

# ***A arte de fazer pão e o processo de industrialização em Belém***

---

*Marisa Schincariol de Mello*

***O pão nosso de cada dia: trabalhadores e indústria da panificação e a legislação trabalhista (Belém 1940-1954)***

*Edilza Joana de Oliveira Fontes  
Belém, Paka-Tatu, 2002. 280p.*

O livro é resultado de uma dissertação de mestrado em história defendida na Unicamp, cujo objetivo é intensificar os estudos sobre a história social do trabalho na historiografia paraense. Seu tema é o processo histórico de transformação nas padarias de Belém na década de 1940, com a passagem de uma atividade artesanal para um regime de trabalho industrial. A autora aborda a exploração de mão-de-obra, as dimensões e manipulações da jornada de trabalho, a especialização sexual da profissão e as lutas travadas pelos trabalhadores. O livro

---

*Nota:* Marisa Schincariol de Mello é mestranda em História pela UFF.

traz ainda fotos interessantes da Belém da época, de fábricas de doces, além de bolachas e biscoitos fabricados nessas fábricas. Embora não haja fotos das padarias ou dos padeiros, as ilustrações nos permitem perceber um pouco da cidade e do processo de industrialização na produção de doces e biscoitos.

As fontes utilizadas na pesquisa foram depoimentos orais de padeiros e forneiros aposentados, processos de reclamações trabalhistas (coletivas e individuais), além de jornais da grande imprensa. Essa combinação de fontes faz com que, para os leitores, seja possível remontar o processo histórico de maneira dinâmica, percebendo os indivíduos como atores sociais na luta pela conquista do seu lugar no mundo, dentro de uma sociedade de classes.

O trabalho nessas padarias, no período estudado pela autora, ainda resguardava características de uma arte. O pão era visto como expressão da arte do mestre masseiro, embora este já estivesse submetido ao controle do capitalista, que fornecia as condições mínimas para a realização de seu trabalho. Os donos das padarias artesanais, em muitos casos imigrantes portugueses, não controlavam o processo de fazer o pão, mas apropriavam-se da arte nele corporificada.

A introdução das máquinas no ramo da panificação em Belém interferiu na condição de vida dos trabalhadores que estavam ligados a esse setor, na medida em que estes foram perdendo o controle sobre o processo produtivo. Antes da implementação das máquinas, o padeiro era quem detinha o controle sobre todo o processo de feitura do pão, desde a escolha dos ingredientes, as quantidades apropriadas e o tempo necessário para cada etapa da preparação, até a feitura do produto final, pronto para o consumo. A partir do momento em que as máquinas passaram a ser responsáveis por parte desse processo, os trabalhadores sentiram-se perdendo o controle da produção, desvalorizados como detentores de um conhecimento transmitido, muitas vezes, ao longo de várias gerações. Os padeiros eram, anteriormente, os principais responsáveis pela continuidade da profissão, o que lhes garantia uma relativa autonomia, ao poderem, por exemplo, escolher os aprendizes a quem confiariam esse saber.

A padaria era um local de conflitos. A jornada de trabalho começava às 18 horas e ia até às 12 horas do dia seguinte, e os donos das padarias não estavam interessados em fazer um sistema de rodízio, sempre burlando a lei da jornada de oito horas de trabalho. Dos 88 processos de reclamações trabalhistas analisados pela autora, 63 incluíam reivindicações de pagamentos de horas extras. Ao mesmo tempo que os donos das padarias buscavam maneiras de garantir o lucro da sua empresa e o controle sobre o processo produtivo, os trabalhadores buscavam formas de resistir à exploração que sofriam. Essa resistência pode ser percebida tanto pelos processos judiciais quanto pelas greves e por formas mais sutis de resistência, como as “fugas” enquanto a massa descansava ou o pão assava.

O processo de trabalho contínuo exigia uma permanência constante na padaria. Por isso, a maioria dos ajudantes dormia em uma espécie de alojamento

precário. Isso fazia parte da estratégia dos panificadores, que, através da moradia, conseguiam imobilizar parte da mão-de-obra no próprio local de trabalho. Com isso, exerciam 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.

Como os salários eram muito baixos, os trabalhadores desviavam mercadorias e faziam pequenos furtos na padaria, ao que denominavam “fazer o arroz”. Essa era uma maneira de resistir à exploração e uma evidência de que parte do processo produtivo fugia do controle dos donos das padarias. Nesse contexto, segundo a autora, “o arroz” era uma forma de negar a propriedade do pão ao panificador, afirmando a ligação do produto com quem o produz.

O trabalhador muitas vezes agiu na Justiça do Trabalho de maneira individual, processando o patrão em busca de um reconhecimento do Estado frente à exploração e ao desrespeito das leis trabalhistas, que ocorriam cotidianamente nas padarias. Eles visavam ampliar seus direitos e disputar com os donos das padarias, no campo institucional, sua concepção de justiça. Tinham em mente que o cumprimento da legislação trabalhista não acabava com os conflitos entre capital e trabalho, mas poderia solucionar conflitos pontuais do mundo do trabalho das padarias artesanais. Os processos envolviam, além das reivindicações de pagamento de horas extras, reclamações por falta de aviso prévio, dispensas injustas e falta de indenizações. Como o pão tinha que sair diariamente, com o risco de o panificador perder os fregueses, quando um empregado faltava ao trabalho por ter ficado doente, muitas vezes, ao retornar, encontrava-se substituído sem aviso prévio. Nos processos de pagamentos de salários, os trabalhadores reclamavam o fato de receberem o salário abaixo do mínimo regional e a falta de pagamento na hora da dispensa. As reclamações sobre trabalho noturno e descanso remunerado também foram muito frequentes.

As ações reivindicatórias dos trabalhadores não eram somente individuais. Eles se organizavam em várias associações que conquistaram acordos coletivos, ainda que depois estes fossem descumpridos. Na lembrança dos trabalhadores, quando a legislação não era cumprida, resistia-se, sempre que possível, através das greves. Pode-se perceber, portanto, que a legislação trabalhista estava relacionada com as relações sociais de produção conflituosas, que beneficiava os donos do capital com maior número de possibilidades de vitória.

Não é difícil perceber, ainda hoje, nas padarias, no que se refere à fabricação do pão, que a mão-de-obra é em sua maioria constituída por homens. As mulheres estão mais concentradas nos trabalhos do balcão e de empacotamento das mercadorias. Nos anos de 1940, essa concentração era ainda maior. A ausência de casa por longos períodos devido à excessiva jornada de trabalho fazia com

que aos padeiros coubesse a garantia da subsistência e às mulheres, o cuidado com a casa e os filhos. Uma afirmação comum para legitimar a profissão de padeiro como masculina era o fato de ela exigir um grande esforço físico. As mulheres não seriam capazes de “fazer a massa a muque”, idéia que afirmava sua fragilidade como força de trabalho. Outro problema impedia, segundo os depoimentos, que as mulheres trabalhassem nas padarias. O trabalho era basicamente noturno, e muitas vezes se tornava necessário dormir na padaria. A presença feminina no turno da noite despertaria, nessa visão, a possibilidade de práticas sexuais no espaço do trabalho. A construção das profissões de padeiro e forneiro como masculinas reproduziam, portanto, a concepção predominante na sociedade da época sobre os papéis que cabiam tanto ao homem quanto à mulher.

É importante ressaltar que esses papéis não são dados naturalmente, mas fazem parte de uma construção social. Mesmo que os homens tivessem que ficar responsáveis nas padarias pelo trabalho doméstico, essa era uma função geralmente considerada feminina na sociedade. No entanto, outros elementos estão colocados nessa escolha, o que demonstra que algumas vezes pode-se inverter os papéis sociais de gênero para suprir uma determinada demanda do capitalismo. Para tal, a autora pesquisou o jornal *Folha do Norte*, nos anos de 1934 e 1944. O que pôde perceber é que as mulheres estavam concentradas principalmente em tarefas domésticas, que eram exercidas no espaço interno das casas, tanto próprias quanto de patrões.

É importante lembrar que esses trabalhadores eram pobres e viviam sob condições difíceis, principalmente durante o período da Segunda Guerra Mundial. As lembranças da cidade de Belém são de homens que percorriam a cidade de uma posição de observação privilegiada, vivendo o processo de urbanização e de ocupação das áreas da baixada. A relação dos padeiros entrevistados pela autora com o passado se dá numa tentativa de construir um relato linear de suas vidas, a partir da busca de uma identidade hoje fragmentada, já que não se identificam mais com o presente, com os trabalhadores que vieram a ocupar seus lugares nas padarias.