Além mar: entre o lar e o balcão. Portugueses em São Paulo

Maria Izilda Santos de Matos*

Resumo: Esta investigação pretende-se uma contribuição para o estudo da presença portuguesa na cidade de São Paulo, no período entre 1890 e 1950. A análise procurará recuperar a teia de relações cotidianas dos imigrantes portugueses e suas dimensões de experiência no mundo do trabalho, recobrando as atividades e comércio na diversidade e na dinâmica das ocupações que absorviam homens e mulheres, observando a trama das relações e tensões que se estabeleciam entre o público e o privado, nacionais e estrangeiros, patrões e empregados. Pretende-se um foco privilegiado nos meninos e jovens que imigravam para São Paulo ocupando-se no comércio – os caixeirinhos, buscando discutir as questões relativas à infância e imigração.

Palavras-chave: Cotidiano. Trabalho. Cultura. Portugueses. Antilusitanismo.

Abstract: This investigation aims to contribute to the study of the Portuguese presence in the city of São Paulo, from 1890 and 1950. The analysis seeks to recover the net of everyday relations among the Portuguese immigrants and the dimensions of their working experiences, reaffirming the activities and commerce, occupations that absorbed both men and women, in their diversity as in their dynamic, observing the plot of relations and tensions established between national and foreign, bosses and employees.

Key-words: Dailly. Work. Culture. Portugueses. Immigrants.

Ó mar salgado, quanto do teu sal
São lágrimas de Portugal!
Por te cruzarmos, quantas mães choraram,
Quantos filhos em vão rezaram!
Quantas noivas ficaram por casar
Para que fosses nosso, ó mar!
Fernando Pessoa

Esta investigação pretende-se uma contribuição para o estudo da presença portuguesa na cidade de São Paulo, no período entre 1890 e 1950. A análise procurará recuperar a teia de relações cotidianas dos imigrantes portugueses e suas dimensões de experiência no mundo do

trabalho, recobrando as atividades e comércio na diversidade e na dinâmica das ocupações que absorviam homens e mulheres, observando a trama das relações e tensões que se estabeleciam entre o público e o privado, nacionais e estrangeiros, patrões e empregados. Pretende-se um foco privilegiado nos meninos e jovens que imigravam para São Paulo ocupando-se no comércio – os caixeirinhos, buscando discutir as questões relativas à infância e imigração.

A produção sobre a imigração é ampla, diversificada e vem sendo enriquecida por abordagens que analisam aspectos diferenciados da questão, assim, pode ser considerada como privilegiada pela produção historiográfica. A imigração ibérica tem instigado pesquisadores, sendo que a maior parte das pesquisas focaliza o Rio de Janeiro, onde sem dúvida a presença dos portugueses foi numericamente significativa e marcante.

Na ampla produção historiográfica sobre imigração em São Paulo, só mais recentemente que apareceram trabalhos que investigam os portugueses, sob diferentes óticas e perspectivas, buscando ultrapassar as interpretações centradas nas referências expulsão-atração que sustentaram as interpretações econômico-demográficas. Essas novas abordagens passaram a focalizar as relações culturais, os vínculos estabelecidos, as redes de sustentação nos países de saída e de acolhimento, os sonhos e expectativas construídos nesses processos.

A cidade do café e dos imigrantes

A expansão da economia cafeeira pela Província/Estado de São Paulo gerou uma ampla demanda de trabalho que coincidiu com o momento em que a crise do escravismo já se manifestava. Gradativamente, a elite agrária conseguiu impor sua proposta para a questão da mão-de-obra – uma política imigrantista em massa, contínua e subvencionada pelo governo.

A ascensão de São Paulo à posição de metrópole regional, dinâmico centro econômico e político provocaram transformações demográficas e sociais em curto espaço de tempo e em ritmo acelerado. Em 1872, quando a cidade já sofria as conseqüências do surto cafeeiro, a população da cidade era de 31.385 pessoas, em 1890, atingiu os 64.934 habitantes, já no início do século XX (em 1908) eram 270.000 habitantes; em 1920, a população mais do que dobrou, atingindo a cifra de 579.033 pessoas e em 1940 saltou para 1.326.261 (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA..., 1926).

Imagem 1. Cartaz de divulgação da imigração para o Brasil

Fonte: Acervo do Memorial dos Imigrantes de São Paulo.

O antigo “burgo dos estudantes”, onde o ritmo de transformações era lento e o espaço quase estático, passava por um processo de urbanização acelerada, consolidando-se como centro capitalista, integrador regional, mercado distribuidor e receptor de produtos e serviços. A política desencadeada pela cafeicultura, estimulando e promovendo intensamente a imigração, em proporções bem superiores às possibilidades de emprego no campo, favorecia o crescimento da população urbana, que sofreu uma verdadeira metamorfose com a presença acentuada de imigrantes. Novos territórios se constituíam e passaram a receber as marcas dos grupos que ali se instalaram: os italianos no Bexiga, os japoneses na Liberdade, no Bom Retiro – os judeus; na Vinte e Cinco de Março – os sírio-libaneses, os portugueses em Santana e no Sumaré e distribuídos em toda a cidade, mais ocultos os redutos dos negros na Barra Funda e Casa Verde.

Imagem 2. Rua S. Bento, São Paulo

Fonte: G. Gaensly. Acervo de Negativos DPH.

Imigrantes portugueses

Apesar da origem rural da maioria dos portugueses que emigraram, eles procuraram evitar o trabalho no campo e tenderam a se concentrar nas cidades, tendo em São Paulo um pólo de atração. Alguns vieram diretamente para a cidade, talvez previamente informados sobre as condições de trabalho na zona rural, e outros após uma rápida passagem pela lavoura, migravam à procura de melhores perspectivas de ganho, novas oportunidades abertas pelo intenso florescimento da Capital.

A emigração portuguesa foi a princípio prioritariamente masculina, mas o contingente feminino cresceu gradativamente, podendo-se verificar um aumento no número de mulheres casadas, ampliando a emigração familiar de acordo com a política definida pelos cafeicultores paulistas. Entre 1910 e 1914, anos de aumento considerável da imigração lusitana para São Paulo, embora o número de homens tivesse subido o de mulheres mais que duplicou. Na primeira década do século XX a porcentagem de mulheres já alcançava mais de 25% do total de entradas e já no início da segunda oscilou entre 35% e 40%. Assim a imigração caracterizada até então como individual, masculina e temporária, tornava-se tendencialmente familiar e permanente.

Contudo, as práticas dos homens chegarem primeiro, vindo na procura de resolver problemas que deixavam em Portugal, dívidas, por exemplo, visando criar condições

posteriores para chamar os familiares ou retornar, pode ser identificada como uma prática preventiva, para a hipótese de fracasso e/ou uma estratégia para enfrentar o desconhecido.

Cabe destacar que não houve um único padrão de deslocamento dos grupos familiares. Muitos imigrantes eram chefes de família, vieram bem antes de seus familiares que ficaram aguardando em Portugal; outros vieram ainda quando crianças ou jovens, sem a família nuclear; em outros casos, a família nuclear veio junta, mas alguns deles não permaneceram unidos no novo contexto ou nunca se encontraram e/ou não voltaram a se constituir (DEMARTINI, 2003, p. 3).

Gerando toda uma complexidade de situações vivenciadas: os deslocamentos, os diferentes projetos familiares e as estratégias para concretizá-los, numa trama de valores envolvendo escolhas, re-orientações, conflitos familiares, geracionais, de gênero, provocando exploração, rompimentos, tensões, mas também solidariedades, laços de conterraneidade e afetividades.

Imagem 3. Portugueses na Hospedaria dos Imigrantes de São Paulo

Fonte: Acervo do Memorial dos Imigrantes de São Paulo.

Na “sociedade de acolhimento”, os portugueses procuraram possibilidades de arranjar emprego nas atividades urbanas fabris, setor de serviços, obras públicas e particulares e também em ocupações informais. Enfrentando as dificuldades do cotidiano em São Paulo que, apesar do intenso crescimento, tinha uma significativa concentração de trabalhadores – homens e mulheres pobres, imigrantes e nacionais, brancos e negros – que excedia largamente

as necessidades do mercado, aviltava os salários, criando formas múltiplas de atividades temporárias e domiciliares, subemprego e emprego flutuante e ampliando uma população que garantia a sua sobrevivência na base das ocupações casuais, às custas de improvisação de expedientes variados, eventuais e incertos, desenvolvendo experiências cumulativas de improvisação (MATOS, 2002).

Negócios e trabalho: a rua, o balcão e o lar

No quadro da crescente urbanização de São Paulo, o aumento considerável da população e a chegada dos imigrantes geraram novos hábitos alimentares, ou seja, as práticas alimentares se alteraram consideravelmente, tornando-se mais variada, diversificando os produtos e ampliando as oportunidades para as atividades comerciais.

Entre as diferentes categorias de vendedores ambulantes que retiravam sua sobrevivência do comércio nas ruas, os portugueses se encaixaram entre aqueles que ofereciam gêneros de abastecimento fundamentais à rotina doméstica, comercializados em pequenas quantidades que eram renovadas dia a dia. Utilizando-se de carrocinhas de madeiras comercializavam verduras, frutas, flores, ovos, aves, pão e também lenha. Verdureiras e verdureiros portugueses ofereciam alface, couve, salsa e principalmente cebolas e batatas, mas também pão, leite, carnes e peixes. Já os fruteiros abasteciam preferencialmente com frutas baratas, como laranja e banana. Os portugueses se especializaram no fornecimento exclusivo de batatas ou cebolas, devido à existência de um grande consumo desses alimentos.

Nas chácaras nos arredores da cidade, homens e, principalmente, mulheres produziam frutas, legumes, verduras, frangos e ovos. A região da Vila Mariana “era toda de chácaras de portugueses plantando suas hortaliças”, sendo o trabalho de verdureira um caso típico de complementação da renda familiar, ônus de mulher, além dos encargos domésticos, muitas vezes apareciam como ambulantes eventuais que dependiam e estavam presas às flutuações do excedente disponível, das sobras da produção para consumo próprio.[1] A opção por esses produtos talvez esteja relacionada com a tradição rural, com o trabalho nas hortas, o desenvolvimento de conhecimento dos produtos, hortaliças, frutas, verduras, legumes.

[1] Em alguns casos, a imigrante lusa assumiu a vanguarda da defesa dos interesses econômicos da família, como vimos, destacaram-se no intenso comércio de alimentos: galinhas, ovos, verduras, legumes, frutas, leite e lutaram para manter essas atividades, como no movimento das proprietárias de vacas leiteiras (na maioria, portuguesas e italianas) que reagiu violentamente à obrigatoriedade do registro das vacas nas campanhas de normatização do leite higiênico.

Imagem 4. Verdureiras Portuguesas, SP (1910)

Fonte: Vincenzo Pastore. Acervo Instituto Moreira Salles.

De modo geral, este pequeno comércio ambulante de gêneros de abastecimento perecíveis demandava pouco capital inicial, para comprar a reduzida mercadoria, quando ela não era produzida pelos próprios imigrantes. Mas exigia habilidades como cativar a clientela, ser simpático e gentil com as famílias e com as criadas, ceder nos preços, ouvir paciente reclamações contra a carestia e a qualidade dos produtos, além de aceitar gracejos.

Na possibilidade de concentrar a produção e a comercialização, os lusos dominavam o comércio nos mercados francos ou feiras livres, o que permitia obter melhores preços para suas mercadorias, contudo, os rendimentos eram incertos, geralmente seus produtos estavam sujeitos a sazonalidade e aos efeitos das intempéries naturais como geadas, chuvas de granizos e secas.

Alguns, que começaram como ambulantes, com muito empenho, trabalho e poupança, conseguiam se estabelecer em pequenos negócios, outros graças a seus tinos comerciais, ascenderam à posição de atacadistas, partindo daí para a diversificação de seus negócios, concentrados principalmente na zona da rua Florêncio de Abreu, próxima ao mercado central. No atacado, a presença de portugueses se fez sentir no comércio do café, trigo, arroz, milho, batatas e cebolas, na importação e exportação de gêneros alimentícios, em especial vinhos, azeites e conservas, também no setor têxtil, fios, tecidos e artefatos de tecidos e vestuário.[2]

[2] No Estado de São Paulo, pode-se identificar número significativo de comerciantes portugueses, maioria entre os estrangeiros, superior aos sírios libaneses e italianos. (Censo de 1940, São Paulo, Empresas com atividades no comércio de mercadorias e capital realizado distribuído pela nacionalidade dos subscritores de capital. Censo de 1950, São Paulo, Nacionalidade dos proprietários e sócios de firmas individuais e sociedade de pessoas do comércio varejista segundo gênero de comércio. Censo de 1950, SP, Nacionalidade dos proprietários e sócios de firmas individuais e sociedade de pessoas segundo gênero de serviços). (LOBO, 2001, p. 287-295).

Os portugueses se destacaram principalmente no comércio a retalho, eles se estabeleciam em negócios de pequeno e médio porte, na maioria unidades familiares, alfaiatarias, lojas de roupas, tecidos, armarinhos e miudezas, ferragens, louças, vidros, nos setores de serviços e alimentício: quitandas, padarias, mercearias, leiterias, açougues, bares, cafés, botequins, restaurantes, confeitarias[3] e pastelarias, tabernas, também nos hotéis, pensões e casas de cômodos, com ou sem o fornecimento de refeições.

Imagem 5. Armazém de Portugueses em São Paulo

Fonte: Acervo do Memorial dos Imigrantes de São Paulo.

Destacaram-se como donos de cafés, alguns eram estabelecimentos mais simples, outros mais sofisticados, com mesinhas, lustres, cristais, espelhos, buscavam reproduzir um estilo europeu e ser aconchegantes e chiques; as referências nos anúncios da imprensa eram freqüentes. Nas confeitarias e doceiras, serviam doces, cremes, chás, chocolates e até sorvetes, algumas se tornaram pontos de encontro, podendo se sofisticar. Também nas adegas que além de venderem bebidas e petiscos, serviam refeições avulsas a preços módicos.

Os bares e restaurantes se expandiram em maior número depois das décadas de 1910 e 20, quando as pessoas passaram a fazer com mais freqüência as refeições (especialmente o

[3] Nos domicílios, mulheres portuguesas, exímias na cozinha, produziam guloseimas, segundo receitas portuguesas, que independente das proibições, eram comercializadas em bandejas e cestas – balas e pastéis de Santa Clara e de Belém, biscoitos, tortas, petiscos – particularmente nos Jardins da Luz, da Aclimação e nas saídas das igrejas, nos domingos e feriados, nos dias santos e de procissão.

almoço) fora, devido às distancias entre o trabalho e a casa. Surgiram restaurantes portugueses de diferentes tipos, alguns ofereciam refeições mais simples, outros mais sofisticadas, com pratos regionais, nacionais e estrangeiros.

As mercearias vendiam produtos variados: frutas nacionais e importadas, laticínios, manteiga, frios, azeite, azeitonas. Nas panificadoras e confeitarias os portugueses marcaram presença, faziam vários tipos de pães, recebiam encomendas para festas, casamentos, batizados, também vendiam bebidas, conservas nacionais e estrangeiras.

Procurando trabalhar com um custo operacional mínimo os lusitanos aproveitavam o quarto da frente de suas próprias casas para estabelecer pequenos armazéns de secos e molhados, açougues, adegas, quitanda de frutas e legumes, vendas, botequins.

Entrecruzando o público e o privado, negócio e o lar, a família trabalhava duramente no balcão de madrugada a madrugada. Os poucos auxiliares eram também portugueses, em geral recém-chegados que se colocavam sob a tutela de conterrâneos.

Da mesma forma que em outras cidades, deve-se destacar que falar da imigração portuguesa significa mergulhar em um espaço privilegiado: o do comércio, destino mistificado para todos aqueles que acalentavam sonhos de promoção social no além-mar. Nesse espaço significava, ainda, privilegiar dois atores principais do drama cotidiano: o negociante e o caixeiro, figuras emblemáticas que se fizeram presentes no espaço urbano ao longo de todo o processo de urbanização. A medida que expandiu a malha urbana, o comércio português a varejo acompanhou esse crescimento tornando o português da esquina referência obrigatória (MENEZES, 2000, p. 164).

O comércio constitui-se como um campo de possibilidades para os imigrantes portugueses, com histórias de sucesso, mas também história de fracasso, desventuras. Os caixeiros e caixeirinhos eram parcamente remunerados e se submetiam a pagamentos incertos, muitas vezes recebendo somente roupa, alimentação e morando debaixo do mesmo teto do patrão, muitas vezes embaixo dos balcões e em cima dos sacos.

Os lusitanos eram majoritários entre os empregados no comércio. Os serviços comerciais funcionavam das 7 da manhã até altas horas da noite e os caixeiros, marçanos e guarda-livros, não havendo tempo para as refeições, revezavam-se às pressas, enfrentando jornadas de 16 horas/dia.[4] Eram verdadeiros criados para todos os serviços: limpeza, arrumação, cargas, entregas, entre outros, alguns recebiam casa e comida. Nos domingos e

[4] Pode-se dizer que a profissão de caixeiro possuía vários estágios: caixeiro de balcão, caixeiro de fora (vendas exteriores), caixeiro viajante, caixeiro de escritório (encarregado das cartas, faturas, compras e vendas), guarda-livros ou primeiro caixeiro (escrituração e do caixa).

feriados, os empregados do comércio trabalhavam até o meio da tarde, tendo freqüentado pela manhã, como obrigação, a missa em companhia dos patrões.[5]

Com a mão na massa: fazer o pão

Exemplar era o cotidiano das padarias, nas quais os portugueses se destacaram como proprietários e trabalhadores (padeiros, forneiros e aprendizes). As padarias[6] eram também uma extensão do espaço doméstico, um misto de mercearia, sendo o pão também vendido nas quitandas e entregue nos domicílios.

O fazer o pão exigia um conhecimento e habilidades profissionais, subentendendo um processo com diferentes etapas e hierarquias. Inicialmente o trigo era peneirado dentro de uma masseira de madeira, em separado fazia-se o fermento, em seguida misturava-se os ingredientes que deveriam ser amassados "a muque" (utilizando-se a força física)[7], só com experiência – através do toque – que se adquiria o conhecimento do ponto ideal da massa. A massa já pronta descansava, dependendo da temperatura esse processo era mais lento ou rápido, posteriormente ela era cortada, pesada, sovada, para depois se modelar os pães, que eram colocados em tábuas aprontando-os para serem levados ao forno, na hora de colocar no forno dava-se o corte do pão.

O forno de barro e tijolos, redondo, não possuía termômetros, estando sob o controle do padeiro e nas padarias maiores havia o forneiro, que devia prepará-lo (limpava, colocada a lenha, ascendia) e pela experiência sentir a temperatura, sabendo o momento exato de colocar e retirar o pão do forno – fornear. Com a palheta, os pães eram colocados com cuidado e habilidade, posicionava-se de um lado, retirava-se os já prontos de outro, exigindo atenção e prontidão para evitar que ficasse cru ou torrado (FONTES, 2002).

A jornada de trabalho nesses estabelecimentos era longa, geralmente começava às 18 horas com o preparo da massa, se estendia por toda a noite, já que às 4h:30 o pão deveria estar pronto para a venda e entregas a freguesia. Os padeiros ajudavam no balcão e realizavam as entregas, já às 7 horas, começavam os preparativos para o pão da tarde, quando os

[5] Alguns podiam, ao final de alguns anos, adquirir capital e crédito e abrir seu próprio negócio.
[6] As padarias se instalam com o crescimento urbano da cidade, antes o pão, majoritariamente de milho, era feito pelas padeiras e vendido nas ruas e/ou entregue no domicílio. A presença dos italianos na cidade expandiu o uso do trigo, particularmente para os pães, por outro lado o estabelecimento das padarias, viabilizou uma produção maior, sistematizada e cotidiana. Nesse processo a atividade feminina foi substituída pelo trabalho de homens/solteiros. As mulheres não atuavam nas salas de fazer o pão, podendo exercer outras atividades nas padarias (balcão, caixa), geralmente eram as esposas e filhas dos proprietários.
[7] As masseiras elétricas começaram a ser utilizadas em meados da década de 20, mas sua difusão foi lenta e parcial. Sua incorporação mais generalizada, ocorreu a partir dos anos 40.

instrumentos e o local eram limpos, enquanto o pão estava sendo assado, o descanso era das 12 horas às 18horas, contudo esse o horário não era fixo, podendo ocorrer modificações.

Algumas vezes era o próprio padeiro que fazia as entregas, mas em outros casos, a freguesia era feita pelo entregador, que iniciava o trabalho por volta das 4h:30 horas da madrugada e terminava por volta das 6:30 horas. Ele saia com um cesto grande e entregava em armazéns, bares e domicílios. Alguns comercializavam em carrocinhas, o que permitia servir uma clientela mais distante.

Imagem 6. Entregador de pão português, São Paulo

Fonte: Acervo do Memorial dos Imigrantes de São Paulo.

A freguesia era constituída por uma parceria entre o freguês e o padeiro/entregador, que se empenhava em agradar e manter a clientela. As relações que se estabeleciam subentendiam solidariedade e cobranças, várias eram as exigências, quanto à pontualidade de horário na entrega, o tipo e qualidade do pão, as preferências (o pão mais torrado ou branquinho). Mesmo em momentos de dificuldades com a obtenção e controle sobre a farinha de trigo, que poderiam levar a perda de qualidade do pão, os padeiros se empenharam em servir a freguesia. O pagamento era realizado geralmente aos sábados, mas tinha os que acertavam quinzenalmente, até mensalmente e, logicamente, havia os atrasos e as dívidas acumuladas.

O pão tinha que ser feito todos os dias, a falta do padeiro era imperdoável e não havendo descanso, sábados, domingos ou feriados. Para além da jornada extensa e noturna, sem repouso e da falta de folgas, deve-se destacar que todas as etapas do processo de preparação do pão eram árduas e pesadas, com dispêndio de força para a preparação da massa.

As altas temperaturas do local de trabalho, a insalubridade da função causava mal aos pulmões e as vistas, doenças cardíacas e pulmonares, como tuberculose e pneumonia, reumatismo, queimaduras e varizes.

Os ganhos eram parcos, alguns trabalhavam por anos sem receber nada a não ser casa e um prato de comida. Os mais gabaritados recebiam salários, mas os pagamentos eram instáveis, podendo-se ampliar ganhos com a venda do pão em domicílio.

Grande parte dos trabalhadores das padarias (homens solteiros) morava no local de trabalho, uma espécie de alojamento fornecido pelo proprietário, que também fornecia as refeições, o que facilitava os recém chegados, pois livrava das despesas com acomodações, transporte e alimentação, contudo os cômodos eram precários, sujos, mal arejados e a comida não podia ser considerada boa. Cabe observar que essas ações eram estratégias patronais de controle sobre o cotidiano e o horário de trabalho dos trabalhadores, garantia de assiduidade e pontualidade e possibilidade de extensão da jornada, buscando disciplina, criando dependência e outros vínculos.[8]

Controle, tensões e exploração marcavam um dos lados das relações estabelecidas entre proprietários, padeiros e aprendizes, mas misturava-se com os vínculos de nacionalidade e memórias em comum, gerando relações paternalistas, com a qual ajudava-se os conterrâneos na hora da chegada, hospedagem e empréstimos, estabelecendo relações de confiança (gerência e até sociedade nos negócios), favores e dependências.

Se aprendia trabalhar – trabalhando

Aprendia-se a ser padeiro na própria padaria, os jovens aprendizes observavam o processo de preparação do pão atuando como auxiliares. Alguns entravam com 8, 10 anos, eram filhos e parentes ou amigos do próprio padeiro ou do dono da padaria. O processo de aprendizagem era lento, incluindo submeter-se a várias atividades: peneirar o carvão, rachar lenha, colocar lenha no forno, limpeza do forno, carregar os sacos de farinha, enrolar os panos, ajudar a fazer a massa, limpar e varrer a padaria, atender no balcão, fazer entregas. Eram atividades que demandavam força: agüentar peso, carregar o cesto com 60 pães, conhecer as redondezas e a freguesia, enfrentar a longa jornada, entre outras.

[8] O dono da padaria – o português escolhia o padeiro e seus ajudantes, fornecia o local e a matéria prima e cobrava produção, buscava controle, através do número de pães que cada saca de trigo produzia, mas esse número dependia da qualidade da farinha e das habilidades do padeiro. Também, buscava-se controlar a produção. Através da vigilância do processo de trabalho chegavam a trancar a sala da padaria, restringindo a saída dos padeiros.

Dependendo das habilidades e dedicação poderia passar para amassador, padeiro e forneiro. “Quando cheguei fui trabalhar com meu irmão, era caixeiro, era tudo [...] ajudava a amassar levantava às 2 de manhã, ajudava no balcão e a distribuir o pão. Morava na padaria [...].” (PEDRÃO, Antonio, 2004).

Reforçando esse depoimento, os anúncios de jornais deixavam clara a preferência: “Caixeiro precisa-se de um pequeno de 14 a 16 anos, português, com prática em padaria, que seja trabalhador, obediente e honesto. Exige-se referências. Tratar à [...].” (DIÁRIO DE SÃO PAULO, 1926).

Os imigrantes, ao chegar, contavam com o apoio dos parentes ou conterrâneos já radicados, era prática mandar chamar parentes, conhecidos, jovens da aldeia para ajudar nos negócios, eram considerados de confiança. Mas é preciso lembrar que em alguns casos a ajuda se transforma em exploração do trabalho desses conterrâneos mais jovens e pobres, desprotegidos em ambiente desconhecido, assim, exploração e paternalismo coexistiam nas casas comerciais, oficinas e nos lares.

O trabalho das crianças era utilizado desde cedo em Portugal, tanto no campo, como nos lares e nas oficinas, era necessário para manutenção da família, fator de formação e ocupação profissional, condição indispensável para o desenvolvimento físico e moral.[9] A criança era compreendida como uma criatura amoldável, devendo ser submetida a um conjunto de normas de comportamento e hierarquias, identificados como uma forma de educação, estas práticas contavam com o respaldo de pais, irmãos e parentes.

Alguns meninos e jovens migravam porque ficavam órfãos, já outros acompanhando a família, ou para fugir do serviço militar, alguns envolvidos pelos agenciadores de crianças. Para os imigrantes o trabalho era considerado importante para enfrentar as adversidades no “país de acolhimento”. Desde pequenas as crianças eram iniciadas na rotina do trabalho: vendiam jornais, entregavam mercadorias, recados, cartas, eram engraxates, auxiliares em serviços domésticos, lojas e armazéns.

[9] Os estudos históricos sobre a infância permitem questionar a noção genérica de criança, recuperando a historicidade da categoria, a heterogeneidade de experiências e as variações das noções. Não se tinha a noção de criança como um indivíduo dependente da família e da sociedade, carente de proteção, o que levou ao ingresso precoce no mundo do trabalho.

A necessidade de as crianças desde cedo se engajarem no trabalho, quer seja nas fábricas, oficinas e nas ruas, além de ser fruto das necessidades dos imigrantes pobres, também era vista como possibilidade da obtenção de um ofício que lhes garantisse um futuro mais promissor.[10]

Os caixeirinhos e aprendizes trabalhavam em troca de casa e comida, numa rotina que incluía limpeza da loja e/ou oficina e da calçada, atendimento dos fregueses nos balcões, estoques, carregar e entregar mercadorias. Buscando formar trabalhadores produtivos, obedientes e dóceis, patrões e mestres impunham práticas austeras, medidas destinadas a inculcar nas crianças hábitos de trabalho, hierarquias, disciplina que incluía castigos físicos e punições. Assim, as condições de trabalho e de vida durante o aprendizado compreendiam a prática do castigo físico, outras práticas vexatórias e punições aviltantes e violentas, dormir debaixo dos balcões ou no ladrilho da cozinha, tornando as fugas freqüentes. Nos processos crimes e nos jornais liam-se notícias como a do menor Alfredo Júlio Machado, português de 11 anos de idade que foi se queixar ao delegado de polícia por ter sido espancado pelo seu "amo" José Rodrigues Tavares, também português (DIÁRIO DE SÃO PAULO, 1886).

Em geral, esses jovens trabalhadores permaneciam nos domicílios e negócios desses parentes, arcando com os afazeres muitas vezes sem nada receber, outras vezes parcamente remunerados ou submetendo-se a pagamentos incertos. Solidariedade e paternalismo não eram apenas formas de exploração, mas também estratégias de sobrevivência e de lidar com os recursos possíveis em certas ocasiões (THOMPSON, 1979).

Nas memórias emergem as lembranças da pobreza na família em Portugal juntamente com trabalho árduo. A dimensão lúdica da infância não é representada nos relatos, a infância em Portugal deixou lembranças de separações (ausência do pai ou dos pais), sofrimento, trabalho, miséria, incertezas para os que tiveram suas famílias fragmentadas durante o processo de emigração. "Roubaram minha infância" – resume as marcas da infância, juntando-se as memórias da infância sem carinho, aos maus tratos por parte dos pais, mestres e parentes e a severidade na educação: "[...] só me considerei que eu era igual aos outros meninos depois que me casei e tive filhos [...] porque eu achava que era diferente, eu apanhava tanto, que eu achava que era diferente." (DEMARTINI, 2003, p. 3).

[10] Entre as pequenas profissões que predominavam no cenário urbano de São Paulo destacava-se o artesanato autônomo, em pequenas oficinas caseiras, localizadas em algum cômodo ou fundo de quintal. Muitos portugueses trabalhavam como carpinteiros, ferreiros, ourives, sapateiros, calígrafos, alfaiates, seleiros e gravateiros. Essas atividades envolviam grupo familiar: mulher, filhos, algum conterrâneo ou agregado. O fato de crianças serem desde pequenas introduzidas no aprendizado e utilizadas como ajudantes de seus pais fez com que muitas destas profissões adquirissem tradição hereditária, passando de geração a geração. Era o caso dos habilidosos marceneiros, serralheiros, alfaiates, costureiras e bordadeiras de origem lusitana. Conquistando clientela, muitos montavam negócios por conta própria e conseguiam expandir-se economicamente, chegando à posição de pequenos empreendedores (MATOS, 2002).

A austeridade paterna e materna, dos patrões e mestres, o trabalho árduo e as longas jornadas nos balcões dos bares, padarias, mercearias, ou as atividades como vendedores ambulantes ou nas oficinas e fábricas faziam parte do cotidiano, assim como a educação rígida, particularmente do pai, surras, castigos e proibições, infância sem carinho, maus tratos, sem brincadeiras e muito, muito trabalho.

Na trama do cotidiano

> Não se habita impunemente em outro país, não se vive no seio de uma outra sociedade, de uma outra economia em um outro mundo, em suma, sem que algo permaneça desta presença, sem que se sofra mais ou menos intensa e profundamente, conforme as modalidades de contato, os domínios, as experiências e as sensibilidades individuais, por vezes, mesmo não se dando conta delas e, outras vezes, estando plenamente consciente dos efeitos (SAYAD, 2000, p. 14).

Em Portugal circulavam muitas histórias de sucesso, que eram contadas e recontadas, e tinham como centro das possibilidades o comércio. Muitos retornados, outros em visitas ocasionais, ou através de cartas enviadas, construíram e reforçavam as narrativas, constituindo uma verdadeira mitologia da imigração, que alimentava o sonho de emigrar, os projetos com novos horizontes, nela o sucesso eventual, tornou-se modelo das possibilidades abertas e das aspirações.

Na trajetória histórica de homens e mulheres portugueses tem-se uma heterogeneidade de atividades com destaque para as atividades comerciais. Alguns conseguiram rendas relativas, com possibilidade de ascensão social, outros se mantiveram miseráveis, sobreviveram através de estratégias e improvisações cotidianas. No setor comercial os imigrantes portugueses identificaram as possibilidades do sonho, para tanto construíram suportes, redes de informações e saberes, enfrentaram o trabalho árduo, aceitavam a exploração e as relações estabelecidas.

Numa experiência histórica em que o trabalho foi elemento estratégico, os imigrantes portugueses dotaram de um novo sentido o ato de trabalhar. Sob certa perspectiva, o trabalho ajudava a superar o medo do novo e a insegurança do desconhecido, ele unifica, qualifica e surge como o elemento capaz de lhes conferir coerência e sentido, construindo laços de solidariedade e estratégias de sobrevivência.

Imagem 7. Foto de passaporte português

Fonte: Acervo do Memorial dos Imigrantes de São Paulo.

A imagem dos portugueses foi de trabalhadores incansáveis, econômicos, com intensa disposição no intuito de fazer fortuna, investindo economias e adiando os prazeres imediatos como meio de melhorar sua situação e/ou retornar à terra natal. Eles eram vistos como capazes de suportar as dificuldades e, com extremo despojamento, entregar-se ao trabalho de corpo e alma.

Eles se auto-identificavam como trabalhadores, honestos e poupadores. O trabalho perpassava a vida de homens e mulheres de origem portuguesa; junto com a família e a religião, se tornou fator de sociabilização e solidariedade dentro do grupo. Através do trabalho e de suas relações se manifestava claramente amizade e apoio, lealdade e afabilidade entre os recém-chegados, crianças e adultos, mas também exploração e abusos.

Nos depoimentos, além do trabalho e cotidiano árduo, emergem as expectativas, sonhos, desalentos e frustrações. As histórias de vida destacam os medos, o enfrentamento do desconhecido, as saudades da família e da terra, a solidão de além-mar. Essas sensibilidades contribuíram para a construção de uma visão idílica da terra natal, convivendo em tensão com a consciência das dificuldades políticas, sociais e econômicas concretas na terra. Desenvolveram estrategicamente sentimentos de duplo pertencimento, ao mesmo tempo em que estavam “nem lá nem cá” – o sentimento angustiante de estar entre dois mundos, não pertencer mais ao país de origem, nem à “sociedade de acolhimento”.

Vivenciando a dura realidade envolta na integração e conflito, mesmo frente à idéia corrente de que o português se desnacionalizava na segunda geração, relacionavam-se de forma ambígua com os nacionais: paralelamente aos argumentos de pacífica e cordial relação, sob a alegação de passado histórico, cultura e língua em comum, procuravam apagar o estatuto de estrangeiros, enfrentavam ataques, carregavam o ônus de ex-colonizadores, num contexto de desapontamento, desapreço, hostilidade, gerando uma hetero-representação negativa.

O balcão era o palco privilegiado das manifestações de antilusitanismo. Nas tensões em torno das cobranças, os atrasos a recusa, no pagamento das contas consideradas abusivas, as hostilidades, muitas vezes as brigas, provocações, insultos, xingamentos e até tentativas de linchamento, as imagens do português como teimoso, explorador, sovina, açambarcador, falsificador, envolviam nacionais e outros imigrantes.

O antilusitanismo se constitui como elemento de construção da identidade contrastiva (identidade e diferenciação), frente a outros imigrantes e aos nacionais, presente nas memórias de um descendente:

> Eu lembro quando eu era moleque, quem dominava aqui era a colônia italiana, então os portugueses eram muito mal tratados [...] eu lembro quando eu ia na escola tinha 7 de setembro, dia da bandeira, tudo que falasse da pátria, falar mal dela era falar mal do português, tanto que quando eu andava na escola às vezes [...] eu não dizia que era português que a turma NE [...] eu sou brasileiro, que falava que era brasileiro, se eu falasse que era português achincalhavam: “português burro”, “português bacalhau”, saia tudo quanto era nome. A colônia italiana era a maior (DEMARTINI, 2003, p. 3).

Ele precisou aprender na prática cotidiana a ser português no Brasil, buscando elementos para compor essa identidade: o ser português se estruturou na diferenciação em relação aos brasileiros e a outras nacionalidades.

Em correspondência ao antilusitanismo desenvolveu-se entre os imigrantes um sentimento de hostilidade muitas vezes manifesto através de conflitos e tensões, mas principalmente através da auto-representação como elementos civilizadores, adotando atitude altamente crítica para com os nacionais, que eram identificados pelo conformismo, acomodação e falta de esforço, pouca propensão para o trabalho.

Referências

ALCÂNTARA MACHADO, A. de. *Brás, Bexiga e Barra Funda:* notícias de São Paulo. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado/Arquivo do Estado, 1983.

DEMARTINI, Zeila Brito Fabri. Imigração, Família e Educação. In: *V Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação,* Évora, 2003.

DIÁRIO DE SÃO PAULO. 6 dez. 1886.

_____. 1926.

FONTES, Edilza. *O pão nosso de cada dia.* Belém: Paka-Tatu, 2002.

LOBO, Eulália Maria L. *Imigração portuguesa no Brasil.* São Paulo: Hucitec, 2001.

MATOS, Maria Izilda Santos de. *Cotidiano e cultura:* história, cidade e trabalho. Bauru: EDUSC, 2002.

_____. *Trama e poder:* um estudo sobre as indústrias de sacaria para o café (1888-1934). 6. ed. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2003.

MENEZES, Lená Medeiro de. Jovens portugueses: histórias de trabalho, histórias de sucesso, histórias de fracasso. In: *Histórias de imigrantes no Rio de Janeiro.* Rio de Janeiro: 7 Letras, 2000.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, Indústria e Comércio. Recenseamento do Brasil, 1920, Synopse do Recenseamento. Rio de Janeiro, Typ. da Estatística, 1926.

PEDRÃO, Antonio. *Entrevista.* Depoimento concedido à autora no dia 12 abr. 2004.

SAYAD, A. O retorno: elemento constitutivo da condição do imigrante. *Travessia – Revista do Migrante*, São Paulo, v. 13, jan. 2000.

THOMPSON, E. P. *Tradición, revuelta y conciencia de clase.* Estudios sobre la crisis de la sociedad preindustrial. Barcelona: Editorial Critica, 1979.

* Maria Izilda Santos de Matos é Professora da PUC-SP. Entre suas obras destacam-se: Trama e poder. RJ, 7 Letras, 5. ed., 2002; Cotidiano e cultura. Bauru, EDUSC, 2002; A cidade, a noite e o cronista, EDUSC, 2008 e Deslocamentos e migrações: os portugueses, EDUSC, 2008. E-mail: <mismatos@pucsp.br>.