

# OS PEZEIROS DO GROU

Fernando João Moreira

Júlio Félix

Luísa Ramos

Edição do

MUSEU DE MONTE REDONDO/1986

## VII

RELAÇÕES COM OUTROS RAMOS DO TRABALHO SOCIAL E  
ORGANIZAÇÕES SOCIAIS.

## (Segurança e Assistência Social)

Não vivendo isolados do mundo, os pezeiros, para manterem o funcionamento das suas explorações, têm que recorrer a outros ramos de actividade, que certamente não se esgotam naqueles que pudemos constatar.

Embora grande parte dos meios de produção sejam de fabrico próprio, recorrendo a velhos materiais agrícolas e caseiros, os pezeiros não deixam, contudo, de adquirir no circuito comercial alguns utensílios.

Assim, no caso do Sr. Cardoso, alguns materiais usados foram comprados no ferro-velho, como por exemplo, as chapas de ferro enferrujado provenientes de velhos bidons.

A cesta de vime utilizada na ensacagem do car-

vão, foi adquirida na Feira dos 29.<sup>37</sup>

Os machados, embora não se tenha conseguido apurar a sua origem, têm que ser afiados regularmente, recorrendo o pezeiro ao serviço de um amolador.

As balanças de pesar carvão e pez foram compradas a crédito num estabelecimento comercial, em Monte Redondo.

Quanto à gasolina usada para consumo da motosserra, não se apurou o local de compra, embora pensemos que o seja no mesmo local onde o pezeiro se abastece de gasolina para a mota.

Os tijolos de burro utilizados na construção dos fornos, foram aproveitados dos antigos fornos de seu sogro.

Se alguns sacos de linhagem foram "apanhados à beira da estrada", ou aproveitados os sacos de adubo, outros foram adquiridos propositadamente para ensacar carvão. É o caso dos sacos de plástico preto com capacidade para cerca de 2 Kg, comprados a peso.

E claro, não podem ficar no esquecimento as relações com a serração do Grou, que fornece a madeira necessária à produção do carvão e pez, sendo estas as de maior peso económico.

A comercialização do produto final implica também relações com o exterior. Se por um lado não englobamos os compradores de carvão para consumo doméstico em nenhum ramo de actividade, o mesmo não se aplica às casas comerciais: mercearias e tabernas.

Pensamos ser provável que alguns cafés, restaurantes e minimercados se abasteçam de carvão junto deste pezeiro, embora não tenhamos apurado este facto.

Quanto ao pez, o pezeiro vende-o a uma única

\*\*\*\*\*

<sup>37</sup> Feira realizada em Monte Redondo, no dia 29 de cada mês.

destilaria pertencente a um empregado da SOCER, com quem mantém relações comerciais regulares.

Embora não se tenha dado devida atenção à recolha de informação relativa às relações nos tempos de grande produção de carvão e pez, terão sido, pensamos, não só mais frequentes, como diversificadas.

Relativamente ao outro pezeiro no activo, o Sr. Manuel Espírito Santo, a recolha de informação foi também insipiente. A obtenção da madeira requer relações regulares com a serração do Grou. A comercialização implica também relações directas com os consumidores domésticos do carvão bem como com os que o compram para revenda; mercearias e tabernas, essencialmente. Concretamente, soubemos ter sido este pezeiro o fornecedor do carvão usado na Festa de Fonte Cova, realizada a 30 de Dezembro.

Relativamente ao pez, são mantidas relações comerciais regulares com duas fábricas que procedem à sua destilação, no Pombal e em Albergaria.

Quanto aos meios de produção, muitos deles são aproveitados de velhos instrumentos ligados à actividade primária, outros à doméstica, nomeadamente os tachos, usados para recolher o pez da câmara, e para servir de funil.

De salientar que alguns utensílios foram directamente recolhidos da natureza, como sendo o caso de sama ou caruma verde, usada como vassoura, ou ainda os talos de couve.

As relações com a assistência social, passam por uma breve análise às condições de segurança no trabalho. Pelo que nos foi dado observar, a segurança ou protecção contra os riscos inerentes à actividade é nula.

Nada protege os pezeiros das altas temperaturas a que ficam sujeitos quando retiram o carvão do forno, ou quando nele têm que entrar para enfiar as cava-cas.

Um dos pezeiros chegou a possuir uns óculos de protecção contra o calor, até ao dia em que estes caíram dentro do forno, tendo-se derretido por completo. Agora o pezeiro já não usa quaisquer óculos de protecção, embora também tivesse afirmado que aqueles se embaciavam por acção do vapor de água que exala do forno, dificultando a manobra de retirar o carvão do mesmo.

Também nada os protege do contacto do pez na pele, que pode provocar doenças, que, em caso avançado, poderão degenerar em cancro de pele.<sup>38</sup>

Será esta a causa da profusão de lepra que há 50 anos alastrou na área da Tocha?

Nunca qualquer destes pezeiros descontaram para algum organismo de providência social. Nenhum deles tem direito a reforma, embora um tenha trabalhado como serrador no pinhal, e o outro como empregado numa serração, em Lisboa, durante 10 anos.

Há cerca de 15 anos, porém, um dos pezeiros começou a descontar para a Casa do Povo de Monte Redondo, à qual recorre em caso de doença.

De início pagava uma cota diária de 1 escudo. Hoje paga cerca de 5.000\$00 por ano, referentes ao próprio e mulher.

A segurança social não se pode restringir somente aos donos dos meios de produção, sendo de salientar a ausência da mesma relativamente aos familiares intervenientes no processo.

Relativamente às relações com outros tipos de instituições, como é o caso das seguradoras, pode-se afirmar que nenhum dos actuais pezeiros tem qualquer tipo de seguro relativo às suas instalações.

Parece-nos uma situação grave, já que riscos,

\*\*\*\*\*

como os de incêndio não são de excluir, tendo a sua eventual ocorrência a grave consequência da perda das respectivas instalações e meios de trabalho.

No entanto as relações com instituições estatais, relativas a taxas e impostos são cumpridas escrupulosamente, tendo os pezeiros os seus terrenos e unidades de produção devidamente registadas nas Finanças.

Não foi possível apurar o tipo de relações que se estabelecem entre os pezeiros, suas famílias e instituições como poder local, e a Igreja, pese embora a importância que lhe reconhecemos. Parece, contudo, claro, que estes elementos são importantes para a compreensão da realidade dos pezeiros, a nível da sua integração e participação na sociedade local.

## VIII

## RELAÇÕES DE PRODUÇÃO

Os actuais pezeiros são proprietários dos seus meios de produção. Porém, o Sr. Manuel, antes de construir o seu forno próprio, mantinha com o Sr. Cardoso uma relação directa na produção deste, mediante serviços prestados em troca de uma remuneração monetária.

Por vicissitudes várias, das quais não excluimos as económicas, o Sr. Manuel deixou de trabalhar na unidade do Sr. Cardoso, tendo sido um dos motivos que o levaram a construir o seu actual e único forno. Pensa, no entanto vir a construir o seu segundo forno no verão de 1985.

Esporadicamente, o Sr. Cardoso paga a um dos seus filhos para que lhe trace alguma madeira de maiores dimensões, com a motosserra.

Já o Sr. Manuel, recorre regularmente a este tipo de serviço que lhe é prestado por um serrador que possua motosserra própria, sendo para tal pago a

300\$00 à hora.

No geral, as relações de produção inerentes a cada unidade poderão ser designadas de solidariedade familiar.

Nas duas unidades de produção, alguns dos membros da família dos pezeiros participam no processo de trabalho, sem que por isso sejam remunerados monetariamente.

A exploração do carvão e do pez é de tipo familiar.

De salientar a importância do trabalho infantil, que de facto, desempenha um papel de peso, na realização de muitas "pequenas" tarefas.



## IX

## OS FORNOS DE PEZ NO CONTEXTO DA ECONOMIA FAMILIAR

Prestes a terminar este pequeno estudo, a pergunta que não poderia deixar de ser colocada era: Afinal em termos de rendimento, o que significam os fornos de pez?

É evidente que, com esta muitas outras vêm por associação: Vale a pena? Dá para viver? Qual o peso da actividade nas receitas domésticas? . . .

Para começar fomos tentar averiguar o rendimento extraído por hora de trabalho e, apesar das dificuldades encontradas e das inevitáveis imprecisões, concluiu-se que por cada hora de trabalho efectivo, a "arte" rende 60\$30.

Apesar de modesta, esta quantia ainda se torna mais pequena quando pensarmos que cada forno precisa de 48 horas para efectuar um processo completo, de modo que obtemos como rendimento diário médio por cada forno a quantia de 322\$00.

Para se poder funcionar comparativamente em

relação aos proventos de outras actividades, dividimos este último montante por oito horas de trabalho - horário médio nacional - obtendo-se a "fabulosa" quantia de 42\$50 por hora/forno.

Eis então o resultado efectivo de tanta canseira, de tantas preocupações; pouco mais de metade do salário mínimo nacional! Incrível mas verdadeiro!

Sendo assim será legítima a interrogação acerca das razões porque aparentemente os pezeiros estão satisfeitos com estes magros proventos.

Será falta de termos de comparação? Ou antes uma ligação muito activa com o processo agrícola, complementando-se ambos no orçamento familiar?

Pensa-se agora que a resposta deverá estar ligada ao facto de os rendimentos agrícolas estarem muito localizados ao longo do ano - venda de uma vaca, colheitas - enquanto que o pez sempre vai dando "algum" durante todo o ano para as coisas do dia-a-dia.

É de acentuar que existe uma inter-ligação muito grande entre os dois processos, podendo os dinheiros de um servir para pagar as dívidas do outro. No caso do Sr. Cardoso ele referiu variadas vezes que a madeira, as quotas da Casa do Povo, as contribuições e outras dívidas acumuladas durante o ano só são pagas aquando da venda de uma "vaquita".

Praticando agricultura quase de subsistência, nunca vendendo os produtos agrícolas, os quais são utilizados na alimentação diária, os proventos do pez e do carvão vão ser utilizados como fundo de maneiço que permite adquirir tudo aquilo que a terra não fornece - se a terra dá produtos, o carvão e o pez por seu lado "dão" dinheiro!

"Quando vir que não dá lucro, acabo com isto". - Desta frase do Sr. Cardoso, pode-se ver que apesar dos rendimentos da exploração do pez serem baixos, no contexto da economia familiar vão justificando a continuidade da laboração.

Assim, voltando à linguagem fria dos números, em seguida se apresenta algumas contas que justificam e complementam o que anteriormente foi afirmado. Para melhor visualização dos cálculos efectuados junta-se também um quadro de tarefas individuais de cada interveniente no processo, bem como dos tempos gastos.

Cálculo aproximado de horas de trabalho necessárias para um ciclo completo de produção

FASE 1) CARGA DA LENHA NA FÁBRICA

Intervenientes	Sr. Cardoso	2 horas
	Mulher	2 horas
	Uma neta	<u>2 horas</u>
	Total	6 horas

Total carregado - 2650 Kg de madeira

Cada forno leva 600/650 Kg de Madeira (média 625Kg)

Cada camada de madeira dá para 4 fornadas + 1/4

Donde: tempo por forno (carga) =  $\frac{360\text{minutos}}{4,25} = \pm$   
1 hora e 25 m.

FASE 2) TRAÇAR

Carga do burro	Sr. Cardoso	25 m
	Mulher	<u>25 m</u>
	Total	50 m

Preparação da motosserra e operação de traçar -  
16 m

Apanha e escolha da madeira traçada	
Mulher	25 m
Uma neta	25 m
Outra neta	<u>25 m</u>
Total	141 m

Fazendo para cada forno uma traçadela no burro, obtemos o tempo total com esta fase --- 2 horas 21 m.

### FASE 3) RASGAR A MIÚDO (segundo o Sr. Manuel Espírito Santo)

Rasgar a miúdo 3 tanoucos 25 m

Cada forno leva ± 12 tanoucos - 25 m x 4 = 100 m

Rasgar a miúdo ± 1 h e 40 m

### FASE 4) TRANSPORTE DA MADEIRA E ENCHIMENTO DO FORNO COM MADEIRA PARA SECAR

Sr. Cardoso 15 m

Uma neta 30 m

Outra neta 30 m  
75 m

Total de tempo gasto - 1 h e 15 m

FASE 5) Levantamento da Madeira Seca e Enfornagem  
(segundo o Sr. Manuel)

Total de tempo - 2 horas

FASE 6) Deitar fogo ao forno, retirar o carvão e  
apagá-lo

Sr. Cardoso	30 m
Mulher	<u>25 m</u>
Total	55 m

Transporte de água - 5 m

Total de tempo gasto - 55 m + 5 m = 60 m

FASE 7) Ensacagem do carvão e pesagem

Sr. Cardoso	28 m
Mulher	<u>23 m</u>
	51 m

Total - 51 minutos

FASE 8) Recolha do pez

Sr. Cardoso	35 m
Sr. Manuel	$\frac{40 \text{ m}}{75 \text{ m}}$

$75\text{m} : 2 = 37,5 = 37$  minutos.  
(média dos dois pezeiros)

Como cada câmara leva 4 fornadas logo

$$37 : 4 = \pm 9 \text{ m}$$

Total 9 m.

## FASE 9) Comercialização do carvão e Pez

Por extremamente variável e por falta de dados esta fase não é incluída no conjunto dos tempos o que acresce algum dinheiro ao cálculo final.

## BALANÇO GERAL DE TEMPOS

FASE 1 - 85

FASE 2 - 141

FASE 3 - 100

FASE 4 - 75

FASE 5 - 120

FASE 6 - 60

FASE 7 - 51

FASE 8 - 9

FASE 9 - -

TOTAL 641

TOTAL - 10 horas e 41 minutos



Calculo de Receitas e Despesas por Fornada

## A - Despesas

Madeira - 1.300\$00 por tonelada (dados recolhidos na serração).

Para uma fornada (625 Kg) 812\$50

Transporte ± 250\$00 por tonelada (dados recolhidos na serração).

Para 625 Kg 156\$30

Gasolina da motosserra 4 dl por corte.

Para 1 corte 40\$00

Energia gasta para tirar 50 l de água.

Por estimativa 5\$00

Total	812\$50
	156\$30
	40\$00
	5\$00
	<hr/>
	1.013\$80

Total de despesas 1.013\$80

(Não foram incluídos nem sacos nem bidons por grande parte não pertencer aos pezeiros)

## B - Receitas

(Cálculo a partir da melhor fornada observada)

1. Total de carvão retirado - 55 Kg  
Preço do carvão por Kg - 22\$50  
Receita do carvão 1.237\$50

2. Pez retirado - 35 Kg (valor médio)  
Valor máximo praticado - 12\$00 por Kg  
Receita do pez - 420\$00

TOTAL 1. 1.237\$50  
2. 420\$00  
1.657\$50

## C - Lucro por Fornada

Receitas - 1.657\$50  
Despesas - 1.013\$80  
643\$70

Lucro obtido em 10 h e 45 m de trabalho - 643\$70  
Hora de trabalho efectivo - 60\$30

-----

## Calculo do Menor Tempo Em Que Um Ciclo Pode Ser Cumprido

Trabalho efectivo	-	10 h 41 m
Seca da madeira e arrefecimento do forno (tempo mínimo)	-	24 h 0 m
arrefecimento do carvão	-	<u>1 h</u>
		46 h 41 m

Praticamente 2 dias!

Ou seja:

Rendimento de um forno por dia (trabalhando em pleno) - 322\$00

X

## CONCLUSÃO

1. Será que o fabrico do pez é actualmente uma realidade? Ou será antes uma mera réplica de um passado à muito condenado e definitivamente enterrado?

Se é certo que estamos ainda demasiado perto de todos estes acontecimentos para nos pronunciarmos com uma margem de segurança aceitável, não é menos evidente que o "pez" tem de ser integrado num conjunto mais vasto de revivalismo de algumas actividades em decadência. Procura de tábuas de salvação ou de apoio para os tempos conturbados, artificiais e vertiginosos em que todos nós vivemos? Moda? . . .?

De uma realidade não temos dúvidas; compensadora ou não, com futuro ou sem ele, dignificadora ou humilhante, o pez e tudo o que a ele se liga, material ou do imaginário, dificilmente será esquecido enquanto existirem aqueles que á sua custa algum dia viveram, aqueles que aos seus segredos tiveram acesso, ou mesmo os que, como nós, não passámos da antecâmara do seu conhecimento.

Mais que não fosse porque não é possível esquecer a liberdade, a grandeza, a beleza e porque não, as misérias do pinhal! São concerteza estas imagens e estes odores, filtrados pelo crivo embelezador do tempo, que darão tempero à vida destes homens, que os transportarão aos tempos "gloriosos" das suas juventudes!

2. Porquê então ressurgiu a industria do Pez? que intrincáveis mistérios motivaram estes homens a reaquecer os fornos? Que mudanças se operaram na sociedade que tornaram rentável aquilo que à umas décadas era ruinoso?

Nesta e noutras questões reside o grande problema!

Duas ordens de razões iremos apontar para contribuir com algo à explicação destas questões, uma de âmbito geral, social e como tal só indirectamente ligada ao pez e aos pezeiros, outra de ordem mais restrita e directamente ligada aos nossos "heróis".

A - Desde há alguns anos que todos nós, especialmente aqueles que se encontram integrados em determinados meios urbanos, podem constatar a aparição e desenvolvimento de toda uma série de movimentos ou correntes de opinião que questionam o desenvolvimento das sociedades, pelo menos como até aqui ele se vem processando.

Se de facto todas estas ideias emergentes nasceram e se propagaram inicialmente em camadas restritas da população, posteriormente o desbragamento social e a artificialidade crescente encarregaram-se de tornar minimamente permeáveis outros sectores que difficilmente, à partida seriam possíveis de considerar atingíveis por estas ideias.

Não está em questão se a maioria da população se "converteu" de uma forma consciente, consistente e totalmente. Até pensamos que bem pelo contrário: o que

aqui clama contra a poluição é acolá um agente poluidor, o que de dia afirma que hoje em dia tudo são químicos à noite enfrasca-se em suporíferos! O que na realidade interessa é a sensibilização, a consciência e a desconfiança que hoje largas camadas de nós, meros habitantes, temos de alguns aspectos do consumo e das suas leis. Pertencemos à sociedade de consumo, com ela partilhámos das suas euforias, sentímos a grande vertigem do consumismo e. . . . alguns, muitos de nós enjoaram e vomitaram.

Quem diria nos anos 50 que se voltaria ao carvão? Quem, após a substituição geral dos fogões a lenha e carvão, por fogões a gaz e a electricidade diria que o caminho não seriam as microondas? Muitos, os artificialistas e consumistas da 1ª geração saltaram para a cozinha aséptica, sem cheiros, sem carbonos e sem gosto, outros, muitos, os da nova ordem culinária, consumistas de 2ª geração voltaram para o carvão, para o churrasco, para as maças com bicho!

Quão longe estamos dos restaurantes com frangos no espeto em grelhadores eléctricos, dos pratos plásticos, dos frutos grandes e lustrosos, do pão branco de 1ª . . . a nova chave do êxito são os restaurantes com churrasco de carvão, os pratos de barro, os frutos com bicho e riam os nossos avós. . . o pão escuro de terceira.

Quanto mais artificial é toda a sociedade, quanto mais miseravelmente somos submetidos e domesticados pelos vários chefes, por todos aqueles que pagamos para fazerem, pensarem e decidirem por nós, mais necessidade teremos de "desartificializar" a nossa alimentação, a nossa casa, as nossas "pequenas" coisas. Quando as máquinas nos dirigirem, quando para respirar tivermos de possuir licença, quando para entrar num urinol público tivermos de mostrar o nosso número de identificação social, então caros "inconformádos", estaremos no mínimo a comer frango

crú de BIFACES em punho!<sup>39</sup>

Nesta ordem de ideias, o Sr. Manuel e o Sr. Cardoso, longe de serem um anacronismo, uma réplica do passado, são antes de mais, uma extensão em Monte Redondo da ponta de lança do pensamento urbano, do modernismo hemí-crítico!

É pois nesta ordem de ideias que quanto a nós poderemos encontrar parte das causas que vão tornar economicamente rentável estas moderníssimas explorações, estas pontas do futuro próximo no presente.

B - Das condições internas, das que se prendem directamente com os pezeiros e para além das anteriormente citadas poderemos referir, a necessidade de complementar o orçamento familiar em grande parte de origem agrícola e ainda, e mais importante, a necessidade de manter um estatuto de trabalhador não agrícola - extremamente importante para quem nunca o foi e sempre viu esses trabalhos como domínio das mulheres.

É nesta óptica que anteriormente nos referimos ao pez como uma tábua de salvação - reformados ou despedidos; inactivos na prática, como manter o seu estatuto de "chefe de família" incontestado? Quanto a nós continuando a "comprá-lo" com a sua contribuição monetária, com a sua fêria!

À falta de empregos para pessoas já avançadas nos anos, qual a saída, qual a solução? A que poderiam

\*\*\*\*\*

<sup>39</sup> Não concordando com a redacção deste parágrafo um dos elementos propõe aos leitores a seguinte alternativa:

Quanto mais artificial é toda a sociedade, quanto mais violentamente somos submetidos ao consumismo habilmente architectado por aqueles a quem pagamos, para que se sirvam e imponham; mais necessidade teremos de desartificializar a nossa alimentação, a nossa casa. . . do faqueiro inox, ao oxidável até ao

deitar a mão dois ex-pezeiros, episódicamente empregados fabris?<sup>40</sup>

3 - O pez começa aqui. . .

\*\*\*\*\*  
osso. Quando para respirar tivermos de ter uma licença, quando, para ir a um urinol público nos tivermos que identificar, então, caros inconformados, estaremos no mínimo a comer frango crú munidos de bifaces.

40 Não se referiu um argumento que de princípio se pensou ser extremamente importante e que logo depois se verificou não o ser como à partida nos parecia: o grande aumento dos combustíveis derivados do petróleo.



GLOSSÁRIO

- ABÓBADA - Lenha disposta em círculo na enforragem após a 1ª camada.
- ACHAS - Toda a lenha de pinho que contenha na totalidade ou em parte, certa quantidade de resina da qual se possa extrair alcatrão e pez.
- ADOBE - Tijolo grande não queimado, tijolo crú.
- AGULHEIRO - Tubo ou cano por onde escorre o pez do fundo do forno para a câmara ou caldeira.
- ÁGUA-RUSSA- O mesmo que água-tinta.
- ÁGUA-TINTA- Produto da combustão lenta da madeira. Existem duas qualidades, uma que marca no aerómetro 12 a 13º de concentração e que precipita e outra que não passando os 6º sobrenada o alcatrão.
- BETUME - Substância preparada artificialmente com pez, cal, azeite e outros ingredientes.
- BICADAS - Parte da árvore onde foi efectuada a ferida para a extracção da resina.
- BORNE - Parte do tronco da árvore pobre em resina.
- BREADORES - Aqueles que aplicam o breu.
- BREAGEM - Aplicação do breu em.

- BREU - Pez negro, substância sólida análoga ao pez negro, que se obtém por destilação do alcatrão da hulha.
- BURRO - O mesmo que cavalete.
- CALAFATE - Aquele que calafeta navios.
- CAPÃO - Na gíria dos pezeiros, o responsável pela madeira se tornar cardida.
- CARDIDA - Diz-se do aspecto que tomam as madeiras atacadas por certos cogumelos que destroem as paredes e raios celulares, sobretudo das zonas de primavera, ficando com várias perfurações revestidas do micélio do fungo.
- CARRASCO - Casca do pinheiro.
- CAVACAS - Pedacos de lenha obtidos após os processos de rasgar por grosso e a miúdo.
- CAVALETE - Construção em madeira utilizada como suporte para traçar.
- CEPO - Restos do pinheiro que ficam no solo após o corte; raiz com uma pequena porção de caule.
- CERNE - Parte da madeira mais rica em resina; madeira enteada.
- CISCO - Aparas de madeira.
- CRIVO - Primeira camada de madeira disposta no lastro.

- ENTEAR - Função pela qual a resina se congrega entre as fibras lenhosas originando o cerne.
- ESCRÓFULAS- Úlceras fistulosas.
- ESTRINGEIROS- Pessoas que fabricavam cordas de linho.
- FALCAS - Lasca fina de madeira proveniente das operações de resinagem.
- GARRAIPOS - Restos de pernadas que ficam agarrados às árvores.
- LASTRO - Fundo dos fornos de pez geralmente cimentados.
- LIAME - Cordame de embarcação de vela.
- LINHAGEM - Entrançamento de fibras sintéticas, geralmente de forma grosseira.
- MORDENTE - Preparado para se fixarem as cores; substância que permite a fixação ulterior de uma matéria corante que de outra forma não atingiria uma dada fibra.
- PEZ-LOURO - COLOFÓNIA
- PIXE (PICHE) - Substância negra resinosa muito pegajosa, produto da destilação do alcatrão de hulha ou de terebentina.
- QUEDA-INCLINADA - Processo de enfornar onde os cavacos são colocados transversalmente à parede do forno.

- RAGUZANOS - Tipo de fornos de ferro em que a madeira é estufada; de ragu.
- RASGAR - Partir a madeira no sentido das fibras lenhosas.
- "RASGAR A MIÚDO" - Partir a lenha em pequenos bocados (cavacas).
- "RASGAR POR GROSSO" - Partir os tanoucos em achas.
- RASPAS - Aparas de madeira resultantes das operações de traçar e rasgar.
- RECHEGA - Processo artificial de enteamento da madeira.
- REMOLARES - Homens que fazem ou consertam remos.
- TABUADO - Forro ou guarnição feita em tábuas.
- TANOUCO - Peçaço ou secção de um caule de pinheiro.
- TIJOLO DE BURRO - Tijolo maciço cozido com um recorte para melhor fixação.
- TOROS - Caules de pinheiro após o corte.
- TRAÇAR - Corte da madeira transversalmente às fibras lenhosas.

## BIBLIOGRAFIA

COSTA, Cristovão - Tratado das drogas e medicinas das Indias Orientais, Lisboa 1964.

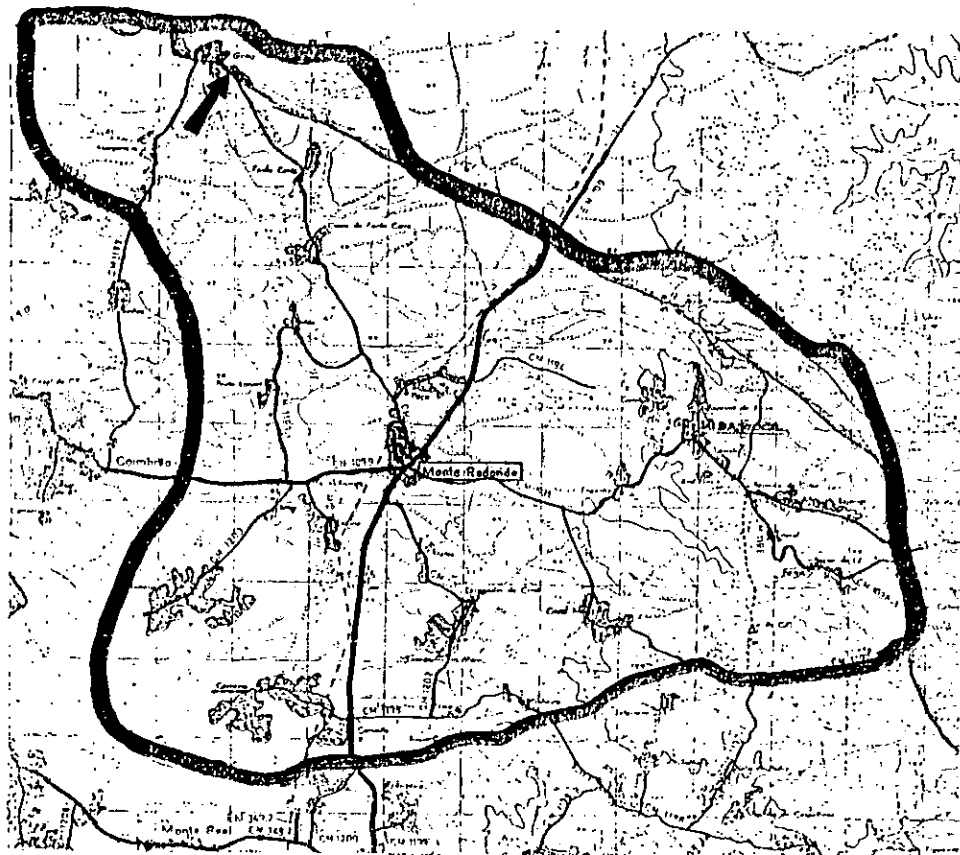
ESPARTEIRO, António Marques - Dicionário Ilustrado de Marinha, Lisboa (sem data).

MOUTINHO, Mário - Introdução à Etnologia, Lisboa 1980.

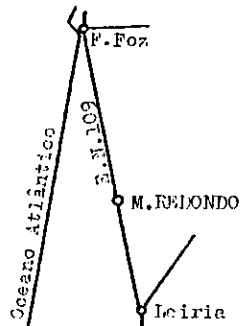
PINTO, A. Arala - O Pinhal do Rei, Vol. I e II, Alcobaça, 1938

Literatura Diversa

ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUÊNCIA DO MUSEU



Escala (aprox.) - 1:35500



LOCALIZAÇÃO (esquemática) de MONTE REDONDO

17h30m	RASGOU LENHA		
18h30			
2h	Deitou fogo ao forno		
3h			
9h40m			
11h40			
	SR. CARDOSO	CARREGOU O TRACTOR (empilhou no reboque)	CARREGOU O TRACTOR (chega lenha ao Sr. Cardoso)
	MULHER		CARREGOU O TRACTOR (chega a lenha a "mulher")
	NETA (1ª ANO)		
	NETA (4ª classe)		

DIA 26/12/84

DIA 27/12/84



13h30	13.55	14.10	14.17	24.15	24.44	15.07	16h	21h	22h	4h	4h30	9h30	10h05	10h40
ALMOÇO	COZEA A LENHA NO BURAO	TIROU O CARVÃO DO FORNO A	TRANSFERE A LENHA DO FORNO PARA O BURAO	PREPARA A MASSA DO BURAO	RASGA MADEIRA	DEITOU FOGO AO FORNO			VERIFICA FOGO	TRACA LEVIA A ADONÁ POR A SOTOS SEKA	PROCESSO DE RECOLHA DO PEZ			
ALMOÇO	Chega-lhe a MADEIRA	APAGA O CARVÃO E JUNTA-O	AMONTA O CARVÃO	ESCOLHE E TRANSFERE MADEIRA DO BURAO	ESCOLHE E TRANSFERE MADEIRA DO BURAO	ESCOLHE E TRANSFERE MADEIRA DO BURAO								
ALMOÇO		ENCHIMENTO DE SEIS CARROS DE MADEIRA	ENCHIMENTO DE SEIS CARROS DE MAC											

27/12/84 28/12/84



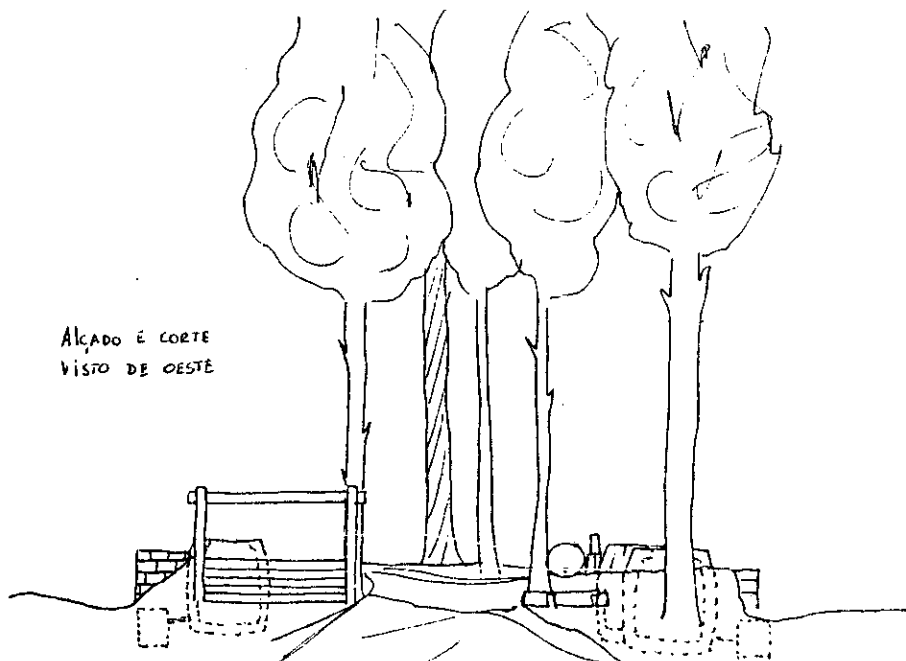
10h55	11:25	11:30	11:50	12h35	13h	13h30	14h45	15:07	15:13	15:20
RASGA LENHA	RASGA LENHA	ALMOÇO, LENHA	TIRA O CARVÃO DO FORNO B	TRANSORTA MADEIRA PARA ENCARAR O FORNO B	RASGA LENHA	RASGA LENHA	ENSACA CARVÃO	PESA CARVÃO	APRILA A NOVA E CAPAÇA 2 SACOS	
			APAGA O CARVÃO E JUNTA-O	ENCHE (CONJUNTIVO) TE SEUS CARROS DE MADEIRA			SEGURA NA SACA			

ENCHER E CARROS DE MADEI NA	ENCHER CONJUNTIVO TE SEUS CARROS DE MADEIRA	APANHAR PEQUENOS BOCADOS DE CARVÃO
--	---	--

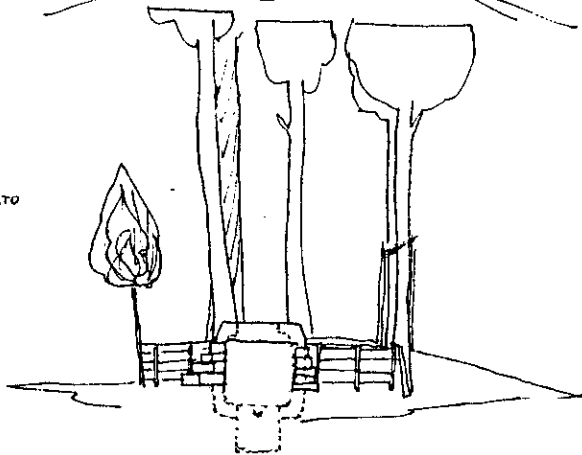
28/12/84

FORNOS DO SR. CARDOSO

Alçado e corte  
visto de oeste

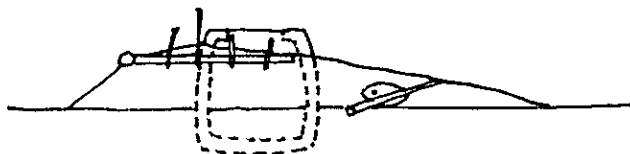


Alçado e  
corte visto  
de norte

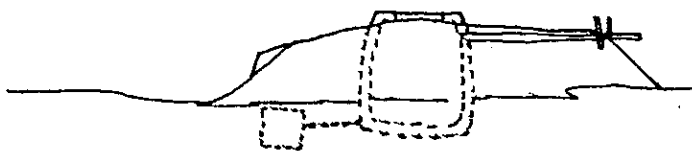


ESC 1:100

## FORNOS DO SR. HANDEL ESPÍRITO SANTO

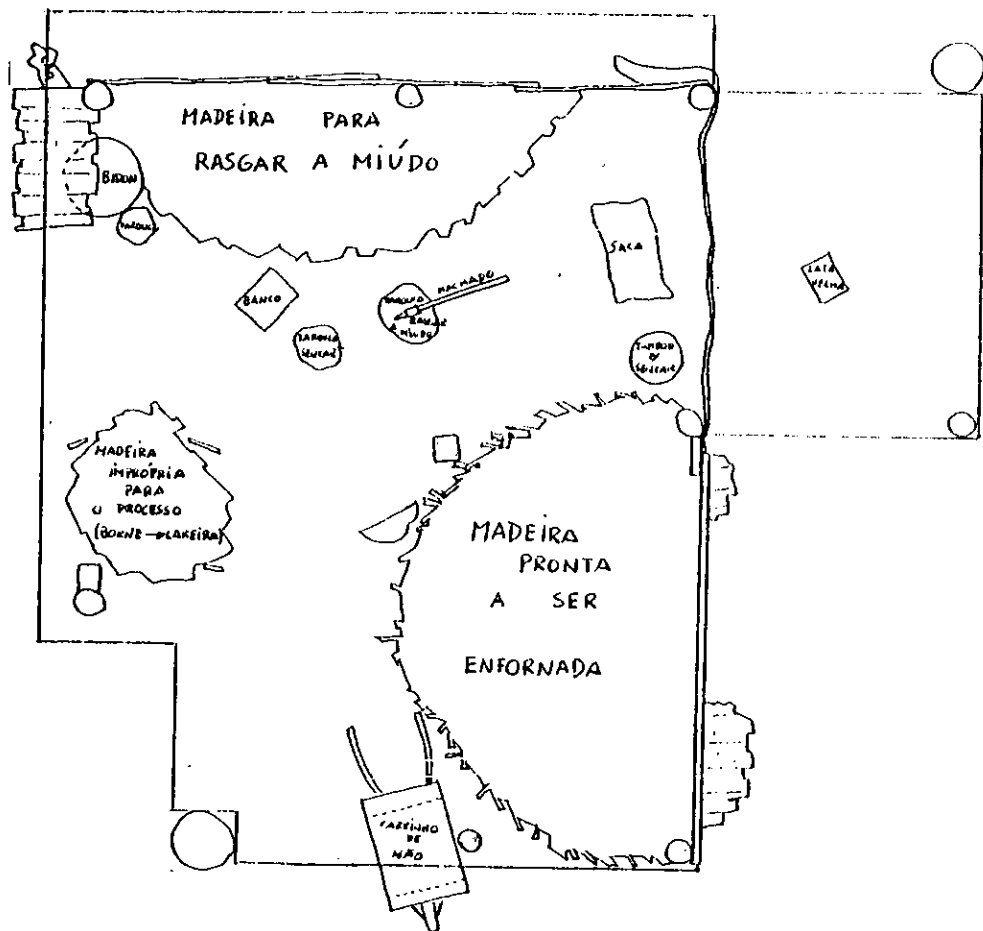


Alçado e corte visto de NORTE



ALÇADO E CORTE VISTO DE ESTE

ESC 1:100



— ÁREA COBERTA NÃO FECHADA (Linha)

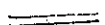
— CHAVAS DE BIDON

— PLÁSTICO

○ ÁRVORE

○ BARROTE MADEIRA

 MADEIRA ENLOSTADA

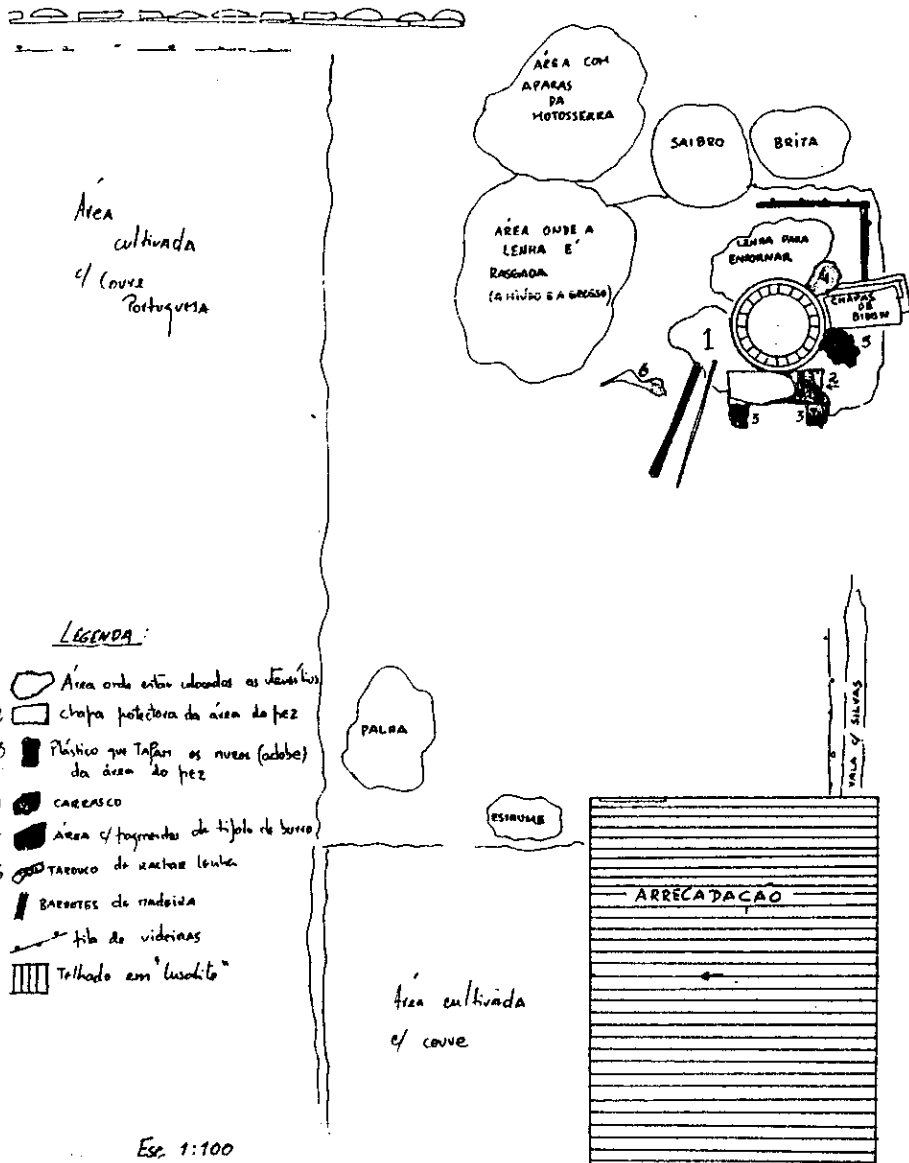
 TÁBUAS

0 1m

PLANTA DAS INSTALAÇÕES DO SR. MANUEL ESPIRITO SANTO



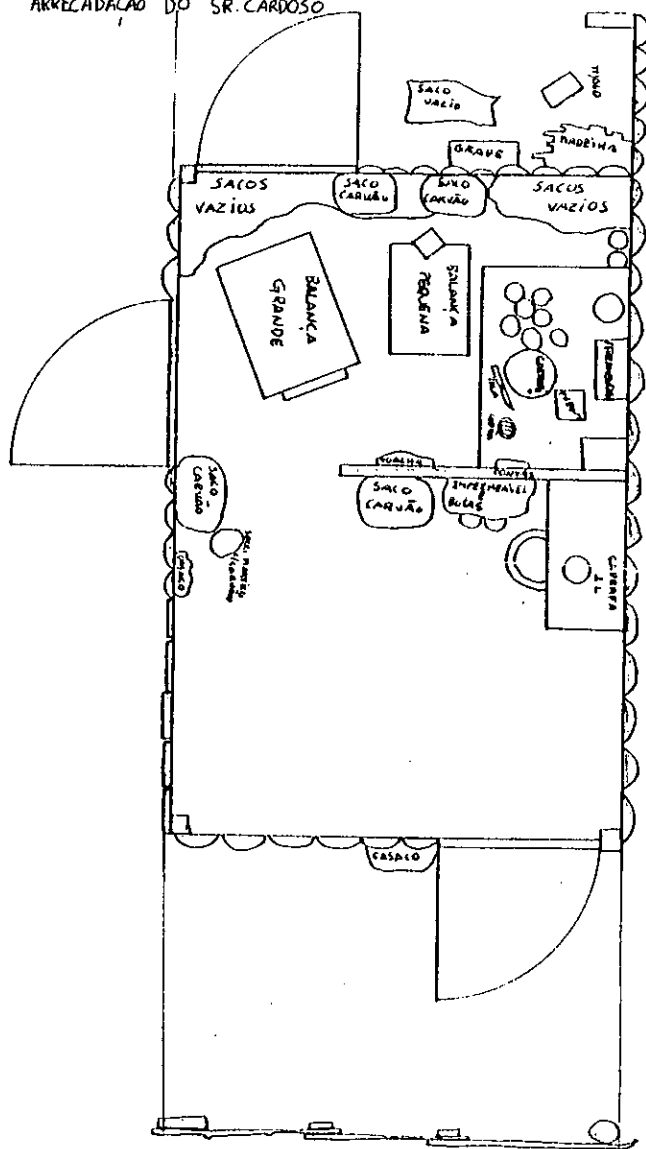
ESTRADA



# PEZEIROS DO GROU

125

ARRECADACÃO DO SR. CARDOSO



0 1m

ruína

chapa

ÁREA COBERTA ADEQUADA (LIM)

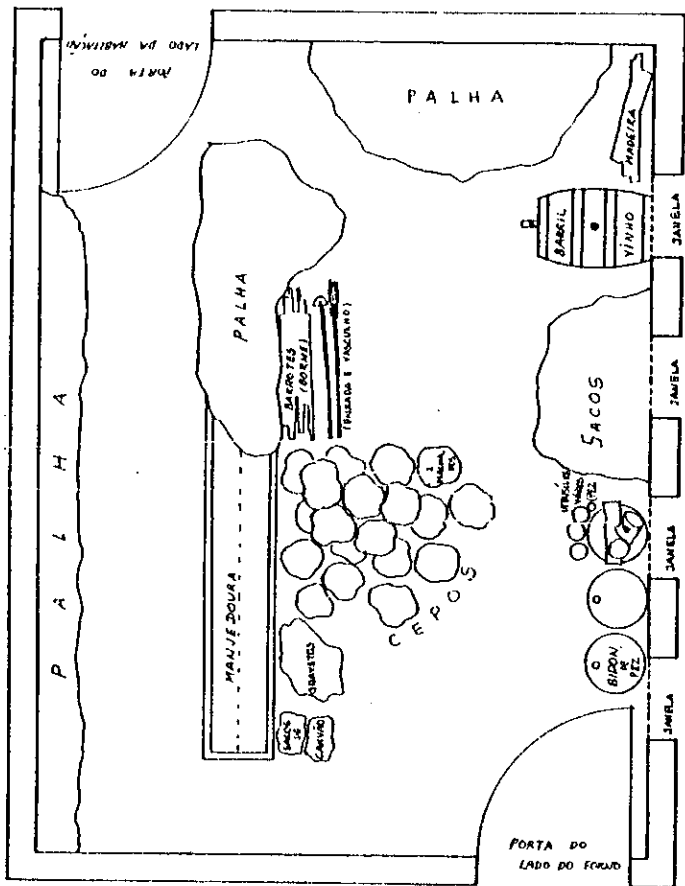
CARRÃO VAZIO

CARRÃO COM MATEIRA

CARRÃO COM GORDURA

ARRECADAÇÃO DO SR. MANUEL ESPÍRITO SANTO

PINHAL



CULTURA