

OS PEZEIROS DO GROU

Fernando João Moreira

Júlio Félix

Luísa Ramos

Edição do

MUSEU DE MONTE REDONDO/1986

INDICE

I	Introdução.....	5
II	O Pez Através dos Tempos.....	7
III	A Produção de Pez na Área de Monte Redondo.....	16
IV	Os Meios de Produção.....	25
	A - Matéria Prima.....	25
	B - Transportes.....	30
	C - Instalações.....	33
	D - Fornos.....	37
	E - Utensílios e Instrumentos.....	42
V	A Força de Trabalho.....	70
VI	Processo de Produção.....	72
VII	Relações Com Outros Ramos do Trabalho Social e Organizações sociais.....	87
VIII	Relações de Produção.....	92
IX	Os Fornos no Contexto da Economia Familiar.....	94
X	Conclusão.....	105
	Glossário.....	110
	Bibliografia.....	114
	Anexos.....	115

PRÓLOGO

O presente trabalho testemunha a espantosa aventura de três urbanos cidadãos, para quem o sabor do frango assado passou a ser uma questão tão importante como a atitude a tomar face ao perigo de deflagração de uma nova guerra mundial, ou ainda a posição face aos grandes problemas relativos à produção e distribuição da riqueza criada pelos homens. Reconhece-se assim, que qualquer um destes aspectos tem relação com os outros e constituem partes de uma realidade que se nos impõe diariamente e nos condiciona os passos. Estar preocupado e desperto para tudo isto, intervindo, é afinal o reflexo de uma certa forma de estar na vida, que passa neste caso, pelo querer recuperar uma memória que nos pertence.

Bem longe dos românticos adoradores e colecionadores dos objectos produzidos pelos artistas populares e de todos os que "condescenderam" em estender ao "povo" a sua mão "protectora" e urbanamente "esclarecida", estes três urbanos cidadãos, unidos na procura de um novo sabor para a vida, encetaram um percurso dirigido da cidade para o campo, guiados pela aversão ao modo de vida criado pela nossa brilhante civilização, geradora de sabores tão amargos e de tantos mal estares. À procura do paraíso perdido? Penso que não. Trata-se sobretudo de querer estabelecer uma ponte entre o que fomos, o que somos e o que queremos ser, na perspectiva de quem quer viver uma sociedade humanizada feita de homens e mulheres livres.

Estes três urbanos cidadãos exprimem aqui o pon-

to de vista de indivíduos, também consumidores, que na procura das suas raízes culturais, encontram um dos produtores daquilo que consomem. Por sinal, uma profissão rara e em vias de desaparecimento, como raros são já os cozinhados a carvão e o emprego de pêz na indústria. O presente trabalho é ainda o encontro feliz do produtor e do consumidor unidos pelo mesmo cordão, ambos vítimas e heróis deste complicado sistema que nos separa uns dos outros e nos faz desconhecidos.

Ao leitor fica o convite para que percorra também esta experiência em nome da necessidade de nos identificarmos com nós próprios e com os outros e poderemos dizer com propriedade estamos vivos!

CÉSAR LINO LOPES

INTRODUÇÃO

Não é nosso objectivo fazer uma introdução longa que vá elucidar o que é, e o que se pretende com este trabalho. Pensamos no entanto que será vantajoso fornecer alguns dados no sentido do leitor melhor poder ajuizar daquilo que se propõe ler.

Todo o trabalho que se segue foi efectuado no âmbito de uma cadeira universitária, tendo sido a partir dele que se nos abriu uma nova perspectiva de encarar a ciência, a vida e mesmo a diária e banal luta de todos nós, seres humanos, pelo bem estar material e imaterial, pela felicidade.

Se é um despertar, se possui as virtudes inerentes ao olhar, por vezes mais fresco e entusiasta do neófito, por outro lado, como não poderia deixar de ser enferma de todos os defeitos inerente à pouca experiência, ao pouco contacto com as populações, do querer fazer muito em pouco tempo. Por tudo isto, que nos desculpem todos vós, aqueles sobre quem escrevemos,

aqueles que acreditam minimamente em nós e mesmo aqueles que eventualmente possam obter nestas páginas alguma informação menos correcta!

Para nós foi bom! Esperemos que o seja de igual modo para todos vós!

Monte Redondo, 3 de Abril de 1986

II

O PEZ ATRAVÉS DOS TEMPOS

Em termos históricos, a referência mais antiga relacionada com esta actividade, foi uma vaga alusão a que já os fenícios aproveitariam, para além do liame e Taboado, o pez das florestas que mais tarde viriam a dar lugar ao Pinhal de Leiria.

É de referir que esta extracção de pez seria efectuada a partir do Pinheiro Manso, única resinosa existente nesta floresta constituída para além deste por medronheiros e adernos - só muito mais tarde durante o século XII - XIII o Pinheiro Bravo (*Pinus Pinaster*) seria aqui introduzido.

Após um longo hiato, data de 1475 um documento "Ramo das rendas do pez" onde se atesta a importância que esta actividade teria já adquirido até esta época. Sabendo por outro lado da existência na região de Leiria desde o século XV - XVI de importantes estaleiros de construção naval, afamados pelos seus calafates, estremeiros, breadores e remolares, é possível começar

a definir a ideia do crescente aumento em importância desta actividade. O pez, era de facto indispensável nesta época à arte de pôr um navio a navegar!

De 1507, Fernando Oliveira na sua obra "Livro da Fábrica das Naus" dá-nos uma primeira descrição de como se obtinha o pez, bem como outras informações importantes pelo seu ineditismo: "Tira-se o breu de certas arvores, as quais são espécies de pinho, das quaes ha munta copia dellas em Alemanha, e Terras do norte. Partê o pao destas arvores em achas, e poenas arrimadas hûas e outras sobre hûa cova, a maneyra de forno de cal, ou de carvão, e pondo-lhe o fogo escorre o pez na cova. . . . Na India de certo poô de terra fazem betume: com o qual breão os navios. . . ."

Ainda antes dos regulamentos pombalinos sobre a produção de pez em particular e a floresta em geral, é de salientar outra referência que nos leva a sair do quadro geral de utilização deste produto: breagem, alcatroamento de embarcações, talhas e como material de destruição em abordagens. Assim, na sua obra "Tratado das drogas e medicinas. . ." de 1578, Cristóvão Costa, baseando-se em Garcia de Orta, recomenda uma mistura de pez e pimenta no tratamento de escrófulas. Curiosamente, ainda hoje, volvidos mais de 400 anos os pezeiros actuais mantêm esta ideia de salubridade e poder curativo deste produto.

Os regulamentos pombalinos, destinados em primeiro lugar a fixar as obrigações e deveres dos vários intervenientes na vida das matas da coroa, desde o "Guarda-Mor", ao "Recebedor", passando pelos "Guardas-menores", "Couteiros" e "Superintendente" da fábrica da Marinha Grande, constituem um manancial riquíssimo de informações sobre o pez e modos de vida a ele associados.

Entre outras informações, tais como que nenhum couteiro poderia ter uma fábrica de pez; que nenhuma pessoa poderia possuir fornos de pez sem o mesmo ter

sido rematado e licenciado pelo Guarda-Mór; que nenhum forno de pez poderia ser instalado a menos de duas léguas dos pinhais. . . , parece-nos importante transcrever o artigo 5º do "regimento dos Guardas Menores e Couteiros": "Achando os couteiros algua pessoa no pinhal contando algum pao, fazendo falcas, achaz para o pez, ou outro algum descaminho, a devem prender, dar conta ao Guarda-Mor, e depois denunciar, como se diz no regimento do Meirinho (4º. . .).

Para além do interesse que advém de se verificar como eram punidos os infractores aos regulamentos (confiscação e degredo) atesta ainda este documento, de uma forma indiscutível e clara, que já nesta época se verificava nos pinhais do estado uma intensa actividade de recolha de materiais susceptíveis de serem sujeitos à extracção de pez.

Em 17 de Março de 1790 sai outro regulamento da autoria de Martinho de Mello e Castro, o qual, pela análise do seu conteúdo indica que, apesar de severas, as leis do Marquês de Pombal não obstaram à ruína para que os pinhais nacionais "caminhavam" a passos largos devido à queima indiscriminada de todas as qualidades de madeira por parte dos particulares possuidores de contratos com o estado.

Com vistas à protecção das matas, o citado regulamento prevê a criação de uma unidade estatal de produção de pez e alcatrão em S. Pedro de Muel, unidade essa que tornaria o estado (principalmente os seus estaleiros de construção naval) independente dos particulares no fornecimento de tão necessária matéria-prima: "Proibirá absolutamente que se cortem pao algum ainda que tenha cogumelos para se fazer lenha que se deve remetter aos ditos fornos para extrair della o pez e alcatrão, mas que a mesma lenha se tire das bichadas e restos dos cortes que não servirem para outro ministério, e dos toros e raízes, dos pinheiros que já se houverem cortado, e de nenhuma outra parte, estabe-

lecerá o melhor, mais fácil e menos dispendioso de fazer este serviço por conta da Real Fazenda, e não pelos abusivos ajustes que até agora se praticam. . ."

De tudo isto, pode-se concluir, que nesta data dá-se uma viragem significativa na produção do pez - alegando uma justificada ou injustificada ruína dos pinhais, vai o estado chamar a si a produção do pez, ao que, não deve de forma nenhuma ser estranha, a lucratividade desta indústria entregue até aí essencialmente a particulares. Não será concerteza a ruína dos pinhais mais do que um mero cenário, atrás do qual se esconderá a verdadeira paisagem: a grande procura de pez e consequente alta rentabilidade do processo.

De encontro ao que anteriormente se referiu vem o conteúdo das ordenações de D. João VI sobre a erecção de fornos de alcatrão e breu (25 de Maio de 1799) - segundo elas, o breu e alcatrão até então produzido por particulares em pães impregnados de areia e que eram vendidos nas feiras ao estado ou a outros particulares para o calafetamento ou breagem de talhas, passaria a ser produzido pela Real Junta da Fazenda da Marinha. Por aqui se vê que o objectivo não era somente a auto-suficiência do estado em termos do pez necessário para as suas embarcações, mas sim, a vontade de monopolizar toda a produção e comércio do referido produto.

Dos alvores do sec. XIX noticiam as "Memórias Económicas", tomo V (1815), que os fornos estatais anteriormente citados continuavam a laborar: ". . . preparam os breus, pixes, alcatrões e águas-razes, que são de mui boa qualidade, além de águas-ruças, que vão tendo sahida no comércio para o uso na tinturaria.¹ O método para obter o pixe he bastante defeituoso. . .".

¹ Na tinturaria era utilizado como mordente, obtido este após um longo processo de purificação e posterior oxidação junto de quaisquer materiais de ferro,

Estes escritos dando uma imagem do processo de produção do pez, permitem constatar que no essencial este é ainda praticamente idêntico ao descrito por Fernando Oliveira em 1507, que a região do pinhal de Leiria forneceria só por si quase a totalidade da produção nacional de alcatrão e pixe, e ainda que o objectivo principal das explorações era o pez - o carvão era considerado um mero resíduo, o que leva a não ser incluído nas contas da Fazenda Real: ". . . neste lucro (13.280\$000) não entra o ganho do carvão, resíduo daquellas combustões. . .".

Em 1819 o fabrico de pez era diminuto. Após o ano de 1807 em que a produção foi de 2.000 barris, esta decaiu devido a toda uma série de condicionalismos que se prendem com os chamados "males de guerra"²: "Actualmente (1815) não se podem fabricar mais de quinhentos barris por ano; a falta de gente,³ de numerário e transportes impede não só qualquer melhoramento dos muitos, que se poderiam pôr por obra, mesmo que as cousas tornem ao seu primitivo estado."

Em 1825 dá-se uma viragem importante no processo de fabrico com a adopção de uma nova técnica de produção; entram ao serviço cilindros fabricados nas ferrarias de Foz de Alge, sendo estes mais tarde substituídos em 1834 por outros provenientes de Inglaterra devido à sua utilização não dar o devido rendimento. Estes novos tipos de fornos vão-se juntar aos outros dois já existentes: de pixe e raguzanos, tendo como consequência imediata o embaratecimento do produto final. Segundo as "Memórias sobre o Pinhal de Leiria"

originando então o chamado vinagre de ferro.

² Refere-se às invasões francesas.

³ A população de Monte Redondo evoluiu de 834 homens e 834 mulheres de antes da guerra peninsular para 429 homens e 449 mulheres após a retirada definitiva

(1843), um barril de alcatrão produzido pelos fornos raguzanos importaria em 2668 reis, obtido num forno de pez (pixe) sairia em 2908 reis,⁴ enquanto obtido nos fornos cilíndricos não ultrapassaria os 2083 reis.

Embora sem certezas, parece ter sido nesta época que se começa a pensar no aproveitamento de outros produtos rezinosos o que é patente na tentativa de introdução de aparelhos que permitissem o tratamento da rezina. A dificuldade e a forma artesanal como o processo de tratamento da rezina era efectuado tinha como consequência a qualidade inferior do alcatrão assim produzido (e era para este que convergiam nesta época as atenções), facto que, contrariamente ao que acontece hoje, limitava muito o interesse que era posto no aproveitamento desta matéria-prima.

Sobre a fábrica resinosa estatal, que apesar de tudo mais tarde apareceria, disse Betâmio de Almeida: ". . . peço licença para observar imediatamente que os produtos desta fábrica, alcatrão e pixe, não são senão os produtos acessórios da fábrica normal cujos principais são: essência de terebentina ou água-raz e celophonia ou breu-louro". Duas conclusões se podem retirar daquilo que Betâmio de Almeida nos diz: em primeiro lugar a fábrica resinosa estatal continuava exclusivamente a transformar a rezina em alcatrão e pixe, e em segundo lugar estes começariam a perder o seu mercado em detrimento de outros rezinosos - ". . . não viram coroadas de êxito as suas tentativas industriais, porque o breu e o pixe já não tinham procura nos mercados nacionais. . .".

Em reforço desta opinião cita-se a entrega por

das tropas francesas em 1811: 41 pessoas directamente mortas pelo exército de ocupação e 842 por doença.

⁴ A este número haveria que descontar o valor dos produtos obtidos como resíduos da combustão: água-ruça e carvão.

parte do estado em 1868 da fábrica resinosa a particulares. Ao estado, e especialmente à Marinha Real deixou de interessar o contróle da produção de pez, já porque os seus navios passaram a não necessitar destes produtos (cascos metálicos), já porque o restante mercado não justificaria a continuidade do "quase" monopólio - o tempo das "vacas gordas" tinha passado. . .

À diminuição do mercado, correspondeu desde então e até aos nossos dias, a diminuição da escala de produção. As grandes unidades de produção deram lugar às pequenas com 3-4 fornos e dois ou três trabalhadores. O estado comera a carne, cabia agora aos particulares roer os ossos. . .!

Em 1936, segundo Arala Pinto na sua obra "O Pínhall do Rei"; os cepos não encontravam compradores e os desbastes ficavam no solo a apodrecer; a situação do pez seria de tal forma grave que chega mesmo a sugerir o aproveitamento do alcatrão vegetal nas estradas substituindo o mineral.⁵

Os anos da 2a. Guerra Mundial constituíram o "canto do cisne" desta actividade. Segundo informação recolhida directamente a um antigo possuidor de fornos,⁶ verificou-se um forte desenvolvimento desta indústria devido a duas razões fundamentais: à grande procura de carvão motivada pela ausência de gasolina (note-se que o pez passou agora para 2º plano) e ainda à grande abundância de madeira derrubada pelo ciclone que assolou o país em 1941. Os preços do carvão deram um salto espectacular de \$30 para 2\$00 o kg, permitindo assim a muitos pezeiros senão constituir um pé de

⁵ O que aliás já era praticado em França.

⁶ Sr. José Moinhos.

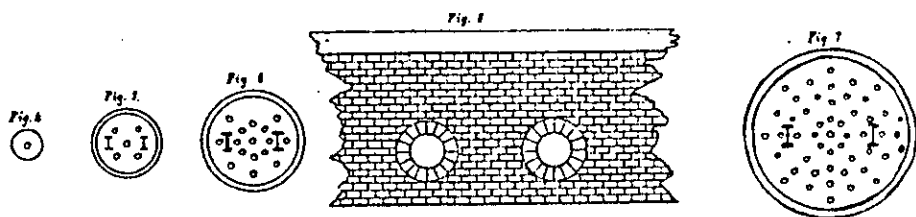
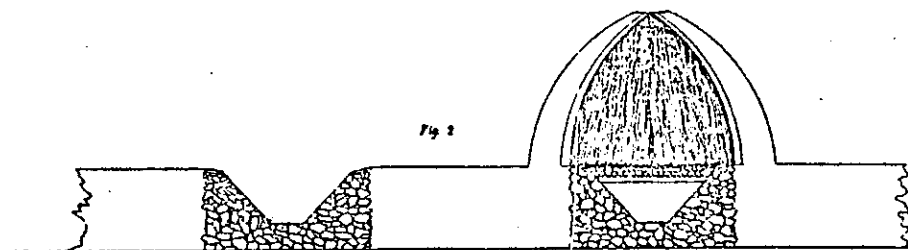
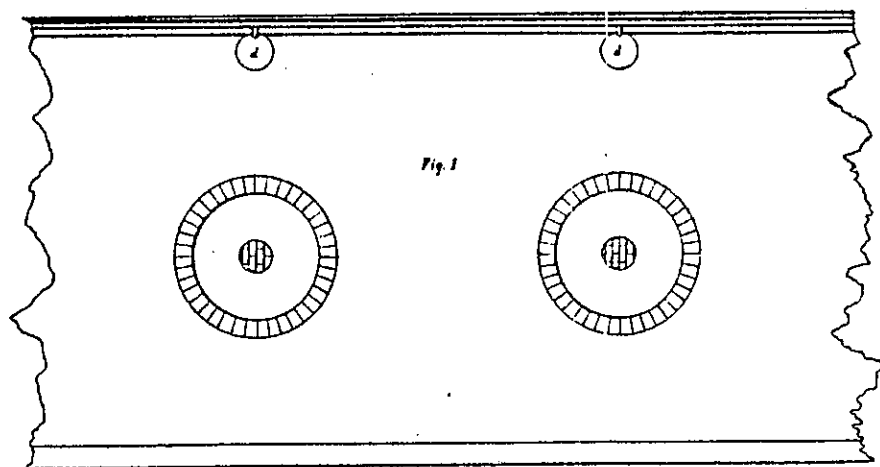
meia, pelo menos experimentar uma vez na vida a "surpreendente" situação de não estarem sistematicamente à beira da miséria.

Com o fim do conflito veio também o fim da "fartura" - os preços voltaram aos níveis anteriores e os pezeiros com eles voltaram à sua situação anterior e "normal", até que, nos anos 60 esta indústria que resistira, embora ficando bastante abalada ao aparecimento e divulgação dos navios de metal, vai sucumbir face à invasão dos produtos sintéticos derivados dos hidrocarbonetos fósseis: gás, betumes e alcatrões minerais, fibras sintéticas. . . .

A divulgação destas últimas na confecção das redes de pesca, ditou o inevitável - a morte do condenado.⁷

Morte? Catalépsia?. . . é ainda prematuro tentar dar uma resposta. O facto é que, passados vinte anos, já nos anos 80 reaparecem no Grou, primeiro uma e depois outra exploração. O seu significado é, em última análise, a razão última destas linhas. . .

⁷ Todos os interlocutores ouvidos foram unânimes em mencionar este facto com a machadada definitiva na indústria do pez - ao que parece, por último, era relacionado com estas que o pez tinha a sua maior aplicação: Tratamento e coloração do algodão das anti-gas artes de pesca.



Esboço de um forno "RAGUZANO" antigo.

III

A PRODUÇÃO DE PEZ NA ÁREA DE MONTE REDONDO:

ASCENÇÃO, QUEDA E REAPARECIMENTO DO RAMO

Se é verdade que o pez tem uma longa história no âmbito de uma análise à escala nacional, o mesmo já não se passa na área de Monte Redondo.

De facto em toda a bibliografia disponível não se verificou qualquer referência ao pez nesta área, o que, aliado à informação recolhida oralmente, leva a concluir que esta actividade aqui apareceu no máximo há 50 anos.

Embora de curta história, não se deve supor que se tratou de uma indústria com pouco significado no âmbito local - uma coisa não implica outra, e, como se verá, esta vai-se revelar importantíssima no contexto económico e social de Monte Redondo, quer de uma forma directa, quer indirectamente pelas actividades a ela associadas e por ela induzidas.

A inovação (fornos de pez) atinge Monte Redondo e áreas limítrofes no princípio dos anos 30; qual seria então o foco de onde irradiou esta actividade?

Soube-se que existiam fornos de pez há mais de

um século em três áreas susceptíveis de serem o foco da inovação: A Tocha, uma zona entre a Tocha e Araze de e no Covão do Lobo, perto das Febres. Qualquer delas poderia ser responsável pela extensão do pez a Monte Redondo e, o problema não seria fácil de resolver caso não se desse a coincidência de se ter observado que, quase todos os intervenientes no processo do pez são (eram) naturais, ou estão (estavam) ligados por ascendência à Tocha. Este facto permite com uma margem de segurança razoável, poder afirmar que esta indústria chega à área em estudo por influência da Tocha.

Se é certo que o foco irradiador da inovação está minimamente determinado, também não o é menos que a maior parte do pezeiros da Tocha, após aí terem aprendido os segredos desta arte, percorreram um longo caminho antes de se instalarem na área de influência de Monte Redondo.⁸

Todas estas mudanças teriam sido motivadas, segundo se apurou, por problemas que se prendem com dificuldades na obtenção de água e madeira, ou ainda por legislação impeditiva da presença de fornos dentro das matas Nacionais (caso da Mata do Urso). Daqui se pode depreender que a razão que levou à instalação dos pezeiros nesta área foram as facilidades encontradas para o funcionamento desta indústria: matéria-prima abundante, água, boa acessibilidade, mercado local para o carvão etc. etc. Pelo casamento muitos viriam posteriormente a integrar-se completamente na comunidade local e por aqui se fixariam definitivamente.

Para além deste pezeiros que referimos, outros existiram naturais de Monte Redondo, os quais serão já um produto da influência que os anteriores tiveram na divulgação desta arte e seus segredos. Serão, podemos

⁸ Foi o caso do Sr. Cardoso, do Sr. Manuel e do Sr. José Moinhos, o qual nos revelou ter possuído fornos sucessivamente na Tocha (Araze de), Mata do Urso,

afirmar, os pezeiros da "2a. geração" ou se quisermos a 1a. geração de naturais de Monte Redondo.⁹

A evolução e história da produção de pez, seguiu aqui em Monte Redondo os passos já anteriormente apontados a nível Nacional: Após um período áureo correspondente aos anos da 2a. Guerra Mundial, a indústria vai entrar em crise, crise essa que se manterá até aos anos 70, altura em que se encerrará aquilo a que poderemos chamar o 1º ciclo do pez.

De referenciar que numa primeira fase, todos os pezeiros utilizavam madeira recolhida directamente por eles nas florestas ou no máximo, comprada a outros particulares. Posteriormente viriam a optar pela compra da madeira à fábrica (serração), uma vez que segundo a maioria, teria deixado de valer a pena a perda de tempo. Conclui-se portanto que durante os últimos anos de laboração desta indústria a madeira provinha essencialmente da serração, complementada aqui e acolá por algum material susceptível de ser queimado e vendido por particulares. Duas razões pensamos poderem explicar esta mudança: em primeiro lugar os preços a que a fábrica venderia a madeira para o pez e que não esqueçamos era sempre madeira imprestável para qualquer outra utilização que lhe acrescentasse maior valor, em segundo lugar, e quanto a nós extremamente importante, seriam os laços de crédito estabelecidos entre os pezeiros e a serração - aos particulares o sistema em vigor era o de pronto pagamento, à fábrica

Grou, Pedrogão Grande, Venda Nova dos Moinhos e finalmente no Casal Novo (Monte Redondo) onde chegaria com 20 anos de idade.

⁹ Foi o caso do Sr. Armando e José Claro, ambos possuidores de cinco fornos em actividade simultânea e ambos actualmente com outras profissões: polícia no primeiro caso, agricultor e músico no segundo.

a madeira era paga após a venda do carvão e pez.¹⁰

Em relação ao produto final, verificou-se que enquanto o carvão possuía um mercado local, o pez tinha um raio de eficiência muito maior. O preço do carvão variava com a sua qualidade, sendo o mais miúdo vendido para os ferreiros de Bajouca, Casal Novo e Carvalhais, enquanto o melhor se destinava ao uso doméstico e era vendido um pouco por todo o lado (Guia, Marinha das Ondas, Paiãs, Bajouca, Monte Redondo, Monte Real etc. . .).

É de acrescentar que algumas destas transacções eram feitas directamente pelos pezeiros, caso do Sr. José Claro o qual possuindo uma carroça ia aos domingos vender pelas localidades o produto do seu trabalho semanal.

Em relação ao pez o mercado era bastante mais restrito e uniforme, uma vez que apesar de existirem vários fabricantes, a venda do pez era centralizada essencialmente por três indivíduos, eles próprios também pezeiros, mas que, mercê do seu maior potencial económico serviam de intermediários aos restantes.¹¹

Todo este pez canalizado até estes três pezeiros tinha como destino maioritário o Algarve, e isto apesar do percurso entre Monte Redondo e o Sul ser diferente consoante se tratava do Sr. José do Pez, do Sr. Armando ou do Sr. José Claro. O primeiro disse-nos que o vendia para uns indivíduos de Vila Mar, os quais após transformação o encaminhavam para um comerciante da Moita e para o Algarve, enquanto o segundo e ter-

¹⁰ Sr. Cardoso: "O dinheiro do pez dava para pagar a madeira à fábrica, pagava a crédito meses depois.", "No fim do ano vendo uma vaquita e pago a madeira à fábrica. . .".

¹¹ Com esta operação de revenda ganhavam em média vinte centavos por Kg, o que atendendo aos preços praticados não se pode deixar de considerar bastante.

ceiro o encaminhava directamente para o Algarve.¹²

Em termos das instalações, verificou-se que estas não se mantiveram sempre iguais - enquanto os primeiros fornos só possuíam a abertura superior, os últimos¹³ já apresentavam uma porta lateral, o que para além de permitir retirar o carvão muito mais facilmente,¹⁴ permitia ainda a cobertura da totalidade das instalações.¹⁵

Outra evolução verificada, foi no tocante ao processo de recolha do pez, segundo a qual em vez deste escorrer directamente para um depósito, passou a ser dirigido para um recipiente com água e só poste-

¹² "As camionetas do Algarve, traziam conservas de peixe para o Norte e carregavam para o Sul pez em Monte Redondo". Sr. Armando.

¹³ Caso de alguns do Sr. Armando.

¹⁴ Ver-se-á posteriormente como esta operação é de uma penosidade extrema!

¹⁵ Caso dos fornos do Sr. José Claro. Este facto embora não muito evidente para quem não conhece completamente o processo de extracção do carvão pelo topo do forno, reside no facto do tamanho dos cabos das enxadas de retirar o carvão ser superior a 2,5 metros. Ou seja, para trabalhar com este utensílio a cobertura do forno teria de estar pelo menos a 4 m de altura, o que a tornaria para além de pouco eficiente, extremamente onerosa.

Na segunda variante (porta lateral) uma vez que o carvão é retirado de lado este problema não se coloca. Os fornos podem ser cobertos o que quer dizer que podem laborar com quaisquer condições atmosféricas.

riormente para o receptáculo.¹⁶

Existiu ainda outro desenvolvimento técnico, devido concerteza aos muitos anos de actividade, o qual consistiu em acrescentar um fundo de ferro aos fornos, permitindo assim enfiar e desenfiar facilmente.¹⁷

Apesar de já abordado anteriormente, salienta-se ainda que esta indústria é uma forte consumidora de água¹⁸ o que, como seria natural a tornava bastante dependente da maior ou menor facilidade na obtenção deste fluido. Enquanto uns a iam buscar à fonte e a armazenavam em bidons,¹⁹ outros deitaram mãos a outros processos como a construção de cisternas,²⁰ a compra

¹⁶ Todo este processo será detalhado posteriormente.

¹⁷ Todas estas inovações foram produto de um só homem (como podemos apurar de variadas fontes) - o Sr. José Claro - pessoa que evidenciava e ainda revela um dinamismo e personalidade pouco vulgares (pezeiro, músico de bandas, músico de jazz nos galitos, inventor, farrista e . . . outros atributos que por variadas razões aqui deixamos ocultos) o que apesar da sua idade avançada, o torna um personagem de que todos falam com uma simpatia e ternura muito especiais!

¹⁸ Em média de 50 l. por fornada.

¹⁹ Sr. Armando e Sr. José Moínhos.

²⁰ Com o aparecimento dos motores, tornou-se fácil captar água, mas na altura era difícil. Tinha que se ir buscar água longe. . . 2 bilhas de 15 litros para cada um." Sr. José Moínhos e mulher.

de meios sofisticados de transporte,²¹ etc, etc.

No que concerne aos transportes e evolução da sua utilização, obtivemos uma breve referência que o transporte do pez numa fase inicial seria efectuado por caminho de ferro a partir da estação de Monte Redondo, vindo posteriormente com o advento e vulgarização do transporte rodoviário a ser efectuado desta forma, permitindo assim o "despacho" da mercadoria à porta do fabricante.

A tracção animal continuou a ser vulgarmente utilizada em pequenos percursos, especialmente no que se refere ao transporte de madeira até ao local de produção.

Embora sem uma noção da sua evolução temporal é forçoso referir um aspecto que é extremamente importante o qual consistia na apanha e venda de falcas e garraipos por parte dos miúdos, bem como na tarefa de "recolha" de cepos por parte dos adultos em dificuldades financeiras ou caídos no desemprego. Do que nos foi permitido observar este fenómeno revestia-se de uma dupla importância: uma já focada, em relação aos pezeiros propriamente ditos, a qual consistia na compra de matéria-prima extremamente barata²² capaz de produzir pez louro ou cozido, e outra de carácter eminentemente social referenciando-se aos apanhadores de falcas e garraipos revestindo-se de um aspecto de ajuda ao orçamento familiar, por vezes mesmo, em situações mais dramáticas,²³ de perfazedores da tota-

²¹ Caso do Sr. José Claro que adquiriu uma furgoneta.

²² Dois escudos e cinquenta centavos o saco de balchau; posteriormente 5\$00 e 10\$00.

²³ Sr. Armando: "Nos tempos difíceis, nos anos 50, os miúdos até pediam o dinheiro adiantado, para comprar o pão. Compravam-no ali na padaria e estava toda

lidade das receitas domésticas.²⁴

Muitos aludiram a este facto (24) especificando no entanto o Sr. José do Pez em relação à situação do GROU: "O GROU era o lugar mais miserável aqui da área (35/37 anos antes), as casas eram barracas de terra tapadas com ramos de pinheiro, o pessoal vivia sem recursos nenhuns, eram todos serradores e andavam espalhados por todo o país - com as serrações modernas, a arte morreu e eles dedicaram-se a apanhar falcas e a arrancar cepos; quando os pinheiros começaram a ser lavados com ácido, até as aparas deixaram de existir. . . , o pai e o irmão do Sr. . . . , do GROU eram leprosos, e andava ele, quando era pequeno, às pinhas para vender. . . Uma miséria!"

Para além do carácter pungente de toda esta descrição de miséria e que nunca é demais referir e avivar naqueles mais esquecidos ou em outros como nós, que tivemos a felicidade de não viver esses tempos, uma coisa salta claramente à vista: o pez não era só os fornos e os homens que neles trabalhavam, o pez era na realidade um mundo, um mundo que se estendia dos mais novos aos mais velhos, do ferreiro ao camionista, do pobre ao menos pobre, passando pelo miserável - o pez era também pão, era calor, era esperança. . .

Uma década e pouco após os fornos terem arrefecido, entram surpreendentemente em actividade duas unidades de produção: a do Sr. Cardoso por volta de 1980/81 e a do Sr. Manuel Espírito Santo em 1984 - ambos ex-pezeiros, ambos já "velhos" para continuarem com as profissões a que se dedicaram posteriormente ao fim do 1º ciclo do pez (serrador e empregado de serração), ambos homens do pinhal e do pinho que, tal

a casa à espera deles. . . era uma miséria."

²⁴ Verificou-se que o grosso dos miúdos que andavam nestas tarefas eram orfãos de mãe, pai ou mesmo dos dois, vivendo por estas razões com avós já velhos.

como noutras latitudes,²⁵ ouvem a madeira falar.

No fundo o quê fez mover estes dois homens?

Teriam sido, para gaudio dos economicistas, somente as questões monetárias a pressionar? Os sinais dos tempos de crise? O espectro da miséria ou do pauperismo? O princípio do fim da era do petróleo? . . .

Ou será que foram, para satisfação dos psicólogos, a reacção de dois homens a separarem-se do seu modo de vida, a não quererem arrumar-se na prateleira da vida, a lutarem contra o seu excídio enquanto motores da direcção económica das suas respectivas famílias?

Na prática, o mais certo é ter sido algo de uma e algo de outra - é sobre isto que iremos desvendar algumas veredas, é sobre isto que vos convidamos a conjuntamente reflectir!

²⁵ Referência à fábrica japonesa de "ouvir" e "vêr" as pedras crescer.

IV

OS MEIOS DE PRODUÇÃO

A - A MATÉRIA-PRIMA

A matéria-prima, a primeira, é como se depreende aquilo que se destina a ser transformado em algo - digamos na matéria - segunda.

Neste sentido, a madeira é o único interveniente susceptível de inclusão neste particular; a água, como vimos, embora igualmente essencial à laboração, não passa de um ajudante do processo.

A madeira que vamos considerar, a madeira própria para o pez, é a de pinho bravo.

Dentro desta existem duas qualidades com características completamente diferentes: o borne e o cerne. Enquanto a primeira tem um aspecto seco e claro, a segunda apresenta uma cor normalmente avermelhada e um contacto, que diríamos, ser gorduroso.

O cerne é o que verdadeiramente importa para a

extracção do pez, uma vez que a sua riqueza em rezina é incomparavelmente maior que a do borne. Em termos de localização na árvore, este encontra-se de ordinário numa posição central do tronco, ou nas áreas da árvore sujeitas ao processo de resinagem.²⁶

A formação do cerne, foi uma matéria que bastante preocupou os botânicos do passado, sabendo-se hoje que ele resulta do enteamento da madeira.²⁷ Para este processo concorre a idade do pinheiro, a qualidade do terreno, a sua exposição ao sol, a sua situação isolada ou em grupo e, muitas outras causas.

Segundo se apurou²⁸ os terrenos barrentos e as zonas húmidas serão "mais ricos em cerne" do que os de areia e secos.

Esta constatação leva-nos a concluir que o enteamento da madeira, benéfica do ponto de vista do pezeiro, é prejudicial na óptica da silvicultura. A proliferação do cerne, tem como consequência última a morte do pinheiro por asfixia - a circulação da seiva bruta e elaborada é dificultada ou impedida pela aglomeração da resina. Como ilustração grosseira poder-se-ia dizer que corresponderia à arterioesclerose dos pinheiros!

Falou-se no processo natural de enteamento. Sabe-se no entanto que existem dois outros processos artificiais a que se chama a rechega e que foram vulgarmente praticados no passado com esse fim específi-

26 Bicadas.

27 Acumulação de resina por entre as fibras lenhosas, principalmente onde a seiva não pode circular livremente.

28 Sr. José do Pez.

co, sendo hoje resultado de outras operações alheias ao pez: resinagem e corte.

O primeiro processo consiste em fazer uma ferida longitudinal no tronco do pinheiro;²⁹ passados três ou quatro anos, toda esta área se encontrará enteada como reacção da própria árvore à ferida - no pinhal de Leiria foram feridas só no ano de 1807 com este fim mais de 10.000 pinheiros.

Sobre o referido segundo método de rechega, é de realçar que consiste em deixar na terra, até à altura de cinco palmos, todos os troncos dos pinheiros cortados. Passado algum tempo estes cepos começam a entear. Não se quer deixar passar esta oportunidade de comparar duas opiniões de dois especialistas nesta matéria: Arala Pinto e José do Pez. Disse o primeiro: ". . . e que se presume terem ligações com as outras árvores que ainda vegetam. . .", e o segundo ". . . um cepo cortado é alimentado pelos pinheiros circundantes, aumentando sempre o cerne. O cepo não seca, só morre quando morrem os pinheiros circundantes. De um cepo pode-se tirar cerne uma, duas ou três vezes consecutivas, desde que as raízes sejam alimentadas pelos outros pinheiros".³⁰

Não deixa de ser espantoso o que uma investigação desta natureza arrasta consigo - quem diria à partida que nos encaminharíamos para uma reflexão sobre as várias percepções funcionais de uma mesma actividade - sobre a complexidade que se esconde por

29 Sr. José do Pez: "Um pinheiro com várias bicas ganha muito cerne. A bica comunica com o veio central e puxa o cerne ao tronco. As que não comunicam, ficam com o cerne só junto à bica. Sabia distingui-las simplesmente pela vista.

30 Se o facto em si é curioso, mais curioso ainda é que quando o Sr. José do Pez nos deu estas

detrás de uma coisa tida por tão simples, sobre o sábio que se esconde em cada profissional. . . !

À madeira de pinho há (e houve) quem lhe chame após o corte "Acha", desde que contenha na totalidade ou em parte resina que permita a extracção do pez. Estas subdividem-se em três espécies consoante o modo de obtenção. Acha de propósito, acha de aproveitamento e acha de fiscalização.³¹

Não é de desprezar uma referência à chamada "madeira cardida". Esta apresenta um aspecto avermelhado e pequena densidade quando comparada com as anteriormente aludidas, sendo o seu aparecimento bastante frequente nos "lotes" de madeira adquiridos pelos pezeiros.

A este material, que não serve nem para pez nem para carvão, não descortinámos outra utilização que não fosse o seu emprego como ajudante no processo de inflamar o forno.³²

Esta alteração na estrutura de madeira é devida à acção de um cogumelo³³ que destroi as paredes e raios celulares em zonas preferenciais, originando uma

 encontrou-se a mesma referência no livro de Arala Pinto - verdade ou mentira o que é de salientar foi a reacção tida ao saber local. Se não fosse o referido autor, provavelmente nem esta questão teria sido referida. "Árvores a alimentar outras árvores. . .?!? Deve ser velhice. . .!"

³¹ Betâmio de Almeida, 1859.

³² Devido à facilidade com que se inflama é colocada normalmente no cimo da abóbada.

³³ O capão segundo o Sr. Manuel.

rede enorme de perfurações revestidas do micélio do fungo. Daí os pontos brancos que são possíveis observar nesta madeira.

Para concluir resta dizer que a matéria-prima lenhosa utilizada no passado ou no presente varia mais na forma como é fornecida ao pezeiro³⁴ do que propriamente no seu conteúdo.

Em termos presentes observou-se que o Sr. Cardoso utiliza essencialmente as ripas das bicadas provenientes da serração do GROU. Esta madeira obtém-se após o aparelhamento do tronco em tábuas ou barrotes, sendo portanto um desperdício desta actividade.

Não servindo esta madeira para construção quer pela sua forma, quer pela sua estrutura originada pelas bicadas, não serve também para queimar nos fornos de pão devido ao excesso de resina que esta possui e consequente aroma que comunicaria ao mesmo.³⁵

Observou-se ainda que nesta fábrica os subprodutos lenhosos eram separados à medida que iam sendo produzidos: os ricos em cerne, vendidos mais caros, para o forno do Sr. Cardoso e os ricos em borne, vendidos mais baratos, para as padarias locais - quem diria que dois ramos tão diferentes, a produção de pez e a fabricação de pão seriam complementares em relação a um terceiro.

A exploração do Sr. Manuel, neste particular, é diferente. O material lenhoso é exclusivamente constituído por troncos obtidos após o corte dos toros inteiros.

O Sr. Manuel obtém os toros na mesma serração que o anterior pezeiro, pelo mesmo preço que as ripas

³⁴ Ripas das bicas, tanoucos, cepos, falcas, garraipos, toros . . . etc.

³⁵ Estes fornos de pão utilizam como energia ripas e outros desperdícios da serração constituídos essencialmente por borne.

das bicadas. Note-se que estes toros não têm interesse económico para a serração, devido a possuírem defeitos estruturais que inviabilizam a sua transformação em madeira para construção.

A impressão com que se ficou foi a de que esta madeira originaria produtos finais de qualidade superior aos obtidos na exploração anteriormente referida, mais não seja porque também se apurou que o Sr. Manuel exercia uma selecção mais rigorosa do material a fornecer.

Para terminar resta dizer que as diferenças encontradas em relação à matéria-prima devem resultar em última análise da diferença temporal da entrada em funcionamento das duas explorações e consequentes contratos verbais de fornecimento.

Longe vão os tempos em que os "putos" apanhavam falcas e garraipos!

B - TRANSPORTES

Os fornos localizam-se junto dos pinhais, sendo esta localização influenciada pela matéria-prima - a madeira. Assim os pezeiros, diminuem o trajecto a percorrer pela madeira, estando ao mesmo tempo a economizar dinheiro, uma vez que o transporte também vai ser contabilizado.

Quando à cerca de 40 anos, os primeiros fornos foram construídos no GROU, por pezeiros migrantes, provenientes da Tocha, verificava-se que eram os próprios que procuravam a lenha, e a transportavam com a ajuda de carros de bois. Com o tempo este meio de

transporte foi desaparecendo, sendo substituído gradualmente por outros, mais rápidos e com maior capacidade de carga - as camionetas e os tractores.

Mas o preço do transporte foi aumentando, motivado pelo progressivo aumento dos combustíveis, que logicamente encarecem o produto final. Ora, este encarecer do produto, aliado ao aparecimento de produtos sintéticos, que substituíram os resultantes da destilação do pez de um modo mais vantajoso, veio colocar a indústria pezeira num estado moribundo e decadente, chegando a desaparecer por completo durante cerca de 10 anos.

Os novos pezeiros do GROU, compram a madeira na serração encarregando-se a própria serração de a transportar, mediante um certo pagamento previamente combinado. O transporte aqui utilizado é diferente para cada pezeiro. A madeira comprada pelo Sr. Cardoso, é transportada até à exploração por um tractor, depois de previamente carregada pelo próprio para um atrelado.

A madeira destinada à exploração do Sr. Manuel, é transportada numa camioneta.

O Sr. Cardoso possui uma moto que utiliza como meio de transporte, entre a sua casa e a exploração. À moto está adaptado um atrelado que serve não só para carregar os sacos de carvão quando é necessário distribuí-los, mas também para transportar os seus netos.

Na exploração o atrelado juntamente com um carro de mão, servem para carregar a matéria entre o telheiro e os fornos.

De referir que a proximidade das instalações (barracão, telheiro, etc.) ligadas ao processo de produção, e a sua interligação com os fornos, aumentam a funcionalidade, devida à sua racional distribuição, que permite economizar muito tempo nas diversas fases do processo. No que respeita aos vários elementos ne-

cessários ao bom funcionamento da exploração, como por exemplo, a água, madeira, pez, carvão, o seu transporte na exploração é facilmente feito, devido às poucas quantidades transportadas e ao fácil acesso dos lugares a que se destinam.

A água, elemento de grande importância, vem de um poço próximo canalizada para a exploração através de um tubo plástico preto, sendo armazenada em bidons.

Quando necessária é transportada dentro da exploração em latas de 20 l. e baldes de 5 l.

O carvão depois de ensacado é armazenado no barracão até o virem buscar. Geralmente o carvão é vendido a um intermediário que o vem buscar com uma camioneta. No entanto o Sr. Cardoso também vende carvão à vizinhança, sendo transportado no atrelado da mota. Outras vezes são os próprios clientes que o vêm buscar.

Antigamente alguns pezeiros iam vender o carvão longe, utilizando como meio de transporte éguas, mulas ou burros.

O Sr. Armando (Nito) que tinha uma exploração em Monte Redondo, distribuía o carvão de bicicleta.

O pez armazenado em bidons com cerca de 200Kg, é transportado para as fábricas em camionetas, sendo as despesas deste transporte por conta das fábricas. No entanto por vezes são os pezeiros que alugam camionetas com o fim de levar o pez para as fábricas, e assim o escoar mais rapidamente.

Na época em que a produção do pez se encontrava no auge, vinham camionetas do Algarve carregadas de conservas de peixe, que depois no retorno levavam os bidons de pez.

O caminho de ferro era também por vezes utilizado, para transportar os bidons de pez, especialmente para regiões afastadas (Lisboa).

C - INSTALAÇÕES

EXPLORAÇÃO DO SR. CARDOSO

As instalações que servem de apoio ao processo de produção de carvão e pez, na unidade do Sr. Cardoso, incluem um barracão um telheiro e um poço situado a meio caminho entre a exploração e uma casa que serviu de habitação ao Sr. Cardoso durante 15/20 anos, hoje habitada por dois filhos deste.

BARRACÃO

Construção rudimentar de madeira, com duas áreas distintas.

Uma fechada, compreendendo dois compartimentos, com telhado de telha e uma outra aberta, coberta com chapa de bidon espalmado.

A entrada é feita por uma porta sem fechadura, a qual dá acesso ao interior composto por dois compartimentos com dimensões idênticas.

No primeiro encontrámos uma série de objectos e instrumentos, relacionados directa ou indirectamente com o processo de produção.

É aqui que são guardados os utensílios mais valiosos: - As duas balanças (uma de pesar carvão com capacidade até 150 Kg, e outra de recente aquisição com capacidade até 300 Kg, utilizada principalmente para pesar bidons de pez), a motosserra, a serra de mão (que se encontra pendurada numa das paredes) e um ma-

chado de rasgar por grosso. Existe também uma mesa onde se encontram ferramentas diversas, garrafas quer vazias, quer com água ou gasolina, e ainda envolucros com sementes.

É ainda neste compartimento que são guardadas roupas diversas, os impermeáveis, botas, chapéu, sacos de plástico de uso diverso e os sacos de serapilheira e de linhagem para o carvão.

Existe neste compartimento à direita da porta de entrada uma abertura que dá acesso à outra divisão, que serve de armazém para os sacos de carvão que esperam a venda.

O Sr. Cardoso referiu que não tenciona fazer melhoramentos baseando a sua afirmação no facto da indústria não ter rendimentos que justifiquem esses investimentos, e ainda pelo simples facto das condições actuais serem suficientes para o processo de produção funcionar em boas condições.

TELHEIRO

Outra construção rudimentar de madeira, totalmente fechada de um lado e parcialmente de outro, coberta de telhas, chapa de bidon e lusalite.

Espaço aberto onde o Sr. Cardoso executa a fase de rasgar a miúdo. É aqui que se encontram as pilhas de cavacas que esperam a sua vez de irem para o forno. Existe também uma pilha de madeira traçada, junto da qual o Sr. Cardoso se senta, num tanouco ou num banco, a fim de rasgar a lenha a miúdo, a qual coloca noutra pilha.

Podem-se encontrar espalhados, vários instrumentos, como por exemplo: o machado de rasgar a miúdo, um banco, vários cepos ou tanoucos, o carro de mão, e

ainda várias latas e bidons.

Na parte de fora do telheiro, e preso a este existe um cão que guarda a exploração. Serve-lhe de casota umas tábuas que estão encostadas quase na vertical ao telheiro.

CASAS ANEXAS

Ainda dentro do terreno pertencente ao Sr. Cardoso, que tem uma área aproximada de 15.000 m², se bem que um pouco afastadas da exploração, encontram-se duas casas habitadas actualmente por dois filhos seus e pelas respectivas famílias.

Esta casa foi, outrora, habitada pelo Sr. Cardoso, numa época em que ainda não possuía os fornos.

Nela vivem alguns dos intervenientes directos no processo de produção, - as netas e as noras, as quais podem eventualmente ajudar no cultivo das terras, pelo que são devidamente pagas.

Das casas, é puxada a electricidade necessária para alimentar duas lâmpadas que se encontram no barracão e no telheiro.

POÇO

Situado aproximadamente a 20 m, entre as casa e a exploração, é de primordial importância para o bom funcionamento de ambas.

É este poço que fornece a água necessária para o normal funcionamento da exploração. A água é canalizada em canos de plástico preto, enterrados em valas

feitas na terra, até à exploração onde é armazenada em bidons.

A restante área da propriedade funciona como terrenos de cultivo. Produtos hortícolas junto às casas e à exploração, e forragens na restante área.

EXPLORAÇÃO DO SR. MANUEL

A exploração do Sr. Manuel, a nível de instalações, está centralizada num estábulo, adaptado a arrecadação, que se situa entre o forno e a habitação.

O estábulo que não contém animais, está adaptado a armazém, sendo aí que o Sr. Manuel guarda todos os utensílios, instrumentos, matéria-prima e produtos finais.

Aqui é guardada a lenha (tanoucos) antes de ser traçada a miúdo, etapa geralmente executada no exterior, junto ao forno, excepto quando chove, sendo então executada no interior.

Existe no interior do estábulo, bidons de pez, sacos de carvão, sacos de plástico, de serapilheira e de linhagem vazios, assim como quase todos os instrumentos usados no processo de produção.

Ao lado de utensílios e instrumentos usados no processo, encontram-se também outros relacionados com actividades diferenciadas. É o caso de uma área onde existe feno, também se visualizando um pipo de vinho, vestígios de actividades agrícolas.

A casa anexa, serve de habitação, situando-se junto ao estábulo na direcção contrária ao forno de pez.

O poço, situa-se frente à casa, a uns 30 m do forno. Fornece a água necessária ao processo sendo transportada em baldes pelo Sr. Manuel.

D - FORNOS

Como temos vindo a salientar, todo o processo de produção do pez gira à volta dos fornos. Estes são o elemento principal, podendo apresentar vários tamanhos e diferentes construções, no entanto, todos têm em vista a maximização dos produtos finais (carvão e pez) e a minimização dos custos de produção.

Na descrição dos fornos iremos fazer uma análise dos actualmente existentes (Sr. Manuel e Sr. Cardoso - Grou) e posteriormente referir informações recolhidas junto de pessoas ligadas em tempos, à produção do pez, ou doutras que apenas nos informaram da realidade observada na área de Monte Redondo.

A construção de um forno é muito complexa, pois não é qualquer pedreiro que o sabe fazer. Geralmente são os pezeiros que os constróem, como é o caso do Sr. Cardoso e do Sr. Manuel.

FORNOS DO SR. CARDOSO

Três fornos de características e construções iguais, mas de tamanhos diferentes, localizam-se perto uns dos outros, reforçando assim a interdependência de todo o processo, uma vez que os 3 fornos, geralmente se encontram em fases diferentes do processo de produção.

São construídos com tijolos de burro e barro, a partir de uma base de cimento (lastro), têm diâmetros e alturas diferentes.

Apresentam-se elevados relativamente ao nível do solo, no entanto toda a área onde se localizam está igualmente elevada cerca de um metro, a fim de os proteger e os manter quentes. Existem reentrâncias nesta áreas, onde se localizam as câmaras de pez, estando estas enterradas no chão. (Ver alçados).

Cada forno tem uma capacidade de fornada que ronda os 600/650 Kg de lenha, conseguindo-se em cada combustão entre 50 a 60 Kg de carvão e de 30 a 40 Kg de pez (o máximo de carvão tirado foi de 75 Kg). Estas quantidades de produtos finais, são variáveis e dependem da riqueza em cerne da madeira, do estado da mesma (verde ou seca), das condições climáticas e do tempo de combustão.

No fundo dos fornos existe uma abertura que contém um tubo (agulheiro) por onde corre o pez até à câmara, situada ao lado do forno e num nível inferior, encontrando-se esta devidamente tapada e coberta com terra. Esta câmara é uma unidade indissociável do forno.

Nas áreas envolventes encontram-se espalhados a maioria dos utensílios e instrumentos utilizados no processo.

Para melhor visualização dos fornos ver plantas e alçados dos mesmos.

FORNO DO SR. MANUEL

A exploração do Sr. Manuel, tem apenas um forno, o que torna o processo mais moroso devido à existência de mais tempos mortos. Daqui a necessidade referida pelo próprio de construir mais um forno.

O forno existente é semelhante aos do Sr. Cardoso, havendo apenas uma ligeira diferença relacionada com o tipo de protecção à câmara de pez. Assim, enquanto que no Sr. Cardoso existiam paredes de tijolo de burro, aqui essas paredes são de adobe, necessitando ser cobertas por plásticos presos por talos de couves, para as proteger da chuva.

Na extremidade do agulheiro, dentro da câmara, existe uma telha em meia cana, por onde o pez escorre para dentro dela.

REFERÊNCIAS A OUTROS TIPOS DE FORNOS

O aparecimento destas 2 explorações no Grou deverá ter tido origem no seu passado, e importância que esta povoação teve na produção do pez, devido à sua localização - praticamente numa clareira rodeada de pinhais. Assim deduzimos que o principal factor de localização desta indústria é a matéria-prima, uma vez que os fornos se localizam onde existe madeira.

Outro factor importante é a existência de água.

Foi neste rico contexto histórico que tentámos colher informações junto de pessoas outrora ligadas ao processo, e agora afastadas devido à morte da indústria (1º ciclo).

Assim, ficámos a saber que a difusão dos fornos

na área de Monte Redondo, foi feita a partir de pezeiros provenientes da Tocha.

Como já vimos, o sr. José Moinhos desde que saiu da Tocha teve fornos sucessivamente, na Mata do Urso, Grou, Pedrogão Grande, Venda Nova dos Moinhos e Casal Novo. Todos os que possui eram semelhantes aos que actualmente existem em actividade no Grou.

O sr. Armando (Nito) chegou a ter em Monte Redondo cinco fornos activos, apresentando estes uma inovação que consistia numa abertura lateral por onde era retirado o carvão depois da combustão, com o auxílio de uma gadanha. Este processo de tirar o carvão era mais prático e mais rápido que o sistema tradicional.

O sr. Zé Claro, que todos consideram o único a possuir uma exploração de pez com características industriais, chegou a ter um empregado permanente, tendo os seus fornos inovações técnicas importantes, que os distinguiam dos demais.

Situados em Monte Redondo, à beira da estrada para o Casal Novo, apresentavam-se numa área tapada com telheiro, só possível devido aos fornos possuírem a segunda porta lateral, que permitia retirar o pez pelo lado. Não sendo necessário retirar o carvão pela abertura superior do forno, eram automaticamente dispensados os compridos enxadões o que, como já anteriormente se referiu, permitia a cobertura total das instalações. Esta inovação tinha como consequência a possibilidade da exploração laborar a 100% durante todo o ano, não sendo o processo prejudicado pelas más condições atmosféricas.

Outra inovação que estes fornos apresentavam, era o facto de a câmara do pez estar destapada, só sendo isso possível porque o pez correndo ao longo do agulheiro para dentro dum recipiente com água, e sendo menos denso do que esta, iria transbordar para fora daquele. A função da água era de não deixar entrar ar

pelo agulheiro. Este processo só trazia a vantagem de se poder vêr o pez escorrer.

Outro processo interessante, inventado pelo sr. Zê Claro, consistia num forno com fundo falso em ferro, accionado por uma roldana que o fazia subir e descer. Isto permitia enforar no exterior, e por outro lado, retirar o carvão de uma só vez.

Em Pombal, existê outro tipo de fornos denominados raguzanos ou fornos de vapor. Construídos em ferro, funcionavam como destilaria. O pez sai por cima, em pouca quantidade, sendo a sua produção quase só constituída por carvão.

De todas estas inovações, todas as pessoas contactadas foram unânimes em considerar, que o processo mais produtivo era o tradicional.

E - UTENSÍLIOS E INSTRUMENTOS

(por ordem cronológica de
intervenção no processo)

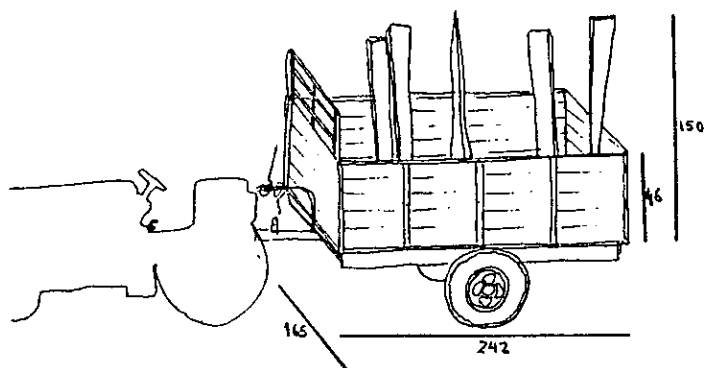
TRACTOR E ATRELADO

Alugados pelo sr. Cardoso a um sócio da serração, com o fim de transportar a madeira desde a serração até à exploração ($\pm 1000m$). É carregado pelo sr. Cardoso com a ajuda de 2 pessoas, geralmente a mulher e 1 neta.

Peso total do tractor e reboque - 1410 kg

Peso total carregado - 4060 kg

Carga - 2650 kg

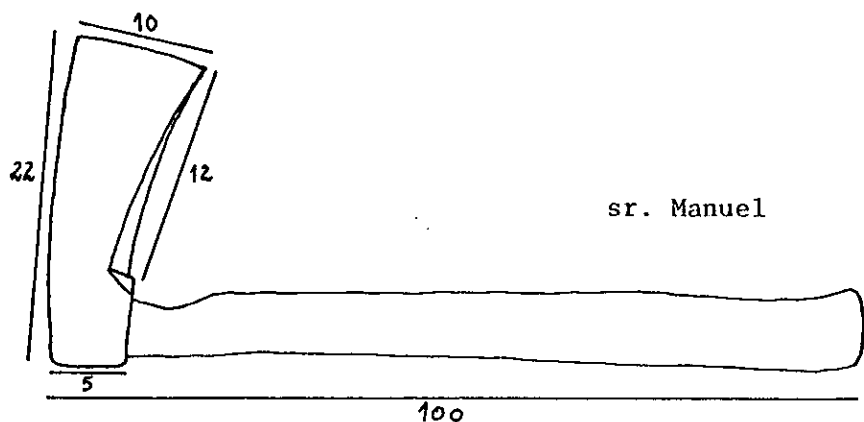


MOTOSSERRA

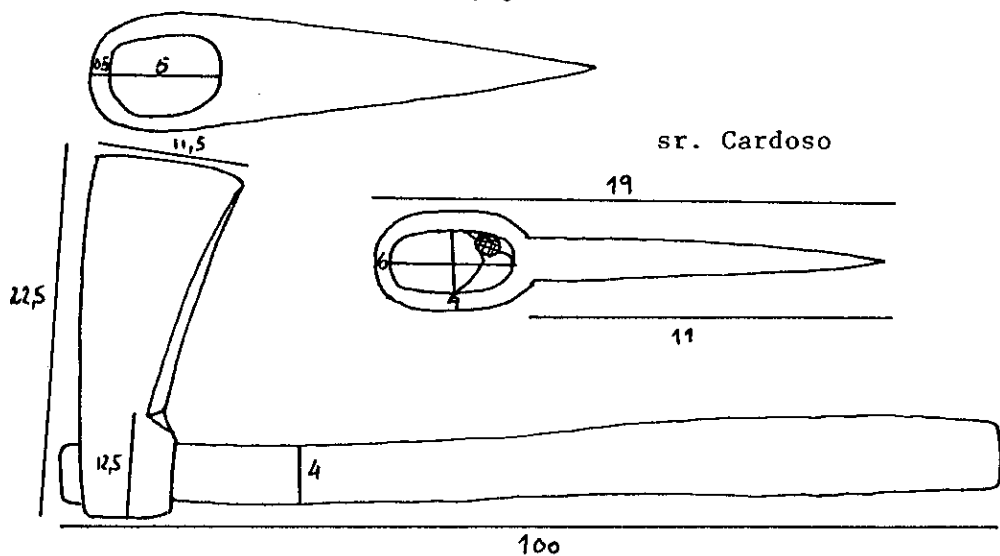
- O sr. Manuel paga a um homem para com a motosserra cortar os toros em tanoucos de 25 a 30cm.
- Utilizado pelo sr. Cardoso para traçar madeira

MACHADO GRANDE

- Utilizado para rasgar por grosso



sr. Manuel

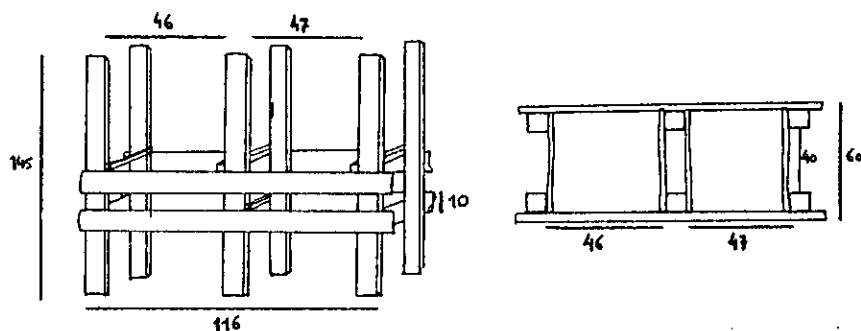


sr. Cardoso

BURRO

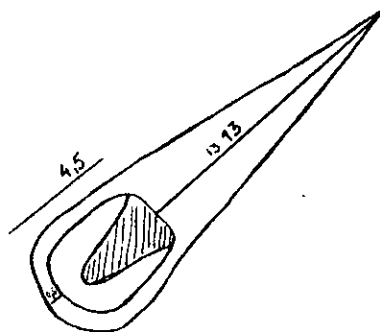
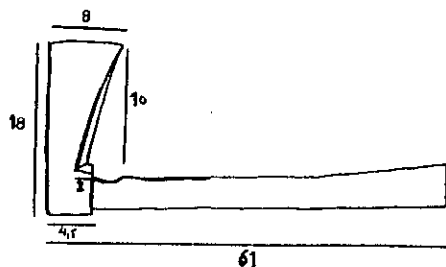
- Sr. Cardoso

Espécie de cavalete para empilhar a madeira a ser traçada.

MACHADO PEQUENO

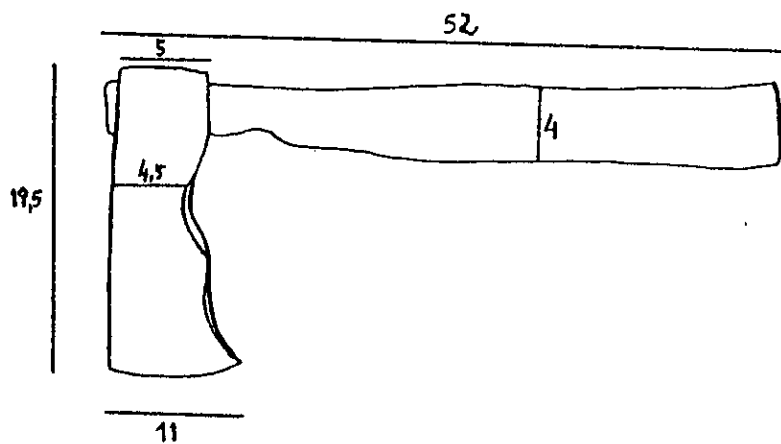
Sr. Cardoso

Machado de rasgar a miudo



 cavilha metal

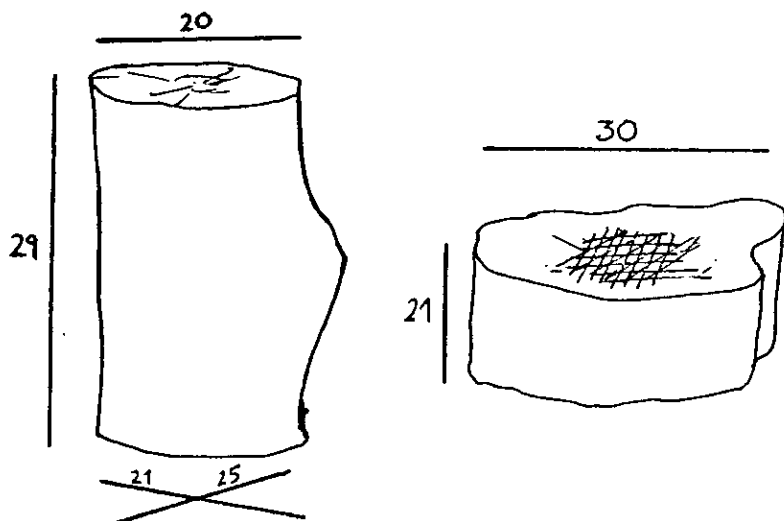
- Sr. Manuel



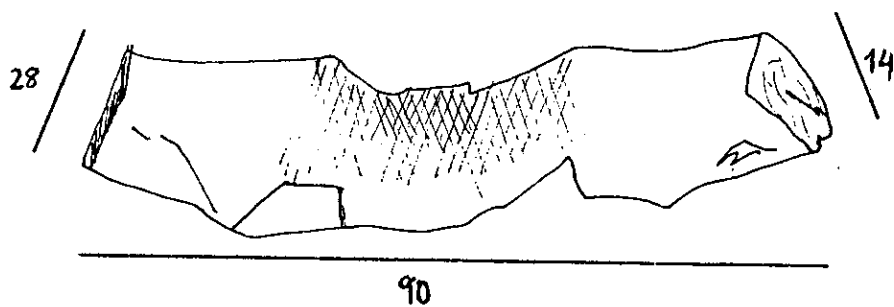
TANOUCO OU CEPO

Servem para sentar ou rasgar a miudo

- Sr. Cardoso

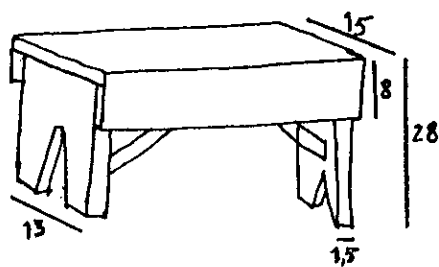


- Sr. Manuel



BANCO

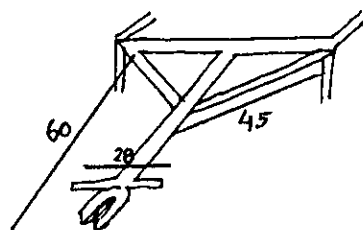
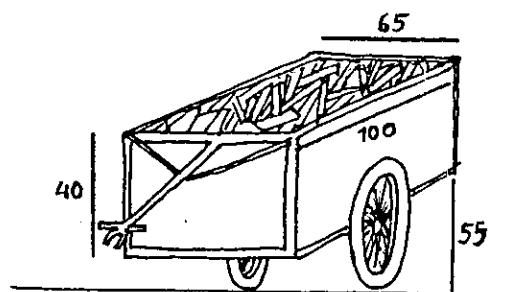
Sr. Cardoso



ATRELADO

da mota; transporte de pessoas e objectos

- Sr. Cardoso

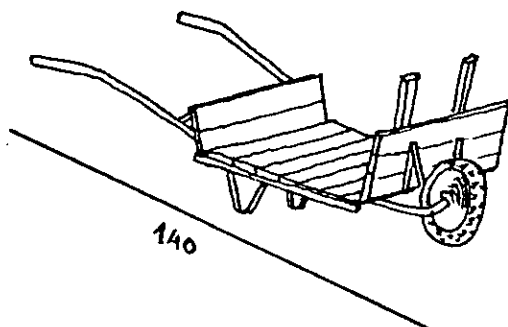


Para transporte de cavacas na área da exploração

CARRINHO DE MÃO

Para transporte de cavacas na área de exploração

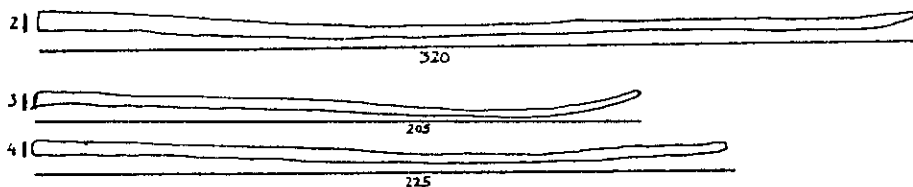
- Sr. Cardoso



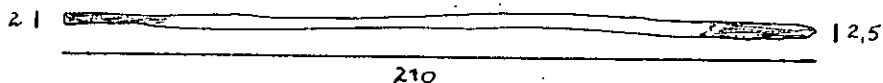
BOEIRO

Pau ou vara de pinho. Serve para acamar madeira no forno, destapá-lo e tirar carvão que esteja junto da parede do forno.

- Sr. Cardoso



- Sr. Manuel

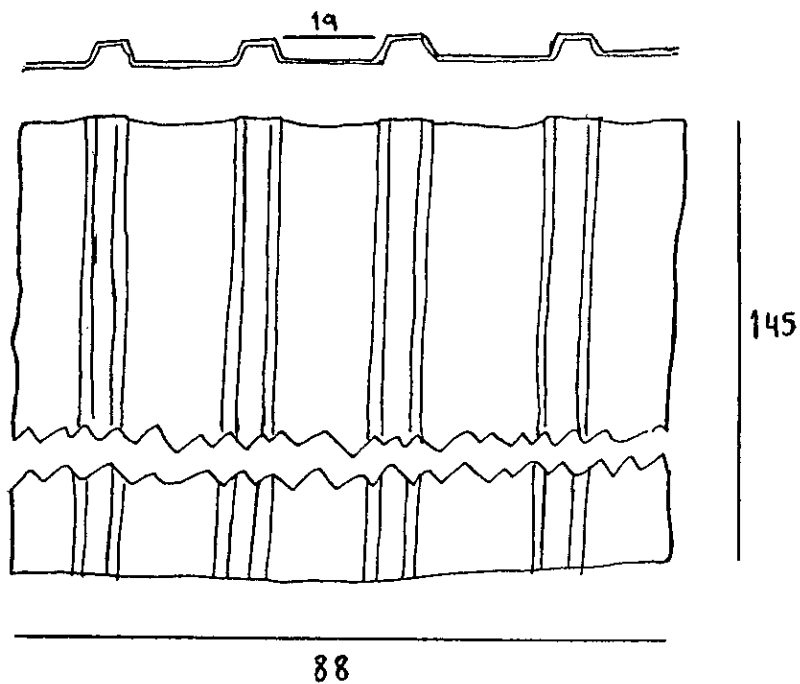


CHAPAS

de ferro. Servem para tapar os fornos.

- Sr. Cardoso

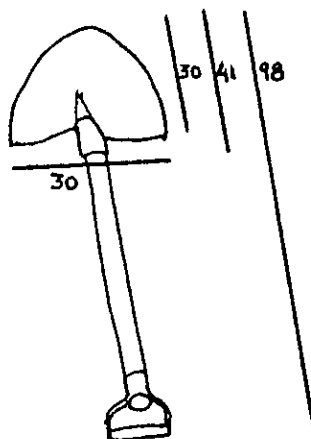
- Sr. Manuel



PÁ NORMAL

Para deitar terra em cima das chapas que cobrem o forno e cobrir a câmara do pez com terra.

- Sr. Cardoso



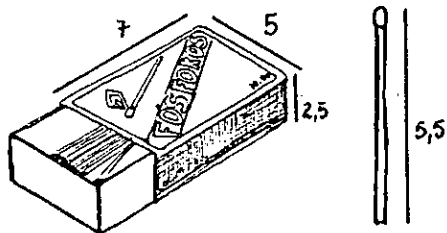
- Sr. Manuel

FÓSFOROS

Para atear fogo aos fornos

- Sr. Cardoso

- Sr. Manuel

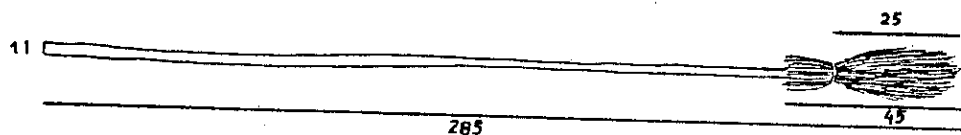


VASCULHO

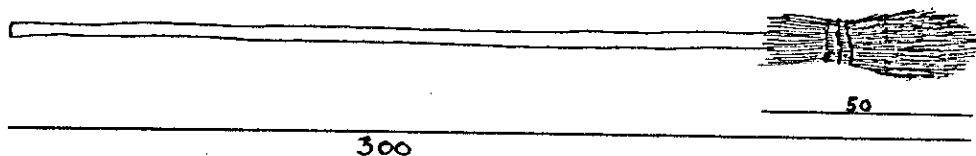
Tipo de vassoura com cabo comprido, extremidade em sama de pinheiro. Fabrico artesanal.

Varre o fundo do forno.

- Sr. Cardoso

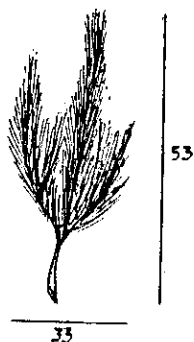


- Sr. Manuel

CARUMA VERDE

Para varrer o fundo do forno

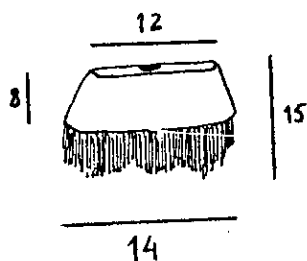
- Sr. Manuel



VASSOURA NORMAL SEM CABO

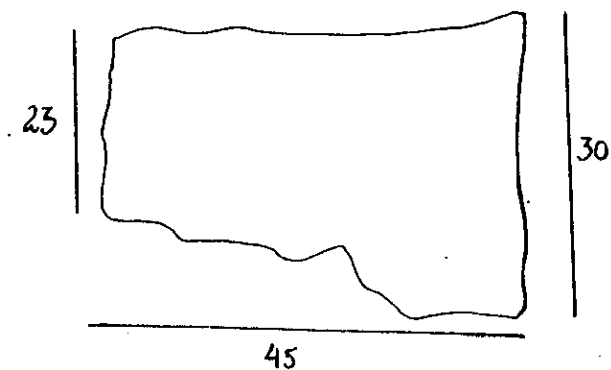
Para varrer o fundo do forno

- Sr. Cardoso

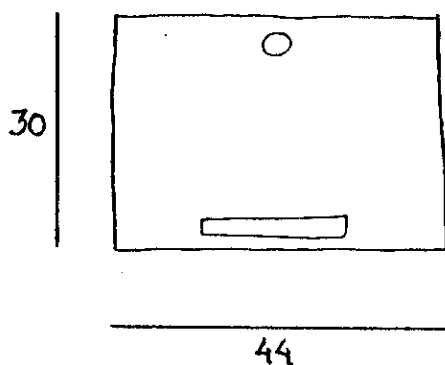
PÁ DE CHAPA

Pequena peça de chapa usada como pá

- Sr. Manuel



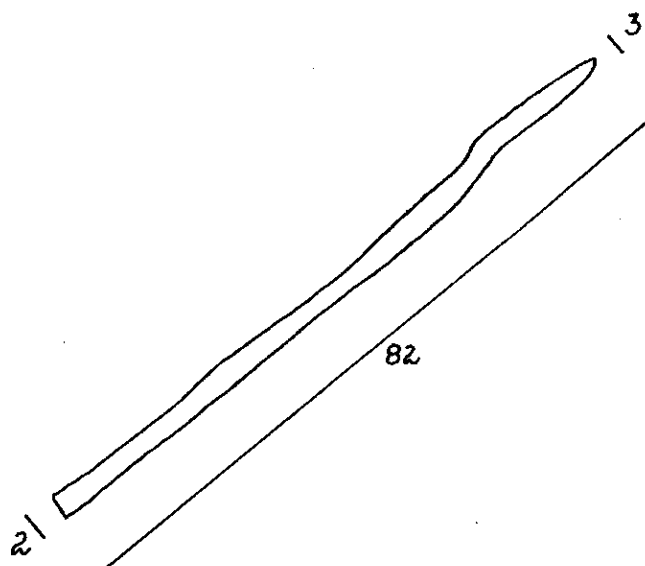
- Sr. Cardoso



PAU DO AGULHEIRO

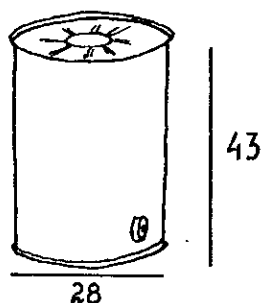
Pau de pinho que se usa para desentupir o agulheiro

- Sr. Manuel

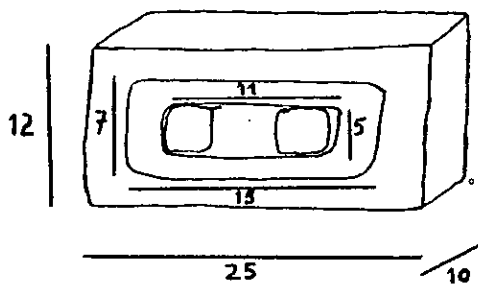


BALDE

Usado pelo Sr. Manuel para
o ajudar a sair do forno

TIJOLO DE BURRO

Usado na construção dos fornos e para fazer peso em
cima das chapas que os tapam

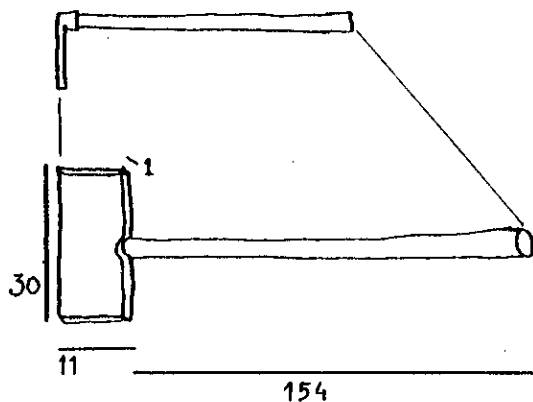


RODO

Cabo de pinho com chapa na ponta.

Limpa terreno em volta da boca do forno.

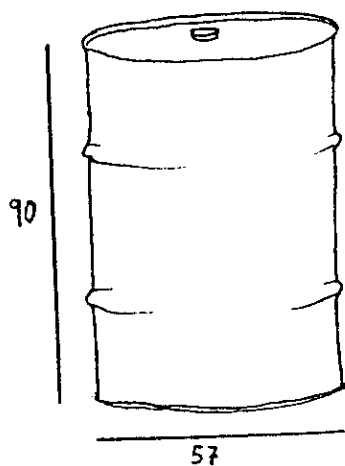
- Sr. Cardoso

BIDONS DE ÁGUA

Com capacidade de 200 l de água.

- Sr. Cardoso

(bidon laranja)

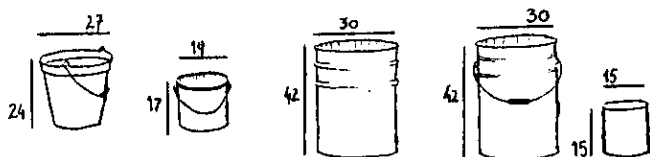


BALDES DE ÁGUA

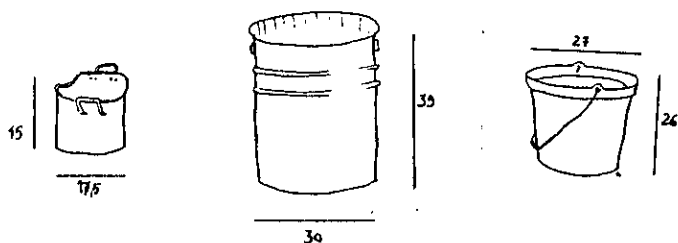
Capacidade de 20 l. 5 l. 1 l.

Transportar água e despejá-la no forno e no carvão.

- Sr. Cardoso



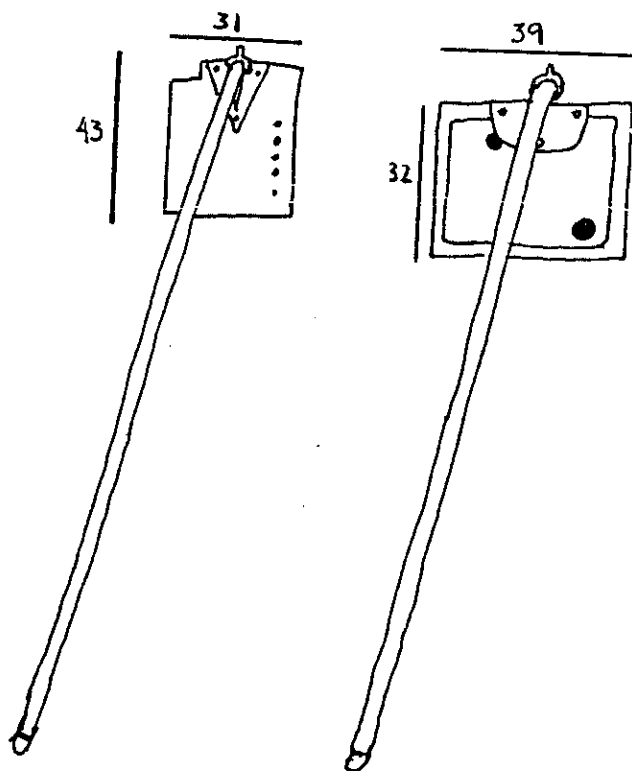
- Sr. Manuel



ENXADÕES

Pau de pinho com chapa de fogão na extremidade.
Para retirar o carvão do Forno.

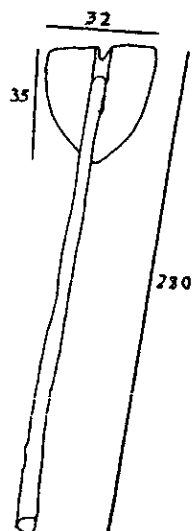
- Sr. Cardoso



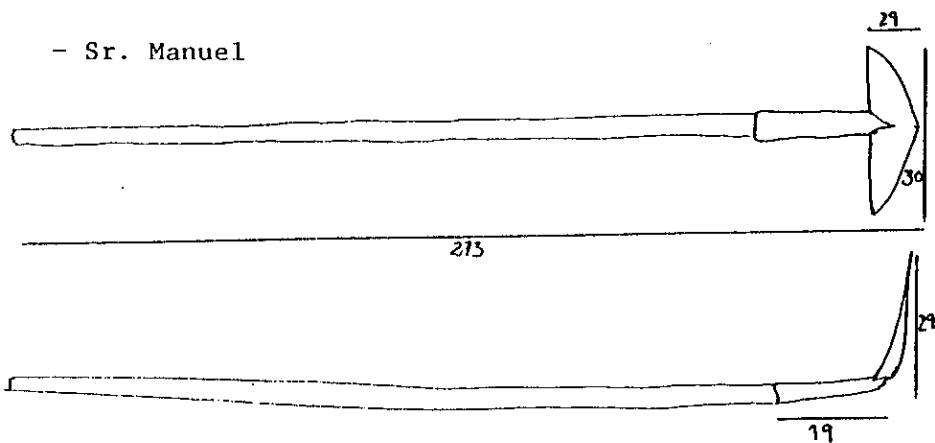
ENXADA

Adaptação de uma pá normal, à qual foi dobrada a extremidade até formar um ângulo recto. Cabo comprido. Retira carvão do forno.

- Sr. Cardoso



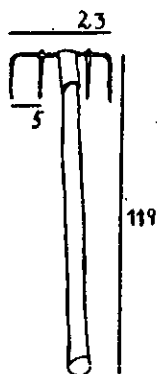
- Sr. Manuel



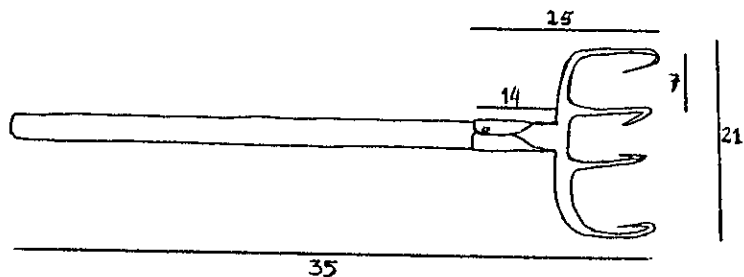
GADANHA

Espécie de forquilha com as pontas dobradas.
Utilizada para mexer o carvão enquanto arrefece.

- Sr. Cardoso



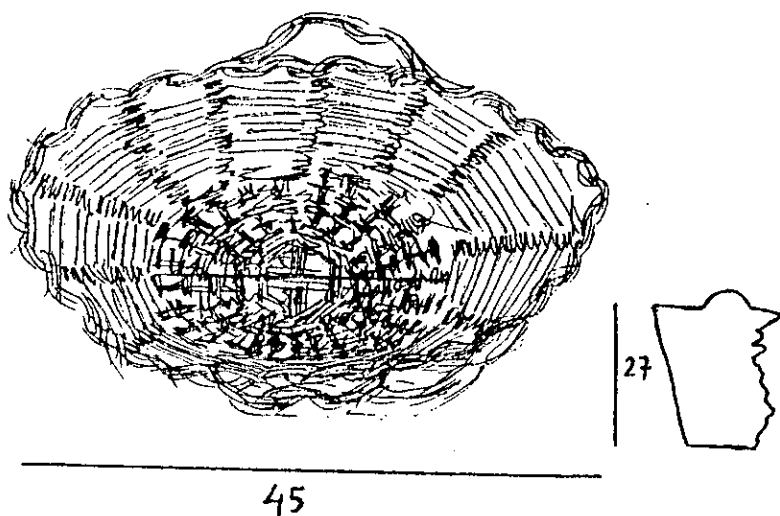
- Sr. Manuel



CESTO

De vime, utilizado para ensacar carvão.

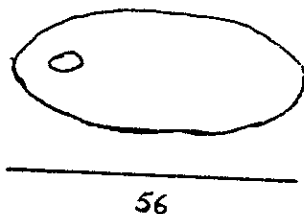
- Sr. Cardoso



LATA DO AGULHEIRO

Lata retirada do fundo de um bidon.
Tapa o buraco no fundo do forno.

- Sr. Manuel



SACOS PLÁSTICOS

Sacos plásticos pretos para encher com carvão.

- Sr. Cardoso

Sacos c/ capacidade para 2 Kg.

SACOS DE SERAPILHEIRA E LINHAGEM

Para ensacar carvão.

- Sr. Cardoso

sacas com capacidade de 20 a 50 Kg.

- Sr. Manuel

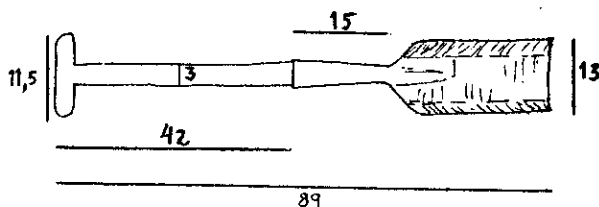
BALANÇAS

- Sr. Cardoso - uma para pesar carvão : 150 Kg.
- uma para pesar pez : 300 Kg.

PÁ DE VALAR

Utilizado na construção dos fornos

- Sr. Cardoso

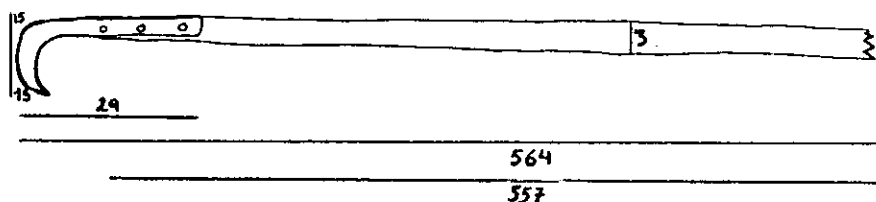


VARA DE APANHAR GARRAIPOS

Cabo comprido com lâmina semelhante a uma foice numa extremidade.

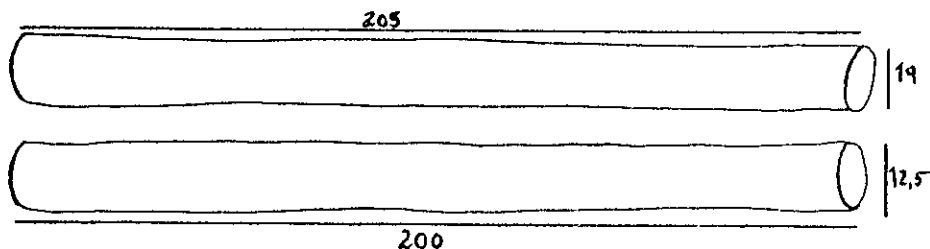
Apanha garraipos dos pinheiros altos.

- Sr. Cardoso

TOROS DE EUCALIPTO

Colocados em cima das chapas que cobrem a boca do forno não as deixando voar.

- Sr. Manuel



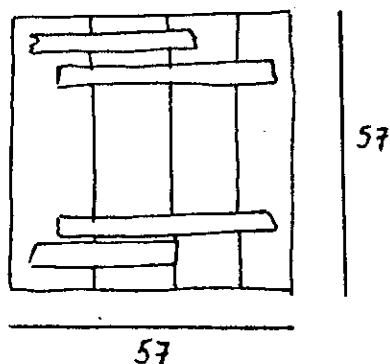
TAMPA

Cobre a câmara do pez, é de Madeira.

- Sr. Cardoso

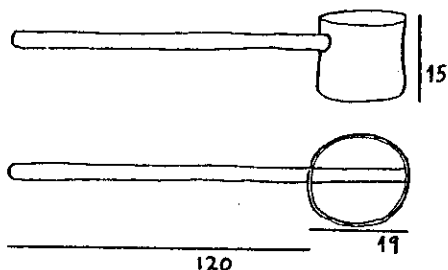
Usa 5 tábuas soltas

- Sr. Manuel

CABAÇO

Com cabo comprido. Usado para retirar o pez da câmara.

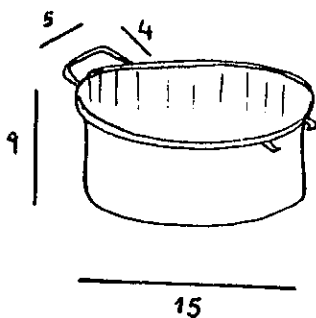
Sr. Cardoso



TACHINHO

De retirar pez da câmara

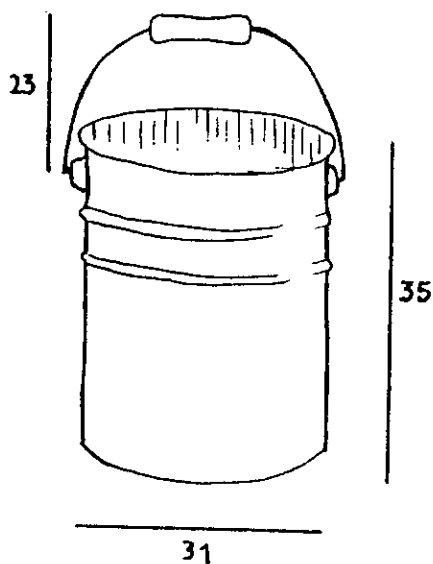
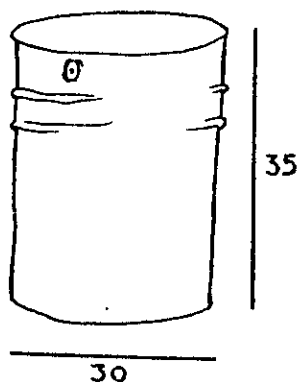
- Sr. Manuel

BALDES DE PEZ

Balde de ferro com capacidade de 20 l.
Transportam pez da câmara ao local do Bidon.

- Sr. Cardoso

- Sr. Manuel



FUNIL

Para passar o pez do balde ao bidon.

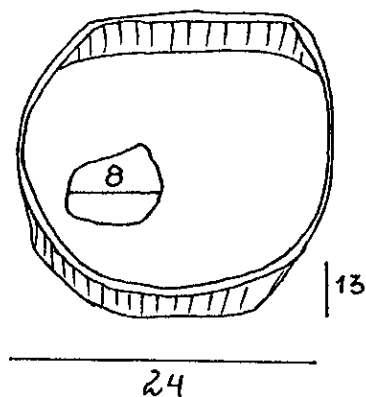
- Sr. Cardoso

Feito a partir de um garrafão de 5 litros.



- Sr. Manuel

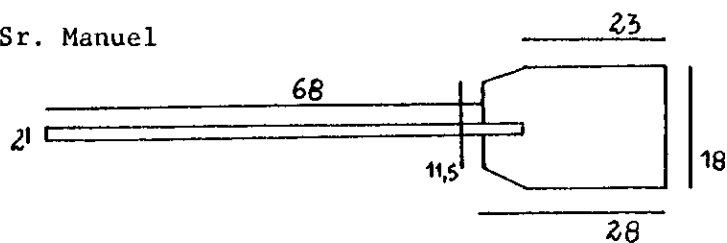
Feito a partir de um tacho furado.



RASPADEIRA GRANDE

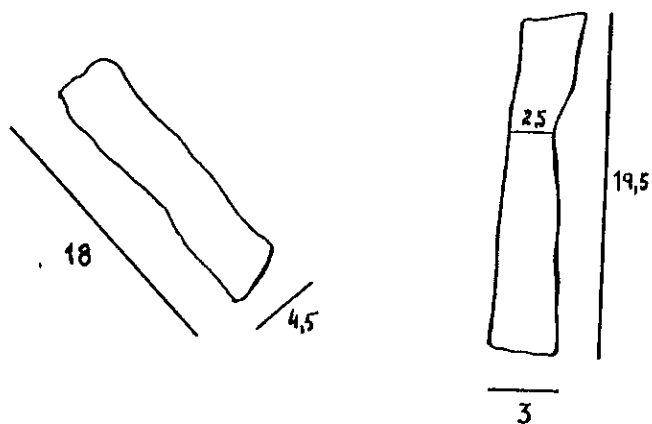
Serve para raspar pez da câmara.

- Sr. Manuel

RASPADEIRA PEQUENA

Para raspar o pez dos baldes e bidons.

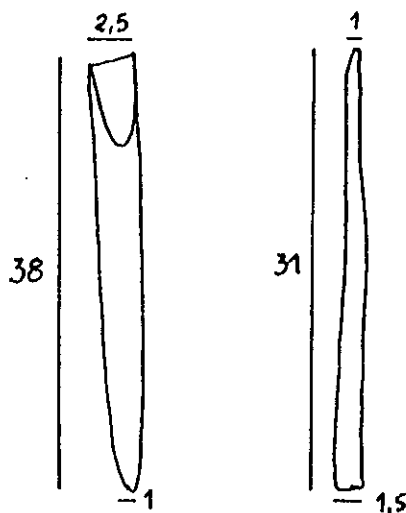
- Sr. Manuel



PAUS

De pinho, usados para mexer o pez na câmara.

- Sr. Manuel

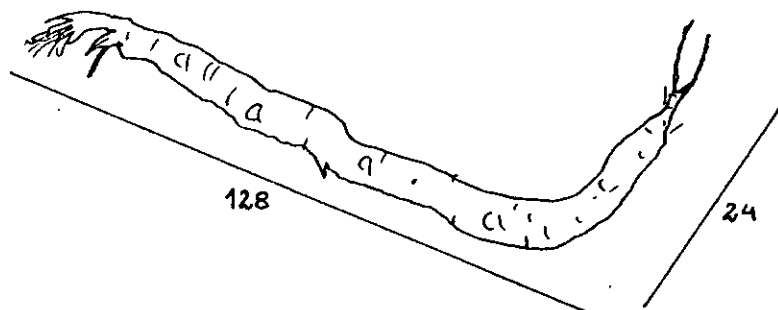
PLÁSTICOS

- Sr. Manuel

Para cobrir as paredes de adobe que protegem a câmara.

TALOS DE COUVE

Servem para segurar os plásticos, acima referidos.



BIDONS DE PEZ

Capacidade de 200 Kg.

Onde se guarda o pez.

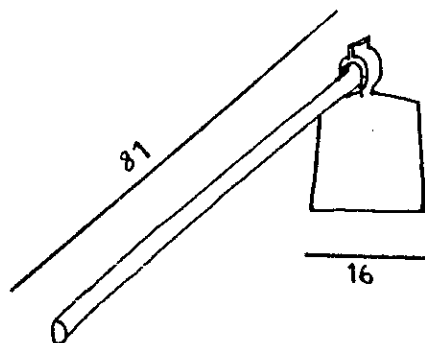
Comuns aos Sr. Cardoso e Sr. Manuel.

ENXADA AGRÍCOLA

Com que se retira a terra que cobre a câmara do Pez.

- Sr. Cardoso

- Sr. Manuel

SACA

De linhagem ou de adubo, com que se cobre a tampa da câmara do pez.

- Sr. Manuel

Semelhante para o sr. Cardoso.

V

A FORÇA DE TRABALHO

Todo o valor incorporado no processo de transformação da matéria-prima é realizado pela força de trabalho. Nenhuma matéria se transforma em produto final sem a intervenção humana, pelo que sem esta não teríamos carvão, não teríamos pez.

Na maior unidade de produção do Grou, com 3 fornos, a força de trabalho é variada, sendo a principal contribuição dada pelo próprio pezeiro.

Mas sozinho, o pezeiro não conseguiria tirar partido das potencialidades que uma unidade com estas características pode proporcionar. Assim, só a acção conjugada do trabalho do pezeiro e seus familiares permite manter os 3 fornos em actividade rotativa e contínua.

Torna-se pois necessário marcar a importância da força de trabalho da mulher do pezeiro e dos seus 4 netos, dos quais a maior contribuição vem das 2 netas, crianças em idade de frequentar o ensino primário.

O aspecto mais curioso na colaboração da família do pezeiro no processo produtivo, relaciona-se com a desigualdade de participação dos netos, nomeadamente, entre os dois rapazes e as duas raparigas.

Foi notório o maior empenhamento das duas pequenas, que cumpriam tarefas bem precisas, por vezes sob os olhares descansados dos garotos ou ao som das gargalhadas e gritos desprendidos das suas brincadeiras.

Estamos longe de acreditar que os garotos "sejam uns malandros" como nos foi dito. A nossa sensibilidade inclina-se mais para uma hipotética explicação relacionada com as relações de parentesco, e acima de tudo, relacionada com uma certa discriminação sexual.

Nesta divisão sexual do trabalho, o pezeiro exige das netas o cumprimento de tarefas concretas, abonando os netos com atitudes de verdadeira complacência perante a sua não participação regular na produção.

Não haverá aqui atitudes deliberadas de índole machista. Mas foi um facto constatado: a rapariga começa a trabalhar mais cedo que o rapaz.

Por informação oral foi-nos transmitido outro elemento. Até poucas semanas antes da nossa chegada ao Grou, trabalhava ainda nos fornos, a filha mais nova do casal, com 17 anos; tendo deixado esta actividade para se dedicar à aprendizagem de "corte, costura e bordados".

A outra unidade de produção mais pequena, conta com a força de trabalho do pezeiro e esporadicamente com a inserção do trabalho de um filho seu e/ou dum neto em idade escolar, cuja contribuição é mais assídua durante o período de férias escolares.

VI

O PROCESSO DE PRODUÇÃO

A descrição do processo de produção é fundamental para a compreensão de todo o modo de produção, tratando-se de explicar com algum rigor todas as fases de trabalho que se operam na transformação da matéria-prima em produto final.

Havendo sómente dois pezeiros a trabalhar na produção de carvão e pez, não faria sentido o relato generalizado do processo produtivo, tendo-se optado pela descrição do que observámos junto de cada um, sempre tendo em atenção a complementaridade de informação, uma vez que não foi possível observar um ciclo de produção completo junto de um só pezeiro.

Acompanhemos o trabalho realizado na exploração do sr. Cardoso.

A primeira tarefa do ciclo produtivo consistiu na recolha da matéria-prima: a madeira.

Ao princípio da manhã, sr. Cardoso, mulher e sua neta de 11 anos, deslocaram-se à serração do Grou.

Nesta estão já separados os desperdícios da madeira mais rica em cerne, desordenadamente empilhados.

Começou o trabalho.

O sr. Cardoso subiu para o atrelado de um pequeno tractor pertencente a um dos sócios da serração, e colocou umas tábuas, entaladas verticalmente, com o objectivo de amparar as ripas a ser empilhadas. Sua mulher começou a passar-lhe a madeira que por sua vez já tinha retirado do amontoado; que ele cuidadosamente empilhou no atrelado do tractor.

Ainda antes de terminada esta fase, começou a cair uma chuva intensa, pelo que tiveram que esperar que esta passasse.

O pior não era o tempo de espera mas sim o facto da madeira molhada se tornar mais pesada, aumentando o seu custo. Geralmente participam nesta fase do trabalho além do pezeiro, sua mulher, a filha mais nova e um ou dois dos seus quatro netos.

Finalmente carregado o atrelado, a madeira foi atada com uma corda, tendo sido usados vulgares nós de camionista. Está pronta a ser pesada.

O dono do tractor deslocou-o até à balança que se encontra a cerca de 100 metros do local do carregamento.

Do peso total registado, 4060 kg subtraíu-se o peso do tractor e reboque vazio, 1410 kg, obtendo-se o peso da madeira, 2650 kg. Esta tonelagem levou cerca de 2 horas a ser carregada para o atrelado, não esgotando, contudo, a madeira que previamente tinha sido separada e amontoada pelos trabalhadores da serração.

O transporte da madeira até ao local onde é transformada é feito pelo dono do tractor que para o efeito cobra o devido frete.

De salientar que a serração do Grou só tem a balança a funcionar desde princípios de Dezembro de 1984, pelo que antes disso a madeira era pesada numa outra serração perto de Fonte Cova. Naturalmente que

este frete era muito mais dispendioso do que o actual, que se limita a cobrir uma distância de cerca de 1 km.

Enquanto o sr. Cardoso compra a madeira já cortada em ripas, o outro pezeiro no activo o sr. Manuel que a compra na mesma serração obtem-na em toros. O transporte dos toros até ao local onde este o trabalha está igualmente a cargo da serração.

Os toros têm todos cerca de 2,60 m de comprimento, tendo que se pagar a um homem que com uma motosserra os transforme em tanoucos com cerca de 25,30 cm de comprimento.

O rasgar da lenha é feito pelo próprio pezeiro. Quando o tempo está bom e não chove, transporta os tanoucos da arrecadação até junto do forno fazendo-os rolar no chão. O seu neto de 10 anos costuma ajudá-lo nesta tarefa. Pegando no machado grande, rasgou por grosso, despedaçando os tanoucos em pedaços mais pequenos. Depois, já com um machado mais pequeno, e agora sentado num tanouco que usa para o efeito, colocou a madeira no outro tanouco e foi rasgando-a a miúdo, transformando-a em cavacas. Estas foram de seguidas atiradas para perto do forno, ficando empilhadas desordenadamente.

Quando as condições atmosféricas não permitem, o sr. Manuel realiza esta fase do trabalho, dentro do estábulo que lhe serve de arrecadação à matéria-prima, utensílios, instrumentos e produtos finais.

Ao contrário deste, raramente o sr. Cardoso compra madeira em toros. Quando o faz, paga a um homem que lha corta em tanoucos com a motosserra, mais concretamente a um filho seu.

A madeira comprada pelo sr. Cardoso vem já em ripas, que podem ter de 1,20 m a 2,40 m de comprimento pelo que têm que ser cortadas.

Entramos noutra fase do processo produtivo: traçar a madeira.

O pezeiro começou por carregar o "burro" com as ripas, sendo ajudado pela mulher que retirou as ripas do monte e lhas passou à mão. Antes de lhe passar as ripas, tinha já feito uma selecção prévia das mesmas; as mais finas e pobres em cerne forma amontoadas no chão. Serão usadas como lenha na lareira de sua casa.

Depois de carregado o "burro", o sr. Cardoso preparou a motosserra, pondo gasolina no depósito, começando então a traçar a madeira, cortando as ripas transversalmente em pedaços com aproximadamente 25 a 30 cm de comprimento.

Depois de traçada a lenha, sua mulher e duas netas descarregam o "burro" e apanham as cavacas que ficaram no chão.

Há aqui um processo de selecção: as cavacas que têm um bom tamanho para ir ao forno, são atiradas para um monte, a madeira mais espessa é empilhada noutro lado, para que o pezeiro a rasgue a miúdo com a ajuda dum machado.

O Sr. Cardoso sentou-se num tanouco, e com o machado, rasgou a madeira em sentido longitudinal, ficando esta com uma espessura de mais ou menos 5 a 8 cm. São as cavacas. Para as rasgar com o machado, assentou a madeira num tanouco, que já se encontrava gasto pelo trabalho.

Ao ser rasgada, a madeira foi retirada de um monte onde estava empilhada debaixo do telheiro, e à medida que foi rasgando, o pezeiro foi atirando-a para outro monte, empilhando assim as cavacas a ir para o forno.

Também aqui se processou uma fase de selecção, as cavacas mais pobres em cerne, ou que estavam cardidas, foram sendo amontoadas noutro lado, destinando-se à lareira de sua casa. Esta fase do trabalho foi sempre realizada debaixo do telheiro.

Depois de devidamente seleccionadas, as cavacas estavam prontas a entrar no forno. Começou aqui uma

nova fase: a secagem da madeira. Quanto mais seca estiver a madeira, maior a quantidade e qualidade do carvão e pez produzidos.

Assim, quando o carvão é retirado dum forno, imediatamente este se enche com as cavacas para que sequem aproveitando o seu calor.

As cavacas amontoadas no chão, debaixo do telheiro foram colocadas no atrelado da mota e num carrinho de mão onde foram transportadas até ao forno.

Foram as 2 netas do pezeiro que carregaram os carrinhos. Segundo apurámos, nesta fase do trabalho podem também ajudar, sua mulher e outros netos.

O transporte dos carrinhos foi realizado pelo sr. Cardoso. O peso de cada carro, não permite que sejam as crianças a fazê-lo.

As cavacas foram directamente deitadas dos carrinhos de mão para dentro do forno, tendo o pezeiro contado com a ajuda da mulher e netas. De notar que nesta fase de enchimento do forno, tudo se passou muito rapidamente. Enchem-se os carrinhos, que o sr. Cardoso despejou no forno. Assim que um carrinho ficou vazio, as suas netas correram a buscá-lo, começando rapidamente a enchê-lo de novo. E assim sucessivamente, até que o forno fique cheio.

Esta fase do processo foi observada num dia de chuva contínua, o que naturalmente acelerou mais ainda o andamento do mesmo.

Depois de despejar um ou dois carros de cavacas para dentro do forno, o sr. Cardoso ajeitou a lenha com a ajuda do boeiro. A lenha foi empilhada desordenadamente havendo pois que ajeitá-la a fim de caber a maior quantidade possível.

Um forno leva cerca de 600 a 650 kg de madeira, o que correspondeu a 6 carrinhos carregados. Vimos, no entanto, outro forno ser cheio de cavacas para secar, tendo aquele levado o correspondente a 8 carrinhos cheios, o que se compreende, já que tem este pezeiro 3

fornos com dimensões ligeiramente diferentes.

Depois de cheio, o forno foi tapado com chapas de ferro. Com a ajuda de uma pá, o sr. Cardoso cobriu as chapas com terra, para que o calor do forno não escapasse muito depressa, ficando assim abafado. A lenha ficou dentro do forno cerca de 48 horas; o suficiente para ficar bem seca após o que foi retirada.

Relativamente ao sr. Manuel, não foi possível observar esta etapa de encher o forno com cavacas para secar. Sabemos, contudo que este pezeiro realiza esta fase praticamente sozinho, podendo contar esporadicamente com a ajuda do neto. Não usa carros de mão para transportar cavacas, tendo-as empilhadas junto à boca do forno.

O prazo de 48 horas para a seca da madeira, é contudo, um pouco arbitrário. Deu-se o caso do sr. Manuel ter enchido o forno com cavacas para secar ao fim da tarde, tendo-as retirado do forno na manhã seguinte.

O processo de retirar a lenha seca do forno tem uma duração aproximada de 20 a 30 minutos.

Acompanhámos esta fase de trabalho junto do sr. Manuel. Este começou por retirar as chapas de ferro enferrujado que cobriam a boca do forno, tendo sido também retirados os pedaços de tijolo que sobre elas exerciam peso. Uma vez destapada a boca do forno, o pezeiro sentou-se na borda da sua parede e com as duas mãos começou a retirar as cavacas que colocou ao lado da boca do forno, que fica pouco acima do nível da terra que o cobre. À medida que o nível de lenha desceu no forno, o pezeiro dobrou-se mais pela cintura, chegando o momento em desceu para dentro daquele, e com os pés assentes na lenha seca, continuou a retirá-la para fora. Quase no final desta fase o sr. Manuel estava já com os pés assentes no lastro, atirando as últimas cavacas pela entrada do forno. Estas foram

cair na pilha que entretanto subiu de nível, além de também se terem espalhado numa área maior.

A aparência das cavacas depois de seca é diferente, tendo agora um aspecto ressequido. As partes ricas em cerne apresentavam uma cor castanho avermelhado escuro, com um brilho próprio de madeira envernizada.

As aparas que ficaram no lastro foram apanhadas e juntas num pequeno montículo junto à boca do forno.

Com a ajuda de uma cavaca fina desentupiu o orifício que faz ligação com o agulheiro. Depois, com o pau do agulheiro, desentupiu o cano que faz a ligação com a câmara do pez. Quando o retirou, observou a extremidade, tendo explicado que quando a ponta apresenta resíduos de pez, é sinal de que a câmara está cheia.

Com uma rama de pinheiro verde, o Sr. Manuel varreu as paredes do forno e lastro, e com uma chapa velha, usada como pá, retirou os resíduos provenientes dos bocados de adobe que foram caindo das paredes, bem como as impurezas que acompanhavam a madeira. Uma vez devidamente limpo o forno, tudo estava pronto para o começo de uma nova fase neste processo de produção, a enfornagem do forno, que designa o processo de empilhar as cavacas secas, segundo um método muito preciso, e cujo produto será o carvão e pez.

O Sr. Manuel já está dentro do forno, uma vez que tinha acabado de o limpar. E o trabalho começou de novo. Tapou o orifício por onde escorre o pez para o agulheiro, para que não caíssem directamente resíduos de madeira que o pudessem entupir, tendo para tal utilizado duas cavacas. Uma vez que o fundo do forno é afunilado, tendo esta abertura no centro, o pez escorre pelo lastro até nele entrar, atingindo o agulheiro que o conduzirá à câmara.

O passo seguinte, constou na colocação de cavacas paralelamente às paredes do forno, mantendo-as a

uma distância aproximada de 5 cm. Depois de completo este círculo de cavacas, o Sr. Manuel dispôs outras cavacas perpendicularmente às primeiras, com um dos lados assente nelas, o que atribui às cavacas uma ligeira inclinação relativamente ao lastro, ficando a parte mais baixa virada para o centro. Pelo que foi explicado, esta ligeira inclinação - "queda inclinada", - tem um objectivo muito preciso; à medida que a cavaca arde, o líquido escorre ao longo dela, indo cair o mais perto possível do buraco aberto para a entrada do pez no agulheiro, que se encontra perto do centro do lastro. Também não é indiscriminadamente que se colocam as cavacas, havendo a preocupação de virar a ponta da cavaca mais rica em cerne para o centro do forno.

Esta técnica permite maximizar a produção de pez, reduzindo as possibilidades de desperdício. Uma vez tapado o lastro com cavacas dispostas em "crivo", o pezeiro completou outro círculo com cavacas dispostas perpendicularmente às últimas, mantendo-se a distância 5 centímetros da parede do forno.

Até que o forno ficasse cheio, estes 2 modos de colocar as cavacas foram-se alternando, permitindo manter a sua inclinação para o centro, bem como a distância constante das paredes do forno. A manutenção desta distância é primordial para a obtenção de bom carvão e pez. Este espaço livre entre a madeira empilhada e as paredes do forno, permite a circulação do ar dentro do mesmo, mantendo-se assim a chama ténue, que permite obter um bom carvão. Se por um lado o forno não pode ficar totalmente arejado, impedindo a madeira de arder (o que se pretende durante a secagem), por outro, as entradas de ar em excesso, quer pela boca do forno quer pelas paredes, ou ainda pela câmara de pez, fariam com que as cavacas ardessem muito rapidamente, sendo o produto final desta combustão, alguns quilos de cinza!

A produção de pez resultante duma fornada bem arejada seria reduzida ao mínimo.

À medida que a empilhagem subiu de nível dentro do forno, o pezeiro, com os pés assentes nas cavacas empilhadas aproximou-se da abertura do forno. Quase a finalizar esta etapa, o Sr. Manuel encontrava-se já sentado na borda do forno.

Todas as cavacas foram empilhadas; estava pronta a "abobada". Por cima foi colocada madeira cardida, alguns ciscos, carrascos e raspas. Enquanto a lenha secava dentro do forno, o pezeiro tinha colocado algum carrasco e aparas entre a chapa que servia de tampa e a outra que se encontrava por cima, para que também secassem e melhor cumprissem a sua função. Ainda por cima do carrasco e raspas foi colocada caruma seca. Esta veio dum pinhal adjacente à exploração, pertencente a um cunhado do pezeiro. No pinhal, que começa a cerca de 10 metros do local onde se encontra o forno, a caruma estava já disposta em montinhos.

A caruma tem a mesma função do carrasco e raspas; ajudar a atear o fogo.

Finalmente, só faltava iniciar a combustão com um pouco de lume. No entanto, o pezeiro só puxaria o fogo, à tardinha, para que pudesse retirar o carvão na manhã seguinte.

A enforragem demorou cerca de 1 hora e 50 minutos. No entanto, desta vez, o pezeiro realizou-a sozinho, sendo habitual fazê-lo com a ajuda do neto ou filho, o que naturalmente reduz um pouco este tempo. Mesmo assim, o pezeiro prefere fazer este trabalho sozinho, já que assim pode escolher as cavacas certas para o sítio certo. A ajuda dos familiares consiste na passagem das cavacas em mão ao pezeiro, que se encontra dentro do forno.

De salientar que o forno tem uma altura de 1,44 m. Este forno pode conter uma quantidade de cavacas correspondente a 12 tanoucos.

Não foi possível observar esta fase do trabalho junto do Sr. Cardoso, mas apurou-se que este demora cerca de 2 horas a realizar a enforagem, sendo geralmente ajudado pela neta mais nova.

Quanto ao tempo necessário para transformar as cavacas em carvão, parece que 10 - 12 horas é o suficiente, tendo sido possível constatar-lo na exploração do Sr. Cardoso. Contudo, o forno do Sr. Manuel levou desta vez cerca de 15 horas a queimar.

Embora o carvão se produza sozinho dentro do forno, é necessário vigiar o lume, para não se correr o risco de perder a fornada, quer por excesso ou falta de fogo.

Uma vez que, geralmente, se ateia o lume à noite, é necessário que o pezeiro se levante durante a noite para fazer a devida verificação.

Soubemos de um pezeiro que vigiava o andamento do lume cheirando o vento quando este soprava do lado dos fornos.³⁶

A fase seguinte neste moroso e pesado processo de trabalho consta em retirar o carvão de dentro do forno.

É por certo, a tarefa mais extenuante e perigosa que o pezeiro tem que realizar.

Foi possível observá-la junto do Sr. Cardoso.

O forno foi destapado, ficando uma só chapa de ferro que encobria cerca de 1/3 da abertura. O carvão apresenta a mesma forma em abóbada, embora a altura de empilhagem tivesse baixado consideravelmente. Para se ter uma ideia mais concreta, basta dizer que, segundo o Sr. Cardoso, um forno com cerca de 600 Kg de madeira, produz à volta de 50 Kg de carvão. Se a madeira fôr de muito boa qualidade é ainda possível produzir

um pouco mais.

Com o boeiro, o pezeiro verificou se o carvão estava pronto. De seguida, com a ajuda do rodo, limpou o terreno em redor do forno, para que o carvão não se sujasse, adquirindo impurezas.

Os restos de carvão da última fornada, misturados com terra foram guardados para serem vendidos à fábrica de vidro em Vieira de Leiria. De facto, até agora, o Sr. Cardoso ainda não efectivou esta venda, o que se explica dada a sua baixa produção. No entanto, a fábrica mostrou interesse neste produto, continuando este pezeiro a guardá-lo.

Seguidamente, o Sr. Cardoso encheu 2 latas de 20 litros com água que retirou de 2 bidons de 200 litros que se encontravam quase cheios com água da chuva. Encheu também um balde de 5 litros e transportou-os para perto do forno.

De seguida, despejou a água do balde para dentro do forno, após ter retirado a chapa que cobria parcialmente a entrada. Uma nuvem de fumo branco saiu pelo forno.

Despejou ainda a água de 3 latas com capacidade aproximada de 1 litro cada.

Com a ajuda de um enxadão começou a retirar o carvão do forno, depositando-o perto do mesmo.

Note-se que o forno estava ainda muito quente, ficando o pezeiro sujeito às altas temperaturas que dele exalavam. Rapidamente o suor lhe começou a escorrer pela testa e rosto.

Assim que o carvão foi posto em terra, sua mulher despejou a água em cima do montículo de carvão, tendo repetido a operação com a ajuda de uma lata de 1 litro de água, até que o carvão ficasse apagado. Se este não o fosse, rapidamente arderia, ficando todo moído. O pezeiro lançou mais 2 litros de água para dentro do forno e recomeçou de novo a tirar o carvão, sempre com a ajuda do enxadão. À medida que ia apagan-

do o carvão, e com a ajuda de uma gadanha, sua mulher foi desviando o monte de carvão mais para um dos lados, deixando de novo espaço livre que o seu marido aproveitava colocando mais carvão que ia retirando do forno.

Quase no final da operação, quando pouco carvão restava no fundo do forno, o Sr. Cardoso, com a ajuda do boeiro retirou o carvão que se encontrava junto às paredes do forno. Com o vasculho, varreu-os para o centro do lastro e, com a enxada, retirou-os para fora. O lastro ficou limpo, podendo-se agora observar o buraco por onde o pez escorre para a câmara através do agulheiro.

Uma vez limpo o forno, foi colocada uma chapa de ferro, a tapar o buraco por onde escorre o pez, evitando assim que quaisquer impurezas se introduzissem nele, podendo entupir o agulheiro. Assim o forno ficou pronto para receber as cavacas que deverão ficar a secar durante 48 horas, aproveitando o calor do forno.

Com a gadanha, a mulher do Sr. Cardoso puxou o carvão mais para longe do forno. Verificou que algum ainda ardía, tendo imediatamente despejado água por cima. Seguidamente foram colocadas duas chapas em cima do carvão para o proteger da chuva e abrigar do vento.

Umas horas depois quando o carvão estava já completamente arrefecido, foi ensacado em sacos de linhagem, de adubos, de aproximadamente 15 Kg; e em sacos de plástico preto de 2 Kg. Os sacos foram transportados para o barracão, sendo aí pesados numa balança. Depois ficaram guardados, à espera de comprador.

Este pezeiro é geralmente ajudado pela mulher e neta a ensacar o carvão, sendo depois ele que o pesa.

Quando presenciámos a ensacagem, era a sua neta mais nova, e mulher, que seguravam a saca, enquanto o pezeiro pegava no carvão com as mãos ou com a ajuda duma pá, e o colocava numa cesta de vime, a qual despejava em seguida no saco. Logo as transportou para a

balança que se encontrava no barracão.

Ao fim de 4 fornadas, a câmara fica cheia de pez, cada uma contribuindo com cerca de 25 a 30 Kg de líquido.

O processo continua; e o pezeiro, com uma enxada de uso agrícola retirou a terra que cobria totalmente a câmara de pez. Retirada a terra, com as mãos e muito cuidadosamente, retirou 2 sacas que encobriam as 5 tábuas de madeira que serviam de tampa. As sacas impediam que a terra entrasse na câmara, através das frestas das tábuas, indo impurificar o pez. É a vez de as tábuas serem cuidadosamente deslocadas, ficando finalmente à vista o compartimento que recolhe o precioso líquido. Observa-se também a ponta do agulheiro que transporta o pez do forno à câmara.

Desta vez o pezeiro não respeitou o limite das 4 fornadas para que a câmara ficasse cheia, o que de facto não aconteceu. De seguida, começou a retirar o pez para um balde, com a ajuda do cabaço. Uma vez o balde cheio, despejou o conteúdo para um bidon, utilizando um funil. O bidon tinha sido previamente pesado, tendo o pezeiro marcado o valor da tara no exterior, com tinta azul. Assim, quando os bidons ficam cheios podem ser pesados, avaliando o peso bruto, que ronda aproximadamente os 200 Kg de pez.

Depois de vazar o balde para dentro do bidon, o Sr. Cardoso de novo o encheu, sempre retirando o pez com o cabaço. Esta operação foi repetida três vezes, tendo o líquido sido produzido em 2 fornadas.

Enquanto despejava o pez para o balde, reparámos numa substância esbranquiçada que vinha misturada com o pez, tendo-nos sido esclarecido tratar-se de "água tinta", sem o valor comercial do pez, tendo mesmo que ser separado deste para não lhe baixar a qualidade.

Anos atrás, os homens das fábricas que compravam pez faziam furos no fundo dos bidons para que a água tinta saísse. Isto não deve causar espanto, pois a

água tinta é mais densa que o pez, ficando acumulada no fundo dos bidons, tal como se acumula no fundo da câmara.

Hoje em dia, quem compra o pez ainda utiliza por vezes este processo para retirar água tinta. E só depois desta operação o bidon é pesado e as contas acertadas.

A água tinta, no entanto, não é totalmente desprovida de valor, podendo ser usada como isolante de madeiras a serem utilizadas como estacas.

A percentagem de água tinta no pez varia em proporção directa com a percentagem de madeira verde que vai misturada com a madeira de qualidade para dentro do forno.

O Sr. Cardoso, no espaço de um ano encheu cerca de 15 bidons de pez, estando à espera que o venham comprar.

Quanto ao outro pezeiro, esta fase do processo é idêntica, sendo os instrumentos usados muito semelhantes.

Foi possível reparar que, a tapar a câmara, o Sr. Manuel, usa tábuas pregadas umas às outras, como se fosse uma tampa, facilitando o manuseio da mesma. Ao retirar o pez para um balde, usa um tacho de 1 litro, tendo que se pôr de joelhos no chão, para chegar ao fundo da câmara. O pez contido na câmara corresponderia a uma só fornada, podendo no entanto esta conter o produto de 4 fornadas.

Desta vez só se retirou cerca de 40 Kg de pez. De salientar que esta câmara de pez é um pouco maior que as do Sr. Cardoso, uma vez que este forno tem capacidade para maior quantidade de lenha. É de referir que durante esta operação, o Sr. Manuel teve o cuidado de ir mexendo o pez com um pau próprio para esse fim, com o objectivo de o homogeneizar.

Outra ligeira diferença entre estes dois pezeiros, é materializada nos funis. Enquanto o Sr. Cardoso

utiliza o topo de um garrafão de 5 litros, o Sr. Manuel utilizou um tacho de fundo furado.

O Sr. Manuel costuma aplicar sacos de plástico nas paredes de adobe que seguram as terras circundantes à câmara, no intuito de protegê-las da chuva; pon-do em cima talos de couve para que estes não voem.

Parecem finalmente descritas na totalidade, as diversas fases que compõem este processo de produção.

Contudo esta descrição, considerada isoladamente, pouco significado tem, sendo necessário analisar o tipo de economia em que se insere a produção dos fornos, bem como os tipos de relações que se estabelecem com outros ramos de actividade, em Monte Redondo 1984/85.