou o sindicato dos  
padeiros de Natal, eu me alistei logo e paguei a  
primeira mensalidade da sociedade dos padeiros,  
fiquei por ali.

EDILZA: Que ano era esse ?

FLORENTINO: Isso era mais ou menos em 1931, por aí assim, era  
em 1931, eu tive ali, tive em Natal, não deu bem  
certo voltei pra onde estava meu irmão. Quando  
cheguei ele disse: -rapaz, não dá certo aqui, porque  
tu tivesse, aquela confusão com aquela moça aí,  
coisa e tal..., vou lhe contar o que se passou, vai  
embora, vai embora, vai que não dá certo, nós não  
queremos esse teu casamento, aqui, não sei o quê.  
Meu irmão ainda é vivo, mas pegou uma trombose, não  
conhece mais ninguém, mas está muito mais velho do  
que eu. Aí eu arribei, vim embora, dessa vez que eu  
fui à Paraíba e voltei de novo pra Natal, quando eu  
cheguei em Natal foi quando estava havendo  
imigração, aqui pro Pará, dessa rota que eu vim pra  
Paraíba eu vim com um companheiro muito amigo meu,  
eu não tinha documento naquele tempo documento que  
tinha era carteira de saúde, que tirei em Natal, foi  
obrigado os padeiros tirar naquele tempo. Saímos  
pelo aquele meio de mundo andando de pés mesmo, já  
fazia anos, em lugar que nós já tinha morado eu

chegava encontrava conhecido, ali nós comia, almoçava, almoçava uma coisa qualquer, eu cheguei em Natal, foi assim né, eu tava em Natal, foi quando abriu essa imigração. Eu já passei aqui uma fase quando nós vinha da Paraíba, eu e esse rapaz meu amigo, nós ia voltar logo, quando eu cheguei num lugar chamado Munrubú, aonde tinha uma parada de trem, nós não tinha dinheiro pra nada, só pra comprar um pão e comer, estava um carro parado na estação, um caminhão e muita gente, aí eu perguntei assim: -pra onde é que vocês vão ? Ele disse: -nós vamos pra Alagoinha de Cachoeira de Boi. Lá morava o meu padrinho de batismo era Odilom Bely, eu disse: - me diz uma coisa, vocês me dão uma passagem pra mim e esse amigo até lá, conclusão eu não tenho dinheiro, eu apelo e lá ele paga...

.....

EDILZA: Seu Florentino o Sr. chegou em Belém quando ?

FLORENTINO: Cheguei em 1932.

EDILZA: O que o Sr. fez ?

FLORENTINO: Eu fiz quando cheguei em Belém foi, esperar das autoridades daqui pra onde eu ia, pro interior.

EDILZA: Onde é que vocês ficaram ?

FLORENTINO: Nós ficamos aqui num pouso.

EDILZA: Onde era ?

FLORENTINO: Era aqui parece que na Diogo Mória.

EDILZA: Todos que chegavam ficavam naquele pouso ?

FLORENTINO: Todos que chegavam ficavam naquele pouso.

EDILZA: Como era esse pouso ?

FLORENTINO: Era desembarcar aquele pessoal imigrante, por conta de dormir por cima de esteira, por onde desse.

EDILZA: Era um casarão, como é que era ?

FLORENTINO: Não tinha casa, era um barracão, dali eles iam tirando aqueles que tinham algum conhecimento ali, que pudesse ir para o interior, os outros o governo mandava. Me tiraram pra ir pra Santarém, mas eu não achei naquele tempo que ia.

EDILZA: Como é que era essa seleção ? Quem chegava lá, como é que fazia essa triagem pra saber quem ia pra um lugar e quem ia pro outro ?

FLORENTINO: Era mesmo lá, o cara vinha armado nera, aquele pessoal já vinha com aquilo tudo escrito, pra saber né, daqui pra eles transferir pra onde o camarada podia ir, por exemplo: eu fui aqui pra estrada de ferro, nesse tempo não quis ir pra outro interior porque tinha medo, então eu fui tirado e um Sr. que me trouxe, eu vim com sobrinho dele.

EDILZA: Me diga uma coisa, ia muita gente pra que local, outros foram pra onde ?

FLORENTINO: Uns foram pra Santarém, outros foram por aí eu

nem me lembro, outros eram soldados da borracha, por ali pelo Amazonas, Santarém, Belterra, tudo isso o pessoal tudo se espalharam por aí.

EDILZA: E o Sr. foi pra onde ?

FLORENTINO: Eu fui aqui pra estrada de ferro, teve a entrega aqui e fui pra estrada de ferro, chegando lá onde fiquei nesse município de Igarapé-Açu eu fiquei numa vila por nome São Luis.

EDILZA: O Sr. foi pra essa fazenda né ?

FLORENTINO: Não era colônia de um proprietário tinha muita gente trabalhando, eu fui pra lá a procura desses dois conhecidos que já tinha aqui no Pará, eles estavam, eu encontrei eles lá, daí eu fiquei trabalhando lá com eles ficamos trabalhando naquele serviço de capina, de puxa lenha de roda de carro de farinha, tudo isso, era um serviço muito pesado bota água na casa de patrão, essas coisa, porque não tinha pra onde ir, aí eu fiquei ali com direito dele me dar um mil réis diário e ali eu tinha tudo, tudo a vontade e os outros também, o tempo foi passando, passando foi o tempo que houve esse serviço de estradas e rodagens, não tinha nem carro naquele tempo, abriu o serviço de estradas e rodagens e o prefeito de Igarapé-Açu teve uma ordem de Magalhães Barata pra chamar os imigrantes pra saber os que tinha profissão e aqueles que não tinha pra dar serviço, colocaram tudo pra trabalhar na estrada de

rodagem. Esse lugar que eu estava me arrumei de lá eu e os outros vamos embora para São Luis, aí viemos, chegamos a São Luis, fomos pra uma garagem da prefeitura depois o comissário mandou chamar, forma todo mundo aqui pra ver quem tem profissão, quem tiver profissão vamos ver, chamava um: -vem cá rapaz, profissão ? O cara disse: -eu sou sapateiro. Chamava outro, sua profissão ? -sapateiro, aí diz assim o Chico Barata: sua profissão: -choffer, -tá ruim rapaz aqui não tem lugar para choffer, e chegando a minha vez ele disse: - e o Sr. tu aí diz qual é a tua profissão ? -Sou padeiro, -ah rapaz tá ralado pra ti, padaria aqui não tem, pra esses outros eu arrumo serviço. Acontece que lá tinha um português que tinha uma oficina grande. Ali naquela oficina tinha sapataria, tamancaria, tinha funilaria e tinha uma padariazinha, só pra fazer pão para o povo dali daquela vila, dez quilos de trigo desmanchava, aí eu fui pra lá, os outros foram. - Olha você vai fazer um teste aqui você vai fazer um par de sapatos, o sapateiro fez coisa muito bonita, todo mundo se admirava, pro choffer: -olha ali tem uma fábrica de máquina você vão botar pra virar, ele foi lá e deu certo, quando chegou a minha vez ele disse: -não tem, a única coisa que eu posso fazer contigo é tu ficar aqui pregando tamanco e fazendo pãozinho aí à noite, porque só essa quantidade de

pão não dá só pra ficar na padariazinha, -tá certo. Eu com vontade de ficar num lugar certo fiquei lá trabalhando, pregava tamanco, ele falou: -eu vou pagar sessenta mil réis, -ora quero, quem tava como eu procurando lugar pra trabalhar. -Vou te pagar sessenta mil réis, com tudo vai fazendo assim, tu prega tamanco aqui até meio-dia, depois vá dormir, te levanta dez hora da noite pra fazer o pão, -eu disse tá bom, e fiquei por lá, fazia esse serviço. quando era à noite eu ia fazer o pão, mas o pão era tão pouco, aquela massazinha tão pouca, eu disse lá pra ele: -vem cá meu Sr., o Sr. não tem mais pra aumentar isso aqui, porque não dá assim, o que é que eu vou fazer, o pão aqui é pouco. -O que é que tu sabe fazer mais de padaria ? - Eu disse, eu disse, eu faço tudo. - Então vamos ver, melhorar mais o pão aí. Eu pedi lá os produtos que tinha nera, tinha um agente trigo que passava lá era da Palmeira esse camarada, eu disse que eu fazia esses produtos. Ele ficou admirado e disse: -mas não é possível, só quem faz essas coisas é a Palmeira, -eu digo mas eu faço. - O que é que o Sr. quer pra melhorar isso ? Eu dei lá o nome da quimica, ele disse que se admirou, porque aqui em Belém, só trabalhava com essa quimica só mesmo àqueles que trabalhavam na Palmeira.

EDILZA: Que quimica era essa ?

FLORENTINO: Era o lubri e a cevada que faz a cerveja,

fabrica a cerveja e aquilo dá um puxo na massa do pão, que maravilhoso.

EDILZA: Tem que saber trabalhar com isso ?

FLORENTINO: Tem que saber, porque aquilo ali é uma calda né, o camarada faz aquilo tipo um chá, o lubri com a cevada, depois como um pedaço da massa do pão se ele tiver a massa, se não tiver tem que pedir produto pra levantar o fermento por ele mesmo, mas eu não precisei logo, mas eu pedi sempre creme, essas coisas todas, ele trouxe tudo, ele disse: -o Sr. sabe mesmo trabalhar com isso.

EDILZA: E você tem que saber a medida certa pra não errar, se não a massa senta ?

FLORENTINO: A medida certa tudo pra não errar, a massa é o seguinte, a massa que a gente faz, esse preparo todo pra depois fazer a massa tem os cuidados lá.

EDILZA: Mas se errar essa química, o que é que acontece nessa massa de pão ?

FLORENTINO: Se errar essa química o pão não dá certo, o pão sai esmirrado, sai azedo, não desenvolve no forno, sai aquele pão pesado a vantagem do pão é ele desenvolver, ficar fôfo, então eu tinha que trabalhar e o pão melhorou muito, melhorou mesmo. Eu disse tem o pão doce que eu também eu trabalho, aí fui fazer o pão doce, e Virgem Maria ! começou a mandar pra aquelas cidades toda do interior e desenvolveu a panificadora, aí me tirou do serviço

de tamanco, e disse: -fique aqui trabalhando. Ai veio um biscoito ainda me lembro dessa Anjo da Guarda, chegava lá, ele e o pai dele, tinha comércio o velho. Recebia aquele biscoito aqui da Anjo da Guarda, só que foi num dia, ele trouxe o biscoito: - olha se nós podéssemos fazer o biscoito, -eu disse olha isso aqui eu faço. - É certo mesmo, do que é que precisa ? Eu disse: -olha, mande buscar produto desse doce do incenso de canela, essas coisa toda, fabriquei, dava tudo certo, ai a casa do homem começou a movimentar, ele botou mais gente pra trabalhar comigo ficou tudo bom, aumentou né.

EDILZA: Ai o Sr. já tinha um forneiro ou o Sr. já era amassador, forneiro e tudo ?

FLORENTINO: Não, eu era o amassador, dali eu tirei um rapaz, dei a instrução pra ele ficar no forno, só pra fornecer aquelas coisas toda, o rapaz pegou, tinha vontade de aprender, pegou a prática ai ficou trabalhando ali comigo, dai fomos pra frente, lá em São Luis eu já estava conhecido, tinha aqueles amigos e coisa e tal, ai eu comecei a namorar uma filha de um comerciante lá, de criação e dai a influência, chegou em tempo que eu me casei, mas a casa do homem estava sempre a minha disposição, eu me casei eu sei lá, eu sei que eu desgostei de lá e eu não quis trabalhar mais.

EDILZA: Por que o Sr. desgostou ?

FLORENTINO: Desgostei né, com algumas coisas já depois de casado, aí eu sai de lá, sai e vim pra Castanhal, em Castanhal tinha cunhado meu que era irmão de criação dessa minha esposa, cheguei em Castanhal fiquei por ali trabalhando dali de São Luis, eu fui pra Peixe Boi, foi isso mesmo, em Peixe Boi, lá o camarada que tinha essa panificadora a mulher dele era tia da minha mulher, disseram lá: -ah, tú não vai dar com o Júlio Coelho, porque o Júlio e todo coisa pra trabalhar com ele. não me dei mesmo, não deu nem um mês, ganhava lá quarenta por semana, por mês era dez por semana, mas eu tinha tudo lá, ele tinha vaca, ele tirava leite daquelas vacas, tinha tudo à vontade, praticamente até a dispesa da alimentação ele me dava na casa dele, eu não gastava nada, foi o tempo que eu desgostei também não fiquei lá trabalhando aí foi dessa vez que eu disse: -eu vou pra Belém, vim pra Castanhal, em Castanhal fiquei trabalhando na estrada de rodagem, meu cunhado me chamou: -olha rapaz um profissional como tu, vai trabalhar aí, vai arranjar um lugar aqui. Arranjou um lugar de ajudante porque lá não tinha padaria me colocaram lá, depois um dono de padaria disse: -vem trabalhar aqui comigo. Foi passando o tempo, havia modificação em coisa lá, havia dificuldade eu disse: vou pra Belém, fiquei meio ruim por aqui, a mulher ficou, minha senhora ficou lá em Castanhal. Cheguei

aqui, fiquei por aí, fui trabalhar numa olaria aqui em Canudos, eu trabalhava nessa olaria enquanto arranjasse um lugar de padeiro, quem era nesse tempo presidente do Sindicato aqui era o Francisco Menezes e o Carlos Mota, que até hoje eu ainda tenho saudade daquela pessoa, Carlos Mota, foi o primeiro homem que trabalhou a benefício do padeiro. Naquele tempo o que o Sindicato tinha era cento e tantos sócios, se tivesse e tudo brabo, ninguém podia chegar no Sindicato, ninguém podia pagar, sabe que isso não vale nada, foi o tempo que estava na casa de um amigo, ele era jornalista, vendia jornal, ele disse: -olha eu vou mandar buscar a D. Isaura, eu tenho um conhecido aqui na estrada de ferro te garanto que ele trás tudo direitinho, foi de fato, a minha mulher veio, aí eu fiquei na casa dele, eu trabalhando nesse serviço naquele tempo era difícil muitas coisas e outras eram fácil eu trabalhava e um dia o rapaz chegou e disse: -olha Luis, aqui no jornal está chamando um amassador pra padaria Fé...

# **ANEXO C**

## *Processos de Reclamações Trabalhistas*

**Tabela C - Processos de Reclamações Trabalhistas dos Trabalhadores da Panificação em Belém-Pa, no Período de 1941 a 1954**

Ano	Reclamação	Reclamada	Resultado do Processo	Profissão
1941	Dispensa Injusta, Aviso Prévio, Férias	Fábrica União	Acordo entre as Partes	--
1941	Pré-Aviso e Horas-Extras	Padaria Japonesa	Julgado Improcedente o Aviso Prévio, e Procedente em parte as Horas-Extras	Panificador
1942	Aviso Prévio e Férias	Fábrica Anjo da Guarda	Acordo entre as Partes	Padeiro
1942*	5% de adicional (Reclamação Trabalhista)	Fábrica Palmeira	O Sindicato pede o Arquivamento das Reclamações	Padeiro
1944*	Pagamento (Reclamação Coletiva de Mulheres)	Fábrica União	Acordo entre as Partes	Caramelistas
1944	Aviso Prévio	Fábrica Vitória	Acordo entre as Partes	Padeiro
1945	Aviso Prévio	Padaria Camões	Arquivado Devido à Ausência do Reclamante	Padeiro
1945	Aviso Prévio	Fábrica Palmeira	Acordo entre as Partes	Padeiro
1945	Aviso Prévio	Padaria Suburbana	Arquivado Devido à ausência das Partes	Padeiro
1945	Aviso Prévio	Fábrica União	O Reclamante pede o Arquivamento da Reclamação	Balconista
1946	Carteira Profissional	Fábrica União	O Reclamante pede o Arquivamento da Reclamação	Padeiro
1946	Aviso Prévio	Confeitaria Avenida	O Reclamante ganhou a Questão	Copeiro

Ano	Reclamação	Reclamada	Resultado do Processo	Profissão
1946	Aviso Prévio	Padaria Anjo da Guarda	Acordo entre as Partes	Comerciário
1946	Suspensão (Mulher)	Fábrica Palmeira	Processo Arquivado devido à Ausência das Partes	Embaladora
1946	Horas-Extras	Padaria Nazaré	Acordo entre as Partes	Padeiro
1947	Dispensação e Férias (Mulher)	Fábrica Palmeira	Acordo entre as Partes	Operária
1947	Aviso Prévio, Dispensa e Férias	Fábrica Palmeira	Acordo entre as Partes	Operária
1947	Suspensão	Fábrica União	Acordo entre as Partes	Braçal
1947	Aviso Prévio e Dispensa	Fábrica Vitória	Acordo entre as Partes	Padeiro
1947	Aviso Prévio	Padaria Rio Minho	Arquivado devido à ausência do Reclamante	Padeiro
1947	Aviso Prévio	Fábrica Leal	Acordo entre as Partes	Cozinheiro
1947	Aviso Prévio, Folgas e Salários	Fábrica Leal	Acordo entre as Partes	Padeiro
1947	Aviso Prévio	Padaria Batista Campos	Acordo entre as Partes	Padeiro
1948	Aviso Prévio	Padaria Oriental	Foi julgada Procedente a Reclamação	Assador
1948	Suspensão	Padaria Boa Esperança	Acordo entre as Partes	Padeiro
1948	Suspensão	Padaria Princesa das Flores	Acordo entre as Partes	Padeiro
1948	Aviso Prévio e Horas-Extras	Fábrica União	Arquivado devido à Ausência do Reclamante	Braçal

Ano	Reclamação	Reclamada	Resultado do Processo	Profissão
1948	Suspensão	Fábrica Palmeira	Arquivado devido à Desistência da Reclamação	Forneiro
1948	Aviso Prévio e Dispensa	Padaria A Palmeirinha	Acordo entre as Partes	Padeiro
1948*	Salário e Diferença de Férias (Mulheres)	Fábrica Palmeira	Acordo entre as Partes	Embaladoras
1948	Auxílio Enfermagem	Fábrica Leal	Acordo entre as Partes	Macarro-neiro
1949	Horas-Extras e Descanso Semanal	Padaria Jurunense	Julgada inteiramente Improcedente a reclamação	Forneiro
1949	Aviso Prévio, Dispensa e Férias (Mulher)	Fábrica Palmeira	Julgada procedente, em parte	Operária
1949	Descanso Semanal	Padaria Batista Campos	Acordo entre as Partes	Padeiro
1949*	Aviso Prévio e Descanso Semanal (Mulher)	Padaria Anjo da Guarda	Acordo entre as Partes	Operária Embaladora
1949	Aviso Prévio	Padaria Vitória	Acordo entre as Partes	Padeiro
1949	Indenização, Aviso Prévio e Férias (Mulher)	Fábrica Palmeira	Acordo entre as Partes	Embaladora
1949	Suspensão	Fábrica União	Aquivado devido à Ausência do Reclamante	Padeiro
1950	Aviso Prévio	Fábrica Vitória	Julgada Procedente a Reclamação	Braçal
1950	Descanso Remunerado, Horas-Extras, Férias e Anotações de Carteira	Fábrica União	Acordo entre as Partes	Comerciário

<b>Ano</b>	<b>Reclamação</b>	<b>Reclamada</b>	<b>Resultado do Processo</b>	<b>Profissão</b>
1950	Aviso Prévio e Descanso Remunerado	Padaria Brasileira	Acordo entre as Partes	Padeiro
1950	Aviso Prévio e Horas-Extras	Padaria Leal	Acordo entre as Partes	Padeiro
1950	Aviso Prévio e Horas-Extras	Padaria Glória	Julgada Procedente em Parte, a Reclamação	Padeiro
1950	Aviso Prévio, Descanso Remunerado e Horas-Extras	Padaria Tombo Pinheirense	Acordo entre as Partes	Braçal
1950	Percentagens e Horas-Extras Noturnas	Padaria Rosa	Acordo entre as Partes	Forneiro
1950	Aviso Prévio e Descanso Remunerado	Fábrica Palmeira	Acordo entre as Partes	Braçal
1950*	Diferença de Salário (Mulher)	Fábrica Palmeira	Acordo entre as Partes	Embaladoras
1950	Diferença de Salário (Mulher)	Fábrica Palmeira	O Reclamante Desistiu da Reclamação	Embaladora
1951	Anulação de Suspensão	Padaria Redentor	Julgada Procedente a Reclamação	Padeiro
1951	Aviso Prévio	Padaria Rio Minho	Arquivado Devido à Ausência das Partes	Padeiro
1951	Indenização, Aviso Prévio, Férias	Fábrica São Vicente	Acordo entre as Partes	Operário
1951	Salários Retidos, Aviso Prévio, Horas-Extras	Padaria Circular	Acordo entre as Partes	Padeiro
1951	Indenização, Diferença de Salários, Descanso Remunerado	Padaria Rio Minho	Acordo entre as Partes	Padeiro

Ano	Reclamação	Reclamada	Resultado do Processo	Profissão
1951	Aviso Prévio, Descanso Remunerado, Indenização	Padaria Flor da Marambaia	Acordo entre as Partes	Padeiro
1951	Aviso Prévio, Indenização, Horas-Extras	Padaria Glória	Acordo entre as Partes	Balconista
1951	Aviso Prévio	Padaria D. Luiz I	Arquivado devido à Ausência das Partes	Padeiro
1951	Aviso Prévio	Casa Aveirense	Acordo entre as Partes	Padeiro
1952	Descanso Remunerado	Fábrica Palmeira	Arquivado devido à Ausência do Reclamante	Servente de Panificador
1952	Descanso Remunerado, Aviso Prévio	Padaria Flor da Marambaia	Acordo entre as Partes	Padeiro
1952	Aviso Prévio e Diferença de Salários	Padaria Leal	Arquivado por Ausência das Partes	Padeiro
1952	Aviso Prévio e Horas-Extras	Padaria Batista Campos	Arquivado por Ausência das Partes	Padeiro
1952	Anulação de Suspensão	Fábrica Vitória	Arquivado por Ausência das Partes	Padeiro
1952	Aviso Prévio, Salários Retidos, Horas-Extras	Panificadora Elétrica	Arquivado devido à Ausência do Reclamante	Padeiro
1952*	Utilidades (Coletivo)	Fábrica Palmeira	Arquivado devido à Ausência dos Reclamantes	Diversas
1952	Diferenças de Salários, Diferenças de Indenização	Fábrica União	Acordo entre as Partes	Padeiro

Ano	Reclamação	Reclamada	Resultado do Processo	Profissão
1952	Aviso Prévio, Diferença de Salário Mínimo, Diferença de Remuneração, Horas-Extras	Padaria Flor da Marambaia	Acordo entre as Partes	Ajudante de For- neiro
1952*	Diferença de Salários (Coletivo)	Fábrica Palmeira	Os Reclamantes, através do Sindicato, Desistem da Reclamação	Diversas
1952*	Diferença de Salário das Mulheres (Coletivo)	Fábrica Palmeira	Os Reclamantes, através do Sindicato, Desistem da Reclamação	Diversas
1952*	Diferença de Salários (Coletivo)	Fábrica Palmeira	Os Reclamantes, através do Sindicato, Desistem da Reclamação	Diversas
1953	Diferença de Trabalho Noturno	Padaria Formosa	Arquivado devido à Au- sência das Partes	Padeiro
1953	Aviso Prévio, Salários	Padaria Feliz Aurora	Acordo entre as Partes	Motorista
1953	Aviso Prévio, Descanso Re- munerado, Horas-Extras, Diferença de Salários	Padaria Lusitana	Arquivado devido à Au- sência das Partes	Padeiro
1953	Aviso Prévio, Descanso Re- munerado, Salários, Horas-Extras	Fábrica de Caramelos Santa Terezinha	Acordo entre as Partes	Comerciário
1953	Aviso Prévio, Diferença de Salários, Horas-Extras	Padaria Santa Clara	Acordo entre as Partes	Padeiro
1953	Diferença de Salários	Padaria Pedreirense	Acordo entre as Partes	Padeiro

Ano	Reclamação	Reclamada	Resultado do Processo	Profissão
1953	Anulação de Suspensão, Horas-Extras, Diferença de Salários	Padaria Redentor	Acordo entre as Partes	Padeiro
1953	Salários, Aviso Prévio, Horas-Extras	Padaria Figueiredo	Arquivado devido à Ausência do Reclamante	Padeiro
1953	Horas-Extras, Aviso Prévio, Descanso Remunerado	Padaria Aveirense	Acordo entre as Partes	Padeiro
1953	Anulação de Suspensão, Aviso Prévio, Indenização, Diferença de Trabalho Noturno	Padaria Pedreirense	Acordo entre as Partes	Padeiro
1954	Anulação de Suspensão (Mulher)	Fábrica Palmeira	Julgada Improcedente a Reclamação.	Comerciária
1954	Aviso Prévio, Horas-Extras	Padaria Circular	Acordo entre as Partes	Braçal
1954	Anulação de Suspensão e Horas-Extras	Fábrica Nazaré	Acordo entre as Partes	Braçal
1954	Aviso Prévio, Indenização, Férias	Fábrica União	Acordo entre as Partes	Estampador
1954	Salários, Aviso Prévio (Mulher)	Fábrica Anjo da Guarda	Arquivado devido à Ausência da Reclamante	Operária
1954	Férias em Dobro, Anulação de Suspensão, Aviso Prévio, Indenização de Férias	Fábrica Palmeira	Acordo entre as Partes	Padeiro

Ano	Reclamação	Reclamada	Resultado do Processo	Profissão
1954	Aviso Prévio, Horas-Extras, Diferença de Salários	Padaria Boa Esperança	Julgada Procedente em Parte a Reclamação	Padeiro
1954	Aviso Prévio, Indenização, Férias, Diferença de Salários, Horas-Extras, Salários	Padaria Fortaleza da Humaitá	Acordo entre as Partes	Padeiro
1954	Aviso Prévio, Indenização	Fábrica Leal	Arquivado devido à Ausência das Partes	Forneiro
1954	Indenização, Aviso Prévio	Fábrica Anjo da Guarda	Julgada Procedente em Parte a Reclamação	Padeiro

FONTE: Arquivos da Justiça do Trabalho da Oitava Região, com Sede em Belém-Pa.