

MUSEU DA PESSOA



Museu da Pessoa

Uma história pode mudar seu jeito de ver o mundo.

Memórias do Comércio da Cidade de São Paulo (MCSP)

Uma vida dedicadas às carnes

História de [Luciano Strambi](#)

Autor: [Museu da Pessoa](#)

Publicado em 08/07/2005

P - Bom, pra começar eu queria que o senhor falasse pra nós: o nome completo, do senhor, local e data de nascimento do senhor.

R - Meu nome é Luciano Strambi, nasci em São Paulo, na Vila Mariana.

P - Que dia?

R - É 21 de julho de 29.

P - E os nomes do pai do senhor, dos pais?

R - Meu pai Dario Strambi e minha mãe Tereza Ricci Strambi.

P - Eles nasceram aonde, o senhor sabe?

R - Eles são italianos, nasceram em Lucca, os dois.

P - Certo, e quando eles vieram pra cá?

R - Meu pai veio primeiro, oito anos antes, e minha mãe veio depois, pra se casar com ele aqui em São Paulo.

P - E eles já se conheciam?

R - Já se conheciam. Eles freqüentavam a escola juntos lá na Itália, não só a escola como até a igreja. E eram famílias todas conhecidas lá deles, eram conhecidas, famílias vizinhas, conhecidas, amigas.

P - De que cidade eles eram, o senhor sabe?

R - Eles vieram de Lucca.

P - Lucca. E por que eles resolveram vir para o Brasil, o senhor sabe?

R - Bom. Meu pai veio pro Brasil, na casa de um primo, e veio pra trabalhar, que a vida era difícil na Itália naquele tempo, como vieram muitos pra cá, né, italianos, portugueses, né? E a minha mãe veio sete anos depois, pra se casar com ele.

P - Certo. E eles vieram direto pra São Paulo ou eles moraram antes em outra cidade?

R - Não, meu pai veio pra São Paulo, minha mãe também veio pra São Paulo também, na casa de uma amiga lá que ela ficou hospedada lá antes do casamento, e depois se casaram depois de um mês que ela chegou da Itália.

P - . E o que o seu pai fazia nessa época?

R - Meu pai sempre trabalhou com ramo de carnes, né? Ele trabalhou, ele teve uma experiência lá em Campos do Jordão, depois veio pra São Paulo e trabalhou lá na Rafael de Barros, no açougue Central do Paraíso, com o senhor Fernando, lá. Lá ele trabalhou seis anos. Ele trabalhava como empregado lá e preparava as carnes, fazia entregas naquele tempo com carro movido a animal.

P - Ah é, que bárbaro Mas, falando mais do senhor agora, como é que era a rua que o senhor morava, em que bairro o senhor morava?

R - Bom. Realmente, eu morei na Abílio Soares, morei na Rua Coronel José Eusébio, e morei e moro na Rua Mato Grosso há mais de 60 anos.

P - Certo. E, como era o bairro ali. Consolação ali, né?

R - Consolação.

P - Como era o bairro quando o senhor era criança?

R - O bairro, eu moro, a Rua Mato Grosso fica atrás do cemitério né? É uma rua assim de umas casas assim simples, né? E eu brincava muito ali no local, ali que tem uma praça ali pertinho que eu ia muito quando era criança, a Praça Buenos Aires, né? Até dez anos frequentei lá, depois dos dez anos em diante comecei a ajudar o meu pai lá no açougue que ele montou.

P - Ah, e o senhor ajudava fazendo o que exatamente?

R - Eu ajudava fazendo entregas pra ele.

P - Como o senhor fazia entregas?

R - De bicicleta.

P - É? E que lugares, que ruas que o senhor ia de bicicleta entregar?

R - A gente tinha uma freguesia muito grande ali no Pacaembu, na Avenida Higienópolis, ali no... ali tudo e às vezes ia mais longe também, Conselheiro Brotero. Depois alguns fregueses mudaram pros Jardins e fomos entregar lá também. E ficou bem espalhado a freguesia. Era um açougue assim mais de entrega do que de balcão.

P - Me fala assim como que é essa diferença. O pessoal tem a idéia mais assim de como é açougue de balcão. Como é que é isso?

R - Bom, o açougue de entrega é que a gente faz entregas por telefone e açougue de balcão o freguês vem buscar no balcão, né? Então, a gente que tem freguês de entrega tem um compromisso maior, né? Maior responsabilidade, né, com o freguês. Tem que ter mercadoria boa, não deixar faltar, entrega automática assim, e tudo isso aí é trabalhoso, né?

P - São fregueses ...

R - Mensais. Mensais.

P - Fixos também?

R - Fixos é. Alguns 30, 40, 50 anos até.

P - Certo.

P - E como era feito o pagamento?

R - O pagamento era mensal. Às vezes de pagar, se não pagava em um mês, pagava em dois meses até três meses, usava aquele tempo. Não tinha problema (risos).

P - E como o senhor anotava, assim, a despesa? Como o senhor fazia?

R - A gente tinha um livro que anotava e no final do mês mandava uma conta para o freguês, conta corrente.

P - Funcionava, era um sistema de caderneta?

R - É, usava caderneta no começo, depois foi um bloco que a gente mandava um destacava o bloco e mandava pro cliente.

P - E eles pagavam com dinheiro, com cheque?

R - Eles pagavam, naquele tempo funcionava mais dinheiro, né? Cheque quase não se usava, não tinha uso quase.

P - Agora, o seguinte, se eles pagavam em um, dois, três meses como é que fazia a empresa, o açougue com o capital de giro?

R - Porque naquele tempo não havia inflação, então a carne... alguns só que faziam isso, mas eram poucos que juntava dois, três meses mas quase todos pagavam todo o mês. 90% pagava mensal. Pagava até dia 10, dia 15, uns até dia 20, mas pagavam. Como não havia inflação, então não tinha muito problema, né?

P - Certo.

P - Como era, assim, vamos dizer assim, o visual do açougue nessa época? A loja em si, como ela era?

R - Bom, a loja é como é até hoje, né, essa loja. Tem um balcão e tem um.. e atrás a gente desossa, corta carne.

P - Mas quando o senhor era pequeno tinha refrigerador, como é que vocês faziam pra conservar a carne?

R - Não, naquele tempo, o balcão não era refrigerado. O balcão era feito de mármore.

P - Ah, era de mármore?

R - De mármore. Tinha uma pedra muito bonita, branca em cima, mas não era refrigerado.

P - E era em cima dessa pedra que cortava, que fazia os cortes das carnes?

R - Não, o balcão era só pra embrulhar ou para pôr alguma coisa em cima, né? Porque tinha, atrás tinha umas mesas lá que cortava a carne, né? Nem era mesa, eram uns cepos, que chamavam, de madeira grossa. Então a gente cortava ali a carne.

P - E quem fazia esses cortes?

R - Bom, meu pai e tinha... geralmente ele tinha mais um que ajudava ele a fazer. E tinha, nós sempre trabalhamos com três, quatro empregados.

P - E deixa eu perguntar uma coisa pro senhor: o que mudou, se é que mudou alguma coisa assim, do tipo de corte da carne, teve alguma mudança?

R - Sim, antigamente a gente trabalhava com a carne com osso, né? Tinha que vender a carne e o osso junto, né?

P - Era obrigado?

R - Não era obrigado, o sistema que era assim, o pessoal aceitava, né? Hoje não, hoje ninguém compra mais carne com osso, né, a não ser a chuleta, né? Mas antigamente era tudo com osso, a carne. Então era mais ou menos 25% de osso ia num quilo de carne.

P - Certo. Me conta um pouco, seu Luciano, daquele, do cozinheiro do Matarazzo, que ele fez, que ele começou a inovar alguma coisa, o que ele...

R - Não, é. Bom, pra gente não. Foi mais ou menos em 1960, mais ou menos. Ele passava lá, o cozinheiro do Matarazzo, e pegava uns tipos de carne lá, o alcatra, e mostrava pra gente que ele queria aquela parte lá. Aquela parte é a picanha, hoje que é muito conhecida aqui, de alguns anos pra cá. Naquele tempo a gente não conhecia, não sabia o nome dela, sabia, conhecia o corte, né, mas não sabia o que aquela parte lá era um, era que hoje tem o nome de picanha, né? Hoje é muito divulgado em churrascarias, a picanha, quem que não gosta de uma picanha, né? E ele levava as picanhas todas embora porque ele fazia um churrasco lá pros jogadores do Palmeiras, né? Então toda a semana ele vinha lá e levava essas picanhas. Dez, 12 picanhas.

P - Pra fazer churrasco? Que bárbaro

R - Pra fazer churrasco.

P - Agora, eu queria perguntar sobre a carne em si? A carne em si tinha controle veterinário, vinha direto do produtor?

R - Ah, sim A carne tinha o controle veterinário. Tinha o carimbo lá do... todo ano era inspecionada.

P - Não podia comprar...

R - Clandestino não podia comprar. A gente comprava só de frigoríficos bons, né? Nós fomos fregueses do Frigorífico Armour muitos anos. Hoje não tem mais o Frigorífico Armour. Antigamente operava muitos frigoríficos internacional aí: Anglo, Armour, Swift. Hoje é, hoje já não tem mais, esse pessoal já não tá mais operando aqui no Brasil.

P - Eles é que forneciam as...

R - É, eles é que tinham uma carne muito boa, né? Um padrão de carne, qualidade.

P - Como é que essa carne era transportada do frigorífico até o açougue?

R - Bom, eu me lembro, e no começo o transporte eram feitos por carroças. Eu me lembro que a carroça chegava ali no começo da Mato Grosso, lá tinha... na subidinha lá, os cavalos empacavam lá. Tinha que dar até uma força lá pra eles poderem subir. Isso no começo, né? Depois começou a entrar caminhões e aí ficou mais fácil, né?

P - E quando que começou, é, esses caminhões refrigerados, como é que fazia, no transporte da carne?

R - Bom, o caminhão que traz a carne até hoje não é refrigerado. É o caminhão de ... o refrigerado é o que vem do interior pro frigorífico. Agora, o que é a distribuição aqui, o caminhão é simples. É igual como foi sempre, né?

R - E teve algum período que foi de crise pro setor?

P - Bom, a carne sempre teve problemas sérios de falta, de tabelamento rígido, assim, de regras, de dias pra entregar carne, pra vender carne, fiscalizações assim muito intensivas. Falava-se muito em jornal, escrevia-se muito sobre carne, todo o dia. Era um artigo assim muito lido pelo povo, que faltava carne. Então havia muita, muita encrenca no setor, né?

P - Que época era isso mais ou menos?

R - Isso em tempo da guerra, assim, faltou muita carne, muito tabelamento. Até hoje tem problemas, né, a carne mas...

P - Como é que eles limitavam os dias de...

R - Eles davam cotas pro açougues, de carne. Cada um tinha uma cota. Então a gente tinha, recebia aquela cota, acabou aquela cota tinha que dividir a cota pra todo mundo igual, né?

P - Certo. Agora, me fala uma coisa, seu Luciano, qual era o horário de funcionamento do açougue? Era um horário...

R - O açougue, teve épocas que eram... podia abrir três vezes por semana. Você podia abrir o açougue mas não podia vender carne, de vaca (risos). Você podia vender outras coisas, né? Miúdos, fígado, porco, né, mas a carne de vaca era proibido de vender. Tinha três vezes por semana, tinha o horário que você tinha que vender e depois daquele horário você tinha que encerrar o expediente.

P - E qual era o horário?

R - O horário era: pra entrega era das quatro às seis, e pro balcão era das seis às 12.

P - Certo. Então às 12 horas já tinha acabado praticamente o trabalho.

R - É, acabou tudo.

R - Me conta uma história do senhor, quando era pequeno, que foi entregar um dia, era muito cedo, estava meio escuro. Me conta aquela história (risos).

P - Bom, olha foi perto de Finados, mais ou menos assim. Nós estamos agora em Finados, outubro, né? Então naquele tempo como era atrás do cemitério, os floristas guardavam os pontos ali porque antigamente o cemitério era muito visitado esses dias, né, como hoje não é mais, o pessoal vai um dia antes, um dia depois e viaja, né? Então eu me lembro que havia um florista na esquina lá, que o açougue ficava 50 metros da esquina. E apagou-se a luz às quatro e pouco da manhã, né? E havia um movimento estranho assim de flores assim. Eu estava saindo com uma entrega de manhã, de madrugada eu me assustei. Então larguei tudo e saí correndo. Aí meu pai veio e ficou bravo comigo: Pô, deixou cair tudo no chão aí, pega e vai lá embaixo, não sei o que ficou muito bravo comigo (risos). Aí eu eu percebi que não era nada assim de nada misterioso e fui em frente (risos).

P - E até quando mais ou menos o senhor fez entrega de carne assim?

R - Ah, fez bastante. Principalmente quando faltava empregado assim, eu substituía assim, né, a gente tinha uma freguesia muito grande, né? 300 fregueses de entrega. Fazer 300 entregas é bastante entrega, né? (risos) É que é um perto do outro, né? Numa rua só tinha dez, 12 fregueses assim.

P - Mas quantos quilos iam nessa bicicleta então?

R - Ah, 30 a 40 quilos, mas a gente ia e voltava, ia e voltava.

P - Ah, tá.

R - Então não tinha problemas.

P - E quando o senhor passou mais, assim, a trabalhar dentro do açougue, o que o senhor começou a fazer?

R - Não, aí eu comecei a trabalhar no caixa, no telefone, né, eu sempre tive pessoas que, o meu pai trabalhava no balcão. Depois que ele faleceu eu contratei outros empregados para trabalhar no lugar dele, né? Até hoje eu trabalho no caixa, no telefone.

P - E como o pai do senhor montou o açougue? O senhor lembra disso? Lá na Rua Mato Grosso?

R - Olha. Ele trabalhou seis anos lá no Paraíso, na Rafael de Barros, e o dono do açougue gostava muito dele e emprestou para ele 6.000 cruzeiros para ele, seis contos naquele tempo, e comprou um açougue ali na Rua Coronel José Eusébio e lá ele ficou seis anos lá, até o dono pediu o prédio lá, foi quando aí surgiu a oportunidade de comprar ali na Rua Mato Grosso. E ali tinha uma casa velha, ele derrubou a casa e fez um açougue na frente e fez a casa no fundo.

P - Que é onde o senhor mora até hoje?

R - Até hoje eu moro.

P - O que o senhor viu assim que modificou no bairro ali, na Consolação, na cidade de São Paulo?

R - Bom, o bairro ali Higienópolis ali eram tudo casas grandes, casas antigas, né, e hoje tem prédios, né? Que nem... olha, tinha um freguês lá que tem, ele tem uma casa mas só que é um banco lá hoje. A dona Cecília Cunha Bueno morava ali na Avenida Higienópolis, antigamente o número era 20a, o número antigo, né, hoje tem um banco, como que é?

P - O Itaú lá?

R - Banco Itaú, isso mesmo, Banco Itaú, uma agência do Banco Itaú.

P - E passava bonde ali na Angélica, na Consolação?

R - Passava bonde na Higienópolis, na Angélica, na Rua Maranhão que subia um bonde ali, Vila Buarque. Passava ali...

P - Como era a Praça Buenos Aires naquela época?

R - Bom. A praça Buenos Aires naquele tempo era o seguinte: a gente podia pisar na grama, viu, quando era menino, hoje não pode pisar mais (risos). Tinha liberdade. Então, a gente rolava lá de cima até em baixo na grama, podia, né? E é a mesma coisa, a única coisa é que a Praça Buenos Aires está cercada, né, por grades, naquele tempo estava... não tinha cerca.

P - E quais eram as brincadeiras que o senhor fazia quando o senhor era criança com seus amigos?

R - Não, olha a gente no meu quarteirão lá tinha um terreno vazio, lá já tinha um campo de futebol, a gente jogava muito futebol ali e de noite a gente continuava jogando futebol na rua. Isso era toda noite.

P - Toda noite?

R - Toda noite.

P - E o senhor estudou? Fez escola?

R - É, eu estudei, fiz o ginásio, fiz contabilidade.

P - E como era quando o senhor era pequeno, a escola?

R - Como?

P - Como é que era a escola que o senhor estudou?

R - É, eu estudei, eu fiz o ginásio no Mackenzie ali, né? Depois eu estudei contabilidade no Graça Aranha.

P - Mas, assim, o dia-a-dia da escola, dos amigos, da professora como era?

R - Ah, sim. Eu fiz muitas amizades com os colegas da escola e, mesmo no Mackenzie, ainda tem... ainda vejo alguns colegas, ainda encontro

algumas... algumas pessoas aí, já faz muito tempo já, né?

P - Deixa eu perguntar uma coisa, voltando um pouco mais pra coisa do açougue. É, o açougue não tinha estoque então, ele sempre, chegava mercadoria...

R - Sempre renovado, né? O segredo do açougue é esse que a gente vai sempre renovando e tem sempre carne fresca, né? A gente procura comprar o necessário e renovando sempre, pra gente ter sempre uma carne muito boa, né?

P - E o que sobra, o que acontece?

R - A gente procura contornar, não deixar sobrar, né? Faz o possível de enrolar assim pra não... mas também se sobrar um pouco, dois ou três dias não estraga a carne, né? E agora a gente usa o sistema de freezer, né? Se por acaso a gente vê que vai sobrar mesmo, a gente põe no freezer aí já dura mais, dá mais durabilidade.

P - Como é esse sistema de enrolar que o senhor falou? Que é isso?

R - Enrolar?

P - É. Vai enrolando pra não sobrar carne. Como é que é, o senhor calcula?

R - Calcula assim, faz o pedido certo e a gente já tem uma freguesia mais ou menos certa, né, e a gente quando tem coisa que tem mais a gente oferece pro freguês assim, né? Não que seja ruim, mas só pra ir renovando o estoque, né?

P - Tá. Como que a carne era embalada pro freguês? Que...

R - Olha, no começo a gente punha uma folha de papel branco e podia usar jornal, né? Hoje em dia já embalagem diferente usa plástico e papel especial de embrulho. Hoje é proibido jornal.

P - É proibido?

R - É.

P - Nem pro lado de fora do plástico?

R - É plástico depois uma embalagem um papel assim..

P - Não pode jornal.

R - Não, jornal não pode mais.

P - Antigamente em São Paulo, acho que por questões de saneamento, tinha muita mosca, né, coisa que tem no interior. Como é que o açougue tratava esse problema das moscas no açougue?

R - A gente tinha um ventilador no meio do açougue, né? A gente ligava o ventilador.

P - Como era o ventilador?

R - O ventilador ficava no centro do açougue, né?

P - E como é que ele era, no teto?

R - No teto.

P - Era aquele que tinha umas pás?

R - Aquele ventilador antigo assim, feito uma coisa assim.

P - Sei. E espantava as moscas?

R - Espantava as moscas.

P - E hoje como é? Não tem inseto, mas como é que é?

R - Hoje é difícil a gente vê mosca no açougue, viu? (risos) Difícil.

P - São Paulo

R - É.

P - Então, não precisa mais?

R - Não precisa. Não tem ventilador.

P - Em que momento mudaram aqueles cepos que eram uma espécie de tronco pra outro tipo de mesa diferente?

R - Hoje a gente usa uma mesa e o cepo ainda para cortar um...

P - Usa?

R - Usa o cepo ainda. Mas usa mais a mesa pra corte.

P - Qual é a vantagem do cepo?

R - O cepo você pode cortar um osso em cima, pode bater o machado, né, e na mesa só com a faca, né?

P - Sei, sei.

P - Tem alguns clientes que eram mais exigentes, como era isso?

R - É, mas a gente conhecia o freguês, então dificilmente havia retorno da carne. Não havia muita reclamação porque a gente já conhecia o... era um freguês fixo, a gente sabia do gosto do freguês, o peso que o freguês gostava, que parte que ele gostava, do começo, do fim, do meio. Então a gente procurava assim servir direito pra não criar problema, porque o freguês era fixo não era de passagem, né? Então...

P - Quais eram as preferências antigamente? Quais eram as preferências das famílias em termos de tipos de carne?

R - Tipos de carne?

P - É.

R - Olha, usava-se antigamente muita carne de vitela no açougue, assim, hoje quase não usa mais, muito pouco, encontra mais no mercado central. Mas a carne bovina, assim, em geral, né?

P - Mas que corte era preferido? Filet mignon?

R - Filet mignon, alcatra.

P - Isso não mudou, né?

R - É, continua a mesma coisa.

P - E a clientela, ela mudou hoje?

R - Bom, a gente, como eu falei, nós temos freguês antiqüíssimos lá. E, às vezes renova alguma coisa assim, né, mas é mais aquele pessoal antigo, né, continua ainda que é tradição lá.

P - E continua atendendo mais ou menos a mesma região, ou expandiu?

R - Olha, a gente entrega em qualquer lugar hoje, até no Morumbi a gente tem freguês lá pra entregar. Eu estava, o Roberto Carlos, quando comprava carne morava no Morumbi, né, e mandava entregar lá na casa dele, no tempo que ele morou lá.

P - Roberto Carlos?

R - É.

P - Tem outros clientes famosos? Outros fregueses famosos seus?

R - Olha, eu acho que o mais famoso que acho que foi, na ocasião, foi quando terminou a guerra, o Washington Luís estava nos Estados Unidos e veio pro Brasil e a filha dele, que era nossa cliente, pediu para abrir uma conta para o pai dela. Ele foi morar na Rua Colombo, eu me lembro, e nós abrimos uma conta lá e nós entregávamos carne lá e nós tínhamos outros fregueses do lado dele lá. Ele parece que ele era 1.259 e nós tínhamos o 1.089, que era um pegado no outro.

P - Certo. Tinha mais alguém que era conhecido?

P - Importante...

R - Bom, Olavo Setúbal antes da senhora dele falecer ele foi freguês lá uns 10 anos da gente lá, né, na Rua Sergipe. O Roberto Carlos, como eu falei, o Matarazzo vinha buscar carne lá. Tinha a viúva do Moura Resende que também foi... continua sendo freguesa da gente ainda, há mais de 40 anos. O açougue é bem conhecido no bairro, né? (risos) Foi um dos primeiros açougues de São Paulo, né, posso dizer. A nossa marca é 300, então até aquela ocasião tinha 300 açougues em São Paulo, hoje tem quatro, cinco mil, seis mil uma coisa assim, fora os supermercados, né? Naquele tempo eram 300 açougues que tinha só, 300 açougues.

P - O senhor considera açougue um negócio lucrativo?

R - Sabe. É trabalhoso, né, depende, tem épocas que melhores e épocas piores, altos e baixos.

P - E agora nos baixos estariam talvez todas aquelas dificuldades de entressafra, não é, dificuldade de regulação pelo governo, interferência do governo?

R - É.

P - Podia falar um pouco sobre esse assunto?

R - Não. Justamente, a carne sempre foi problemática, né? Houve falta, houve tabelamentos, porque o açougueiro, ele compra a carne do frigorífico, o frigorífico compra do boiadeiro, né? Então o ponto final é o açougue, né, então a gente é que é o bode expiatório da coisa, né? Porque a gente vendia carne pro consumidor, né, mas tanto que caíram agora, caíram na realidade agora que a carne não tá sendo mais tabelada, porque tem que ser conforme o mercado. Aumenta, tem que aumentar também, né?

P - Por exemplo, no período do Plano Cruzado mais ou menos no tempo do Dilson Funaro houve vários... muita dificuldade em termos de abastecimento...

R - Por causa de preço, né?

P - Como é que isso recaiu no seu negócio?

R - Bom, sabe o que acontece? Como eu tinha uma freguesia assim tradicional, eu não podia deixar faltar carne, então eu adquiria, adquiria carne assim, né? Como muita gente não trabalhou com carne. Alguns trabalharam com carne, poucos trabalharam a não ser alguém que tinha assim uma freguesia assim fixa que arriscava ter carne no açougue, né? Porque a margem não dava pra trabalhar.

P - Mas, pro senhor deu?

R - É, a gente dá um jeito, né, pra atender a clientela.

P - Agora também, a gente esteve conversando lá fora em que medida aquela propaganda: "Coma coelho, coma carne de baleia", que foram épocas diferentes, né, influíram no seu negócio? O coelho...

R - Nem um pouquinho, né? Porque o povo não está acostumado com pequenos animais, é muito difícil, né? Um coelho, assim, requer muita habilidade pra fazer, e carne, qualquer um frita um bifê (riso).

P - Mas, o coelho foi depois, mas anteriormente a questão da propaganda pra carne de baleia. O senhor lembra de algum episódio...

R - A carne de baleia é comercializada é mais na feira, né?

P - Sim, mas aí, o consumidor seu vai pra feira comprar baleia.

R - Mas é muito pouco assim.

P - O senhor não notou nenhum..

R - Não deu muita diferença não, pouca coisa. Porque o povo não está acostumado, né? Quem vai comer baleia, (riso) né?

P - Mas, seu Luciano, o senhor fazia propaganda do açougue ou não precisava por causa da clientela?

R - Olha, uma vez eu me surpreendi. Fui no cinema e lá na tela do cinema, lá na cortina, lá estava escrito açougue Mato Grosso. Tinha propaganda do açougue lá. Falei, aí eu falei: "Pai, o que que aconteceu?". "Ah, passaram aqui e fizeram uma propaganda, então eu estou pagando por mês lá, um X lá pra conservar aquela". Na hora que fechava, que terminava o filme, fechava a tela assim e tinha todas as propagandas dos

comércios ali da redondeza.

P - Na cortina?

R - Hein?

P - Projetado na cortina do cinema?

R - Na cortina do cinema.

P - Era uma projeção assim ou tinha uma coisa colada?

R - Era tinham várias propaganda, né, era uns quadrinhos assim, a cortina era toda de propaganda. Então na hora do intervalo aí eu fiquei admirado, vi lá, e falei: "Pôxa, não estou sabendo de nada, como é que é isso?" Aí ele falou: "Não, eu fiz a propaganda, tô pagando mensal aí, não sei o que". Mas não, nós não tínhamos propaganda, não tinha.

P - Aumentou um pouquinho a freguesia depois disso?

R - Olha, não sei, não sei. Acho que não (riso).

P - É, foi a única vez que fizeram propaganda?

R - Foi.

P - Não é necessário?

R - Não, não. Como o açougue era muito conhecido, né, tradicional ali no bairro, tinha fama de carne boa, qualidade boa, então não tinha muita necessidade de...

P - Escuta, depois da bicicleta qual foi a evolução do método de entregar, entregar a carne?

R - Olha, até hoje usa-se bicicleta.

P - Até hoje?

R - Algum, alguma entrega maior a gente faz de carro. Alguma entrega maior.

P - Carro de passeio?

R - É, alguma entrega maiorzinha, né, mas a... geralmente... E eu tenho um funcionário lá que tem uma motocicleta, ele também faz entrega de motocicleta também.

P - E quais são os perigos de quem faz entrega? O senhor me contou alguns perigos aí?

R - Bom, o perigo é o seguinte: por várias vezes o empregado saiu com a carne, com a cesta atrás, e subiu no prédio, quando voltou não encontrou nem a bicicleta nem a carne, levaram tudo embora. Isso foi umas três, quatro vezes.

P - Recentemente?

R - Como?

P - Isso aconteceu recentemente?

R - Não, foi há muitos anos atrás, né?

P - E hoje, com tantos assaltos?

R - Olha, outro dia roubaram uma bicicleta em frente lá do açougue, né, roubaram (riso). Isso é comum, né, as coisas. Então eu peço pros empregados usar um cadeado quando eles vão entregar alguma coisa, com cadeado, né, pra não, porque roubam mesmo, se deixar, facilitar.

P - E o senhor. E o contrário, o senhor não teve nenhum entregador que possa ter feito alguma arte em algum prédio, alguma coisa malfeita, que agora usa o contrário também, né, os entregadores de pizza, às vezes não são entregadores de pizza, são assaltantes.

R - Não. Olha, única, uma vez uma freguesa chegou pra mim e perguntou se os empregados eram de confiança. Eu falei: "Por quê?" "Porque entrou o ladrão da luz vermelha na minha casa lá e eles foram perguntar quem que entrava lá (risos). Então eu falei que entrava lá era o entregador

do açougue, né?" Porque ia buscar jornal lá aquele tempo, no Pacaembu, né? Mas não eram meus empregados não.

P - E com relação ao trânsito da cidade? Modificou a entrega da mercadoria, modificou alguma coisa em relação ao trânsito?

R - Não, ficou a mesma coisa, apesar que tem mais trânsito, né? Bicicleta sempre dá um jeitinho, né?

P - É mais fácil?

R - É mais fácil, sobe na calçada, desce, sobe, o carro não pode fazer isso, né?

P - É, vai até mais rápido. Seu Luciano, eu queria que o senhor falasse mais, explicasse pra gente, assim, o que acontece com o setor de carnes nesse período de entressafra, assim, o que acontece?

R - Olha, nós estamos no Plano Cruzado agora, o preço da carne começou quase no começo da entressafra, a carne do começo até agora nós estamos no fim de outubro subiu 70%.

P - O senhor quer dizer o Plano Real?

R - É, no Plano Real, foi a coisa que mais subiu, né, os laticínios também subiu bem, mas carne subiu mais ainda.

P - Mas, por causa da entressafra?

R - Entressafra. É isso.

P - O que acontece na entressafra pra aumentar? O que é?

R - Na entressafra o boi emagrece muito com.. não tem capim pra comer, né? Não chove, então ele emagrece vários, muitos quilos assim, várias arroba, e só com, só com as chuvas que ele engorda uma arroba por mês. Então ele dura dois, três meses pra engordar novamente, né?

P - Uma arroba são quantos quilos?

R - É, 15 quilos. Agora, se emagreceu 45, três arrobas, já pensou? É prejuízo, né, o cara não quer vender, né, o boi assim, ele quer vender o boi gordo, né?

P - E qual é o período, tem algum? Existe algum período que o pessoal consome mais carne, algum período do ano?

R - Bom, em dezembro, né?, se consome mais carne, mais churrasco, mais não sei que, mais procura, né?

P - Período de festas, né?

R - Período de festas.

P - E tem mais algum tipo de corte que sai mais nessa época?

R - É, no fim do ano sai muito pernil, tender, então, leitões, cabrito, assim, pequenos animais também sai muito no Natal, né, é mais pernil que o pessoal faz pernil, né?

P - O senhor gosta de cozinhar?

R - Se eu gosto?

P - É.

R - Não, eu não sei cozinhar.

P - O senhor prepara alguma coisa, algum prato com carne?

R - Não, nós preparamos um churrasco para alguns fregueses, às vezes eles pedem, nós preparamos, temperamos o churrasco.

P - Mas assim pro senhor junto com a família do senhor?

R - Não, a gente não faz churrasco em casa, né, é difícil. Só no fim do ano para os empregados que a gente costuma fazer um churrasco. Todo ano a gente faz um churrasco pros empregados.

P - E como é vindo, vamos dizer assim, mais para agora, como é o dia-a-dia do senhor hoje, o que o senhor faz?

R - Bom, olha, eu vou pro açougue de manhã fico até meio dia e depois à tarde eu saio pra banco, saio pra outras coisas, né?

P - E assim, vamos falar mais do senhor. O que o senhor faz, o que o senhor gosta de fazer como lazer? O que o senhor gosta de fazer nas horas de folga?

R - Olha, como lazer eu frequento um clube lá perto de casa que é o Hobby, né, e eu vou lá, eu faço ginástica, e faço sauna e nado um pouquinho também. Eu vou à noite lá duas, três vezes por semana e fim de semana eu faço sauna, né, e saio, eu tenho um grupo de amigos e a gente sai junto lá pra jantar, toda sexta-feira, sai já faz 12 anos que a gente sai juntos.

P - E com quem o senhor mora atualmente?

R - Eu moro lá sozinho, lá no açougue, fundo do açougue, atrás do açougue, né?

P - O senhor é membro participante do sindicato, o senhor poderia falar sobre essa experiência? O nome do sindicato?

R - O Sindicato do Comércio de Carnes, eu sou tesoureiro lá há 15 anos, como tesoureiro eu participo do sindicato já há mais tempo mas não como tesoureiro, né? Só na gestão do Manuel aqui é que eu tô como tesoureiro.

P - E qual é a atividade do senhor dentro do sindicato?

R - Nós fazemos reuniões todos os meses lá, né, e eu passo lá uma vez por semana lá no sindicato pra ver balanço, dar cheque e bater um papo lá com o presidente.

P - Tem mais alguma coisa, assim, mais alguma atividade que o senhor faz?

R - Eu estava como juiz classista, né, no Tribunal 48ª Junta de Conciliação, né? E agora eu fui nomeado em Itapeverica lá, nomeou a Junta, mas a Junta ainda não, não foi montada ainda.

P - Como é esse trabalho de juiz classista?

R - Juiz classista é aonde que um meio de conciliação dos empregados que recorrem a Justiça, né, e lá vê se há um acordo lá né, inicialmente, né?

P - É qualquer tipo de empregado ou ...

R - Qualquer dos empregados, até doméstica hoje frequenta lá a Junta Trabalhista.

P - E desde quando o senhor exerce essa atividade?

R - Eu exerço faz seis anos que eu estou lá na Junta.

P - E por que é que o senhor resolveu começar a trabalhar na Junta?

R - Por quê?

P - É.

R - Não, é, fui convidado, né, pra trabalhar.

P - E como é que o senhor faz lá, como é que é o trabalho?

R - A Junta, a Junta funciona depois da uma hora da tarde começa, da uma às quatro, da uma às cinco, da uma às seis, depende, né? Até o último.

P - O senhor atende as pessoas? Como é que é?

R - É a Junta é assim, o juiz e dois classistas, um do sindicato dos trabalhadores, um do sindicato patronal, né?

P - O senhor é o patronal?

R - Patronal.

P - Certo. E vamos encaminhando pro final, né? O senhor mudaria alguma coisa na sua vida?

R - Não entendi.

P - Se o senhor fosse mudar alguma coisa na vida do senhor, o senhor mudaria o que?

R - O que eu mudaria?

P - É, avaliando assim. O senhor mudaria alguma coisa?

R - No comércio?

P - É, na vida do senhor, no comércio

P - Vida pessoal.

R - Não pensei nisso, né? (risos) Acho que não.

P - Certo, e no comércio? O senhor mudaria alguma coisa?

R - Não, eu sempre trabalhei naquele sistema ali, né, então eu tô acostumado já naquele sistema antigo, né (risos), tradicional ali, né?

P - Certo. E o senhor tem algum sonho? Que o senhor gostaria de realizar?

R - Eu gosto muito de viajar, né? Então eu tô aposentado já, né, ainda trabalho, né? Não sei, né, quem sabe daqui a pouco dar uns passeios mais longos aí, né?

P - Pra aonde o senhor queria viajar?

R - Ah, eu já viajei pros Estados Unidos, já fui pra Europa duas vezes, né? Queria voltar novamente.

P - É?

R - Eu tenho uns parentes nos Estados Unidos, na Califórnia, né, São Francisco. Então gostaria de visitá-los novamente.

P - Tá, eu queria, bom, só retomando um pouquinho então. Eu queria, agora eu lembrei de uma coisa que o senhor falou que, quando o senhor foi pros Estados Unidos o senhor viu algumas coisas diferentes, de como funcionava o açougue lá. O que...

R - Não, o meu primo também é do ramo de açougue, né?, ele também já tá aposentado, já não trabalha mais. Ele me levou a um açougue que ele tá lá, hoje tem os chineses lá trabalhando, e o açougue era grande. Lá ele tinha de um lado tinham os chineses tinha a carne e do outro lado tinha peixe. Agora, no tempo dele não, era só carne.

P - Aqui não é permitido fazer isso?

R - Bom, aqui pode-se trabalhar com peixe congelado, né, no freezer, né? Mas lá ele tinha peixe fresco lá, mas ele tinha ele, tinha era muito grande então de um lado tinha carne, e outro lado tinha peixe. Quer dizer, assim não misturava as coisas, um lado uma coisa, de um lado, outra.

P - Certo. E seria a última pergunta agora. O que o senhor achou da gente ter feito essa entrevista, ter conversado sobre as atividades do senhor, ter deixado registrada a experiência do senhor, esse trabalho no ramo de carnes. O que o senhor achou?

R - Ah, eu achei muito muito válida, muito interessante. Eu estava meio preocupado só um pouquinho com a entrevista porque eu nunca fiz entrevista assim, mas eu achei muito válida. Eu gostei, porque pelo menos é, rememora todo um passado, né, assim muito longo, né? Eu gostei muito.

P - Então, tá bom. A gente agradece muito a ajuda do senhor.

P - Muito obrigada.

R - O.k.