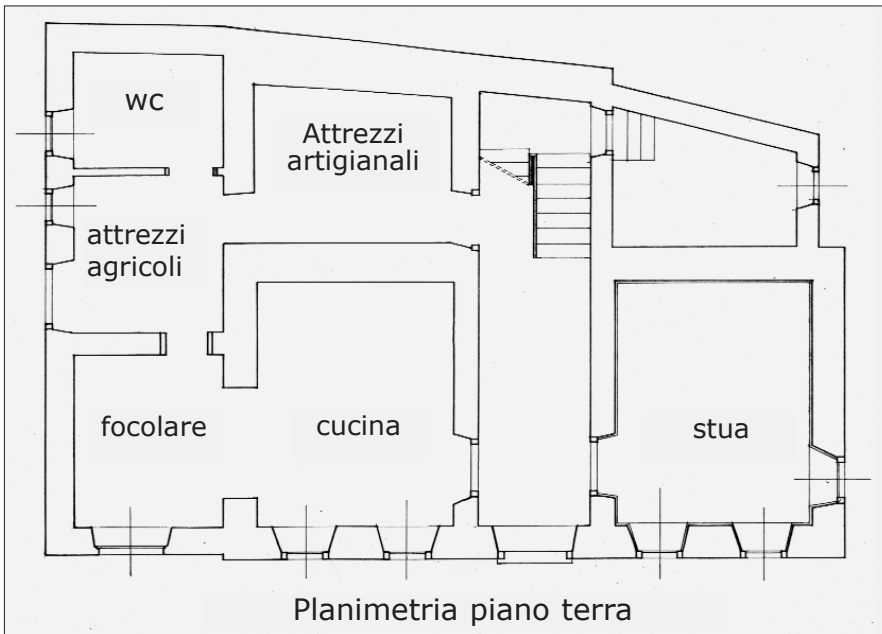


Visita al museo

Eccoci nel museo etnografico del paese
Entriamo in un mondo che non c'è più, ma di cui conserviamo gelosamente e con rispetto le testimonianze.

Piano terra



Prima stanza a sinistra

Siamo in cucina. Il tavolo, la panca con lo sgabello poggia-capo. Sul tavolo due ciotole grandi, da lì, la famiglia attingeva il cibo ai pasti. E' il ricordo di una famiglia del paese emi-



grata, fine ottocento, in Argentina. Alla parete una foto che ritrae la numerosa famiglia.

A destra una vecchia piattiaia, sopra i secchi di rame per attingere l'acqua alla fontana e da lucidare con aceto, farina poi sabbia. Sotto, allineati, dei recipienti di terracotta per conservare il burro cotto e lo strutto.

Una vecchia cucina economica, opera degli artigiani della



Cucina

Táule - Tavola

Séci-Secchi di rame per l'acqua

Bancia - Panca

Masinin da pevar - Macinino del pepe

Mastél dal láti - Recipiente di legno per il latte da coagulare

Ciadin - Ciotola grande messa in mezzo alla tavola e la famiglia vi attingeva il cibo, ai pasti

Skafa - Piattiaia

Skuzéra - Pattumiera

Karéga - Sedia

Ciaúzi - Calze di lana o di cotone

Fòrmi - Forme di legno per scarpe, scarpette di panno o per risolettare le calze

Tarali - Zoccoli di legno lavorati a mano

Zéstu par i krosti - Cesto per distribuire i crostoli in occasione di un matrimonio

Taié - Piano di legno su cui versare la polenta

Tàiapan - Utensile per affettare il pane

Pèña par fèi l'óntu - Zangola a mano per fare il burro

Vas par l'óntu Kuétu - Recipiente per conservare il burro cotto

Zéstu dli arti par i skarpéti - Cestino con gli attrezzi per fare gli "scarpetti"

valle. Appesi, recipienti in legno, per mettere a coagolare il latte, un piano di legno su cui versare la polenta e un utensile per affettare il grosso pane di segala. Tutto ridotto all'essenziale.

Su una sedia impagliata, il cesto con gli attrezzi per confezionare gli "scarpetti di pezza" e un paio di ghette come soprascarponi chiodati per la neve.

Accanto alle finestre, allineati sulla panca, calze di lana, fatte a mano, un paio di dalmade, scarpetti, forme di legno per risuolare con il panno le calze, filo, ferri da calza...

Una panchetta con il pettine per cardare la lana e, sopra, vi è posato un cesto per distribuire i "crostoli" nelle varie famiglie, in occasione di matrimonio o battesimo...

Sul davanzale, le lampade che i carrettieri appendevano al carro, quando scendevano in pianura per fare il carico di granaglie e di vino.

Ecco il focolare. Sulla cappa vecchie lanterne a olio, a petrolio, usate per raggiungere i fienili disseminati lungo il costone. Alla catena, il paiuolo per la polenta e, accanto, gli alari con i vari attrezzi per ravvivare il fuoco o prendere la brace, per



esempio, per il ferro da stiro

C'è anche una capace pentola per cuocere il burro, un "brundin" per scaldare l'acqua o cuocere la minestra d'orzo e un treppiede per sostenere le pentole dal manico lungo.

Alla parete una spalliera di legno per appendere mestoli, casseruole, tegami di rame...

Sono, in bella mostra, anche le palle per tostare i cereali per il caffè.

Nell'angolo anche la stia per le galline e il truogolo per il pastone. Lì, d'inverno, al calduccio, per avere il regalo di qualche uovo.

Tra le due stanze, addossata al muro, la madia dove si metteva a lievitare la pasta per il pane. A lato i setacci per la farina, il mattarello e la spianatoia su cui si impastava il pane, si facevano le tagliatelle e i "crostoli" in momenti particolari. Un pane non cotto, serviva da lievito per altre infornate e si passava di famiglia in famiglia. Appesi, vari tipi di stadere e l'arconcello per portare i secchi d'acqua.

Kòlu par li fritli - Attrezzo per far colare la pastella per le frittelle

Fér da suparsà - Ferro da stiro a brace

Didàspal - Aspo per fare le matasse di filo

Fornu - Cucina economica

Frál - Lanterna usata per andare nelle stalle

Frál - Lanterna posta sotto o dietro il carro come segnale

Zampdón - Arconcello per portare i secchi d'acqua

Kòpi - Scodelle

Cikri - Tazze

Piati - Piatti

Gòti - Bicchieri

Stadéra - Bilancia per sacchi e cesti

Panaré - Spianatoia per fare la pasta e il pane

Slazadóra - Mattarello per stendere la pasta

Kapunèra - Stia per le galline

Nàuze - Truogolo per le galline

Bala da kafé - Palla per arrostiture caffè o cereali

Larín - Focolare

Bràndal - Alare

Feri da bronzi - Attrezzi per il fuoco

Panèra - Madia dove si mette la pasta del pane da lievitare

Ciudèra - Caldaia per cuocere il burro o fare il formaggio o per la "lesciva"

Ciadena da fègu - Catena per appendere il paiolo sul fuoco

Pàsu - Spalliera di legno usata in cucina per appendere mestoli, casseruole e tegami di rame

Trapiè - Treppiede per pentole con il manico lungo

Kribiu - Setaccio per la farina

Luminiera - Lampada a petrolio

Ciudruzu - Paiuolo di rame per la polenta

Brundin - recipiente di bronzo, panciuto, con tre piedi e manico snodabile.



Figura di donna

Immaginiamo la donna in questa cucina animata e vissuta d'un tempo!

La donna si alza al buio, al tocco della campana dell'Ave Maria che saluta il nuovo giorno. Ravviva la brace nascosta sotto la cenere del focolare ed accende il fuoco. Accosta "al brundin" per l'acqua calda, prepara il caffè d'orzo, lo lascia decantare e lo versa per chi deve uscire per il lavoro di stalla. Poi è il momento di rimestare la farina, la scodella con il burro al centro e accanto allinea le scodelle del caffèlatte. La nidiata, quantomai mattiniera, è pronta ad assaporare tutto. Pasti frugali ma si digerisce tutto.

Pulizia personale e pettinare le trecce delle bambine. Recitare tutti insieme le preghiere e subito la madre distribuisce i compiti: attigere l'acqua alla fontana, preparare la legna accanto al focolare, portare il latte a qualche vicino, ripassare le lezioni. Poi, via al catechismo, o alla messa e a scuola con la cartella di sacco a tracolla, portando anche il legno per la stufa.

Altri tempi, ma bisogna testimoniare perché il presente si costruisce sul passato.

Casa, chiesa, scuola, lavoro nella stalla, nei campi, nel bosco. questo cerchio racchiude la vita di paese d'un tempo non lontano.

Non c'è da perdere tempo, poiché tutto viene fatto in casa: cardare la lana, filare, cucire, allungare, accorciare, mettere le toppe, imbottire le suole per gli "scarpetti", fare calze, maglie, sciarpe e berretti... cuocere il burro, fare la lisciva...

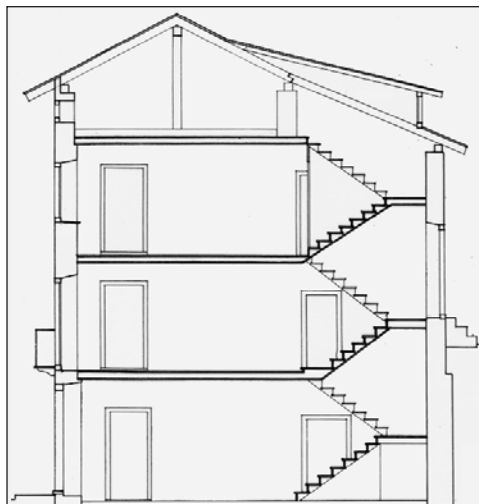
Per mezzogiorno la polenta da consumarsi con formaggio, salame, carne solo nelle grandi feste.

La sera, far bollire le patate e versarle nel cestello di vimini. Patate da consumarsi con crauti, ricotta, erbe rosse, erbe di campo e... tanta monotonia, o minestrone d'orzo con una fetta di pane nero. E come si pulivano le scodelle!

Donna che apre lo scrigno della civiltà contadina, patriarcale, paesana e si fa testimone d'un tempo che non c'è più attraverso oggetti, ricordi, storie, arte, fotografie...

Nessuno può oziare, c'è lavoro per tutti, dai grandi ai piccini. La sera a letto presto, dopo le preghiere in comune. Il sonno è ristoro dopo le fatiche del giorno. Si prepara un nuovo giorno da vivere tra nonni, zii, genitori e figli... in arrivo.

Problemi ce ne sono tanti, ma la pazienza e il silenzio è una virtù da acquisire subito.



Sezione trasversale del museo



Ingresso del museo

Continuando il giro, entriamo nella **stanzetta a destra**.



Deposito attrezzi per la raccolta della segala, dell'orzo e dell'avena

Mulin - Mulinello a vento azionato a mano per liberare i cereali dalla pula

Drèi - Grosso vaglio usato per liberare i cereali dalla paglia

Alvàn - Ventilabro, cesto rotondo, usato per pulire i cereali dalle varie impurità

Batadòi - Strumento usato per battere i cereali

Palèta - Arnese per prendere i cereali

Qui sono raccolti gli attrezzi che servivano per la raccolta della segala, dell'orzo e dell'avena.

Il mulino, azionato a mano, separava i chicchi dei cereali dalla pula o resti di paglia.

Appesi un vaglio e un ventilabro per liberare i cereali da varie impurità. Allineati gli strumenti per battere le spighe e farne uscire i chicchi. Per generazioni era familiare il ritmo coordinato dei battitori che si diffondeva, dai fienili, nella valle. In un angolo, la pala annerita dall'uso, per infornare il pane nel forno inserito nello stanza chiamata "stua".

Questo è un angolo di poesia rurale, quando il susseguirsi delle stagioni scandiva il ritmo della vita semplice ma ricca di valori.

Passando nella **terza stanza**, arriviamo nel regno degli artigiani.



Gli attrezzi ci parlano della manualità dei fabbri che hanno forgiato: chiavi, cardini per porte, serrature, catenacci, trappole per talpe, trappole per topi, ramponi per scarponi, grosse catene, cunei, zappe, ..., dei falegnami che, con pialle, seghe, martelli, trivelle, scalpelli... preparavano mobilia per la casa, attrezzi da lavoro, ...

C'è anche la mola per affilare, accette, scuri, coltelli... e, allineati, bidoni per il latte, vari tipi di zangole per lavorarlo, stampi in legno con scritte e motivi floreali per il pane di burro ottenuto e modelli in legno per dare forma al formaggio.

Tutto fatto, con ritmo misurato, a quei tempi, che poi non sono molto lontani. E' la corsa frenetica dei giorni nostri che cancella e brucia tutto.

Ritorniamo nel **corridoio d'entrata**

Due pannelli raccolgono le foto di giovani donne del paese, costrette ad emigrare.

Fine ottocento, inizio novecento, si spostavano verso l'Austria, la Germania, la Francia.

Andavano a mietere, a fare rimboschimenti o lavoravano nei cantieri edili con i mariti e i fratelli.

Saku par di a mulin - sacco per la farina a trama fitta.

Mdètu o mdèti - misure per granaglie o farina.

Palèta - pala per infornare il pane

Deposito attrezzi da lavoro

Bàнку da marangon - Banco da falegname

Arti da marangon - Attrezzi da lavoro del falegname

Ciai - Chiavi

Bartueli - Cerniere per porte e finestre

Sarduri - Serrature

Mòla a aga - Molla per affilare le lame

Fer da sòlva - Trappole per talpe

Arti da klòmpar - Attrezzi dello stagnino

Grifi - Ferri mobili per il ghiaccio

Stafèta - Ferri da ghiaccio da applicare agli scarponi

Turvèli da len - Trivelle per il legno

Stampu par l'óntu - Stampo con scritte e fiori per modellare il burro

Skatal dal furnài - Modello per dare la forma al formaggio

Kàndal - Vaso del latte

Ciadnazu - Catenaccio



Dopo la prima guerra mondiale, la corrente migratoria si spostò verso le città, come Milano, Genova, Torino, Roma..., donne a servizio. La famiglia in paese aspettava il loro contributo, ma risparmiando, riuscivano anche a sfoggiare un abito alla moda. Piccola rivincita femminile.

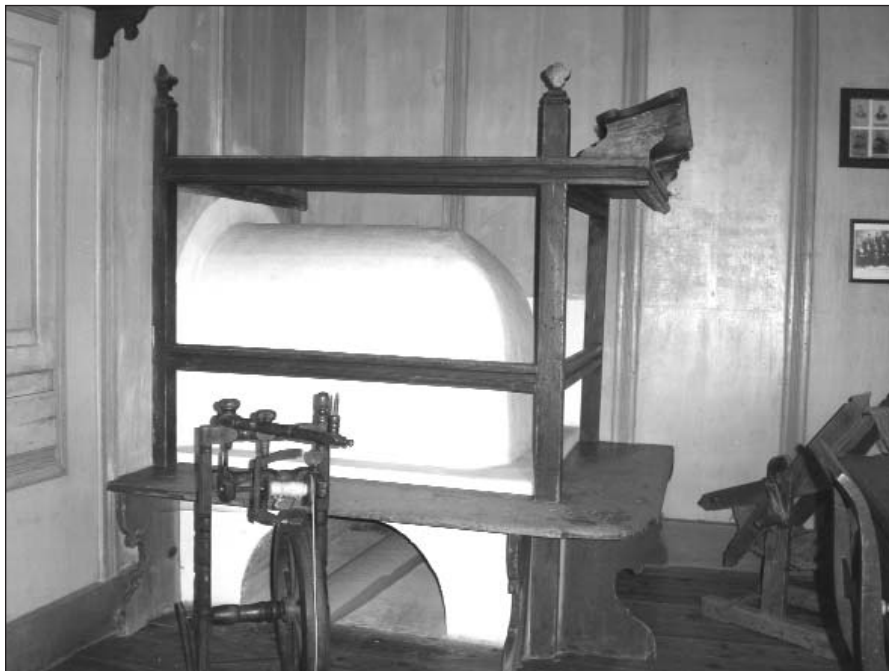
Ci sono anche due girelli. Lì, i bimbi imparavano a muovere i primi passi. Le famiglie erano numerose, allora. Tanti bimbi.

Appeso un crocifisso, penso facesse parte dell'arredo dell'appartamento delle suore che hanno retto, per lunghi anni, la scuola materna e il laboratorio di cucito per le ragazze.

Nel sottoscala, un arnese per cardare la lana per i materassi. Un lusso i materassi di lana, allora, di solito erano riempiti con manelli di paglia della segala, più tardi, con i carocchi delle pannocchie di granoturco, giunte dalla pianura.

La stua

Entriamo nella "stua", stanza foderata di legno. Vi troneggia



il forno a volta dove si cuoceva il pane ogni quindici giorni. L'imboccatura è nel corridoio. D'inverno però veniva acceso ogni giorno. Sul sopralforno, riposavano gli uomini che ritornavano stanchi dal lavoro, nel bosco, nelle stalle o a trainare slitte di legna e di fieno. Lungo la spalliera si asciugavano i vari indumenti.

In questa stanza, si cuciva, si filava lana e lino, si lavorava a ferri, si ricamava. Fino al 1906, a lume di lucerna.

Alle pareti quadri a soggetto religioso e anche raccolte di foto di emigranti, o gente che aveva detto "Arrivederci, lassù!" La sera, tutti riuniti per la recita del rosario per i morti e per chi era lontano. L'emigrazione ha segnato, per lunghi periodi, la vita del paese.

Salendo le scale, ancora quadri a soggetto religioso, testimonianze di devozione nelle famiglie.

La vita era scandita da : casa, chiesa, scuola, lavoro nei campi, nelle stalle, nel bosco... e in casa

Primo piano

Alle pareti del corridoio, foto ricordo dei 450 anni dell'anti-

Corridoio piano terra



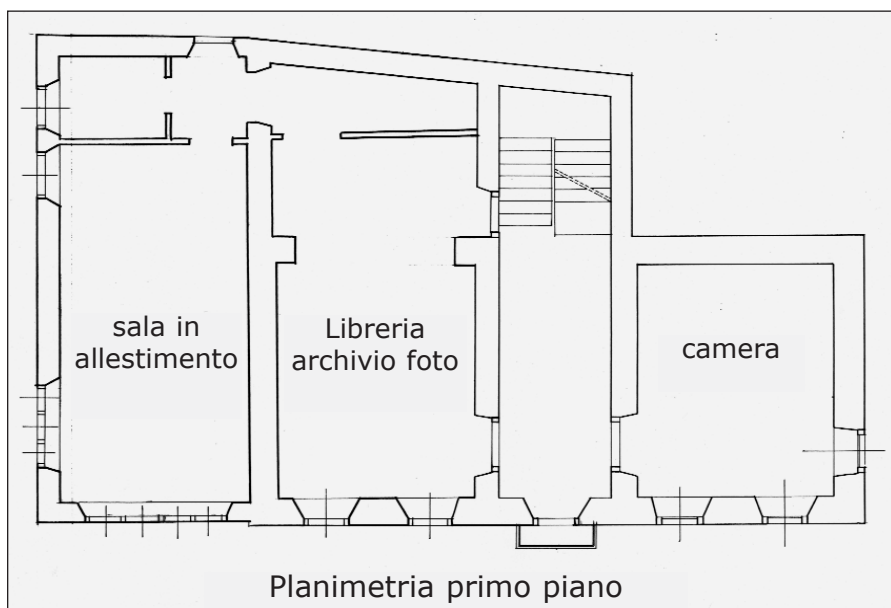
Pèra da l'óntu - Recipiente di pietra per conservare il burro
Stantarél - Girello per i bambini che imparano a camminare
Gàrdin - Attrezzo per cardare la lana per i materassi

Stua

Skóla - Mensola
Fornu da pan - Forno per cuocere il pane
Armer a muru - Armadietto a muro
Róda da filé - Ruota per filare la lana
Didàspal - Arcolaio per fare o dipanare le matasse di filo di lino o di lana
Sorafórnu - Piano di legno sopra il forno sul quale ci si stendeva per riposare al caldo
Màkina da kudì - Macchina da cucire a mano



ca chiesetta, dedicata a San Leonardo, lassù sul colle. Prima dell'incendio, nell'agosto del 1851, il paese era lassù. Le case eran fatte di legno, con la scala esterna per raggiungere le camere. Le cucine non avevano camini e il fumo usciva da una apertura sopra la porta. Vivi, forti ed affumicati. Dietro la stalla, sopra il fienile, in alto la spaziosa soffitta.



Sempre nel corridoio ci sono il dischetto del calzolaio con relativo sgabello, la macchina per cucire le tomaie, la staffa per infilare la scarpa da risuolare, vecchi scarponi, con i chiodi, per camminare sul ghiaccio. Per i bimbi, scarpetti di pezza imbottiti a mano e zoccoli, con la suola di legno, con le brocche e la tomaia di pelle nera.

In una vetrinetta sono conservati preziosi campioni di merletti e bordure per lenzuola tessute con il lino filato in casa. Lavori eseguiti durante il pascolo del bestiame e nelle pause al momento della fienagione.

Camera

Entriamo nella stanza dove è stata ricostruita la camera da



Corridoio primo piano



Diskètu - Tavolinetto da lavoro del calzolaio

Ciuzés - Scarponi da lavoro

Màkina da skarpèr. - Macchina da calzolaio

Stafa - Attrezzo su cui infilare la scarpa per risuolarla

Vaska da sudà l létu - scaldiletto



letto tipica di quei tempi.

Letto matrimoniale, alto e stretto, con il pagliericcio ripieno di manelli di paglia di segala.

Sulla mensola i libri delle "Massime Eterne" con i segni del tempo e dell'usura. Accanto un inginocchiatoio-comodino, con la sveglia e la lucerna. Quadri dei Santi Protettori e due culle con il corredo da neonato e il reggivelo.

Girando lo sguardo, si vedono appesi i costumi delle feste: gonne, camicie, corpetti, scialli, fazzoletti neri con bordure a fiori, grembiuli di seta... C'è anche una vecchia giacca maschile di mezzalana, tessuta dagli artigiani del paese. I tessuti per i costumi venivano generalmente dall'Austria, dove emigravano gli uomini.

Poi due cassapanche delle spose. Lì ci sono cose preziose: lenzuola di lino tessute a telaio nel paese, con bordure di merletto e iniziali a punto a croce, federe, camicie, mutan-



de, cucite a mano, calze... Il dover provvedere a tutto, metteva in fuga l'ozio e la noia. Svegli ed attivi fin da piccoli. La manualità veniva trasmessa da madre a figlia, da padre a figlio.

Un lavamano, con brocca e catino, da usare in caso di malattia e visita del medico.

D'inverno c'era la brina alle pareti e sui vetri il ricamo del gelo.

Non mancava mai l'acquasantiera. Un segno di croce prima di uscire ed iniziare la giornata.

Acquasantiere sparite dalle case con l'avvento del consumismo, ora ricompaiono.

Stanza a ovest

Superato il corridoio, entriamo nella stanza dove è bene fermarsi per sfogliare la ricca raccolta di foto d'epoca. E' la vita del paese nel suo lento ritmo, con avvenimenti lieti e tristi. Tanta gioventù costretta poi ad emigrare in cerca di una vita meno grama. Poi la vita faticosa dei contadini che avevano la massima cura e rispetto per l'ambiente. Vita di casa, chiesa, scuola, in campagna, nelle stalle, nelle malghe e nel

Camera

Bàнку - Cassapanca che la sposa portava con il corredo

Kùna - Culla per neonato

Vestiis d n óta - Antichi costumi

Lunariu - Calendario

Létu - Letto a due piazze

Lateràl - Comodino

Luminiera - Lampada a petrolio con tubo di vetro

Lunzès - Lenzuola

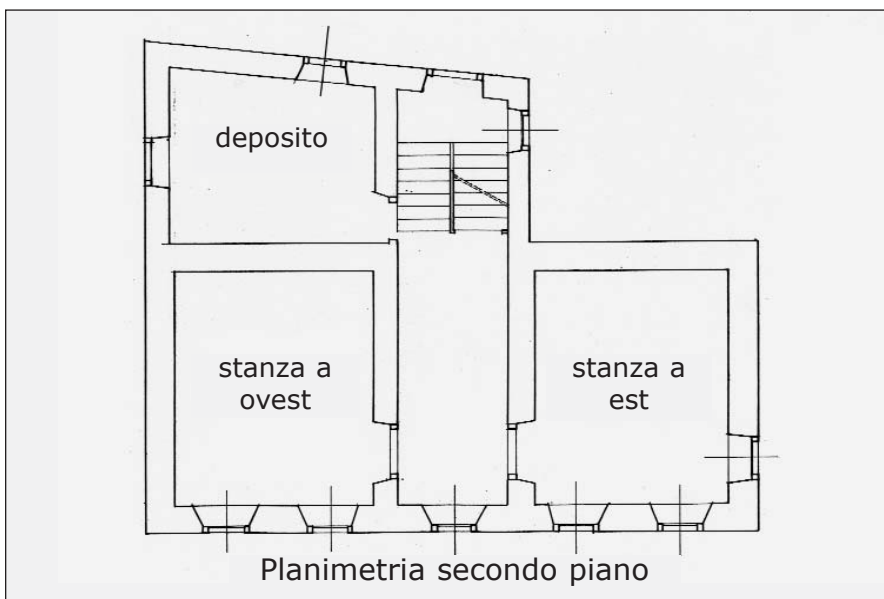
Lavaman - Porta catino e brocca



bosco.

Tanta gente, allora, in questo piccolo mondo che non c'è più.

Al secondo piano



Eccoci al corridoio del secondo piano. Qui ricordi della guerra 1915-18, combattuta su questi monti fino all'ottobre 1917 con la ritirata di Caporetto. Tante famiglie lasciarono tutto e partirono profughi verso varie località dell'Italia lontane dalla guerra. Arrivarono gli Austriaci e ci portarono via anche le campane per fonderle e preparare armi. Requisirono anche il bestiame. Per chi è stato costretto a rimanere, il 1918 è stato l'anno della fame. Consumate le scorte di patate e granaglie, si cibavano di erbe e radici, in attesa del nuovo raccolto. La fame spingeva la gente a valicare la frontiera a cercare granaglie. con scambio di tessuti, lana. lavori a maglia e si svuotarono le cassapanche delle spose.

Mantelle grigioverde, ghettoni da neve, la boraccia, la gavetta, l'elmo e un piccolo forno militare di uno dei tanti baraccamenti lungo il fronte, pochi ma preziosi ricordi di quel tempo. Basta mettersi in ascolto e quante cose sanno narrare....!!

Ci sono anche manifesti recuperati nelle vecchie scuole, che esaltano lo spirito patriottico del tempo.

Accanto alla finestra un attrezzo a panca per modellare il rame per secchi e pentole. Poi la cassetta a gerla del venditore ambulante che passava, di paese in paese, per vendere aghi, filo, bottoni, ferri da calza, elastico, pettini...

C'è anche una ruota per filare e un aspo per dipanare filo di lana di lino.

Manifesti dei vari momenti culturali della comunità che cerca di trasmettere alle nuove generazioni come eravamo.

Stanza a est

In questa stanza, l'angolo a sinistra, raccoglie tutto quello che riguarda il lino, coltivazione importante, a ciclo comple-



Corridoio secondo piano

Gàrdin da lana - Attrezzo per cardare la lana per i materassi



Kurlétu - Ruota per filare lana e lino

Didàspal - Aspo per fare matasse di filo di lana o di lino



Kaséla da krómar - Cassetta da venditore ambulante

Stàmpu da ran - Attrezzo per modellare il rame

Guerra 1915-18 - Mantello-elmo-boraccia-gavetta-ghette per la neve



to. Semina. maturazione. raccolto in mannelli messi a seccare sui ballatoi. Battitura per recuperare i semi, battitura per separare le fibre, pettinatura, filatura, tessitura per lenzuola, filo per calze e merletti. Rimangono i ricordi.

Osserviamo la gramola per separare le fibre tessili del lino, il mazzuolo per far uscire i semi dalle capsule. I semi di lino venivano usati come emollienti nelle forme bronchiali. C'è poi la spigola per pettinare le fibre.

Girando ci sono attrezzi per il lavoro nel bosco. Slitta da traino dei tronchi di legname, quella più piccola era la slitta per portare i sacchi di cereali al mulino. Racchette agli scarponi per fare strada nella neve verso i fienili, le baite, il bosco. La scure, l'accetta, i segacci, i ramponi per salire sugli alberi, funi grosse per legare legna e fieno. un attrezzo per tagliare le assicelle di legno per coprire i tetti, catene con uncini per legare tra loro i tronchi da trainare e il ferro per segnare il marchio di casa, sul legname e sugli attrezzi.

Una carrucola serviva a sollevare fino in soffitta i carichi di legna già pronta all'uso nei vari forni.

C'è pure il giogo per i buoi, le manze e le botticelle per l'acqua o il vino. penso più acqua che vino, da portare sul posto



Stanza a est - Deposito attrezzi lavori contadini e boschivi

Kumpàs - Compassi per stanze, per legna e per terreni

Dèrta da klompar - Gerla da stagnino

Mazùia - Mazzuolo battipalo

Manaré - Piccola accetta per tagliare la legna

Kumatu - Collare per cavallo o giovenca

Fuñ - Fune grossa di cuoio per legare la legna o il fieno

Funazéla - Fune fatta di strisce di cuoio intrecciate, fissate da un lato con un nodo ad un gancio di legno, usata per legare fasci di fieno

Ciònkù - Gancio di legno per fune

Stàfa da pianti - Ramponi per salire sugli alberi.

Pastaciu - Roncola ricurva per scortecciare rami

Fer da siñé - Attrezzo per incidere il segno di casa

Stòz - Breve catena con uncini per legare tra loro i tronchi di legname da trainare

Ciàspdi - Racchetta da applicare sotto gli scarponi per far strada sulla neve

Fer da sandla - Attrezzo per tagliare asticelle di legno per il tetto

Zigiñola - Carrucola

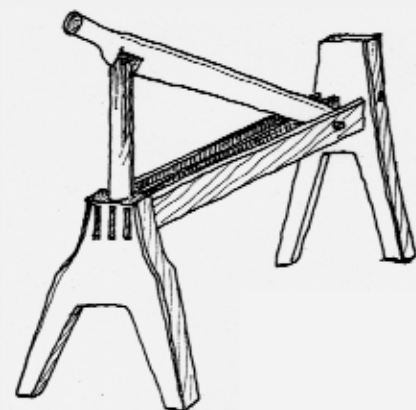
Liòda da mulin - Slitta per portare piccoli sacchi di cereali al mulino

Liòda bekina - Slitta corta per trainare tronchi di legname

Zampdón - Arconcello di legno posto sul collo di due buoi, li accoppia nel lavoro del traino

Barizà - Botticella per portare acqua o vino durante la fienagione

Gràmle - Gramola per separare le fibre tessili del lino



di lavoro. Il collare per il cavallo o la giovenca che erano di aiuto nei lavori più faticosi nei campi, nei boschi. Ci sono la borsa del pastore, le forbici per tosare le pecore e uno slittino da provare lungo le discese del paese, senza macchine, a quei tempi. Che sogno!

Stanza a ovest

Questa stanza ci parla del mondo contadino. L'attività agricola è sempre stata dominante nella valle. Emigravano gli uomini ma ritornavano al tempo dello sfalcio e d'inverno per trainare legna e fieno. Rimanevano le donne con la numerosa prole. A loro il compito di occuparsi della casa, di far crescere i figli, di lavorare nei campi, provvedere al bestiame. Donne gravate di responsabilità, ma forti, donne di fede, di senso del dovere, capaci di tacere e di trasmettere valori.

Girando tra questi oggetti, tutti opere delle abilità artigianali, ecco l'aratro a smuovere la terra per preparare il campo alla semina della segala, dell'orzo, dell'avena, del lino, delle patate, delle rape...

Appeso l'erpice per sminuzzare il concime sparso nei prati. Era trainato da un cavallo o da una giovenca. Poi vari tipi di zappe e una specie di coltello dal manico lungo per tagliare le zolle del prato che diventa campo.

La falce fienaia, l'incudine per rifare il filo della falce, il rastrello, la forca, bidente e tridente, il tipico palo con le stecche per mettere ad essicare il fieno prima della raccolta. Vi è posato sopra il telo per caricare il fieno, sulla testa e sulle spalle, e essere portato al fienile. C'è pure un attrezzo per rifare i denti del rastrello. Appese le aste ad uncino



per strappare il fieno pressato nel fienile e un cassonetto con falce per tagliarlo prima di darlo al bestiame. Gerle per portare patate, legna e sacchi di granaglie. Quando passavano da un fienile all'altro, al tempo della fienagione, nella gerla mettevano anche le galline che emigravano con loro. Se poi andavano nei prati alti, oltre alle provviste, le donne si caricavano anche la culla dell'ultimo nato

Le catene per legare gli animali alla mangiatoia, ci parlano della stalla. Ecco lo sgabello per la mungitura, il bidone per il latte, la museruola per i vitelli da latte che non devono

Zòkal - Slittino

Fòrfis da lana - Forbice per tosare la lana delle pecore

Mazòka - Mazzuolo di legno per battere il lino e far uscire i semi

Mazéta - Matassa di filo di lino

Gèmu - Gomitolo

Spigula - Attrezzo usato per pettinare il lino e separarlo dalla stoppa

Tnàia da nòda - Tenaglia per segnare il marchio sull'orecchio del bestiame

Bastu - basto per l'asino

Stanza a ovest - Deposito attrezzi agricoli

Varsòi - Aratro



Lankùì - Piccola incudine per raddrizzare il filo della falce

Forcia - Bidente o tridente per fieno o concime

Stòia - Scopa di fuscilli di legno usata nei fienili

Lanzin - Asta di ferro con uncino per estrarre il fieno compatto

Fèr da fiòn - Attrezzi per tagliare il fieno compatto

Sèdli - Falcetto per la mietitura

Kudèi - Fodero per la cote, pietra per affilare la falce

Fàuzi - Falce fienaia

Ristél - Rastrello di legno per il fieno

Pal da fiòn - Paletto per mettere ad essicare il fieno

Césu da fiòn - Telo di sacco per trasportare il fieno

Stampu par denti da ristél - Attrezzo per fare i "denti" di legno per il rastrello

Dèi - Gerla da portare sulle spalle con due bretelle

Ciadèni - Catene per tenere legati gli animali

Sampòña - Campanaccio che portano al collo le mucche al pascolo

brucare fieno. poi i campanacci per il bestiame che a primavera veniva accompagnato lassù negli alti pascoli dove ci sono le malghe.



Ancora le ceste per il fieno, la biancheria, le patate e la lana. Accanto alla finestra un trespolo per posarvi il gerlo carico di concime da portare nei prati e nei campi. I ragazzi si offrivano per questo lavoro faticoso, per raggranellare qualche soldo per la famiglia in necessità e in più la merenda. Chi non possedeva prati e campi era povero. ma c'era tanta solidarietà.

I ragazzi, finita la scuola, venivano mandati nei masi della vicina Pusteria, come aiutanti. Imparavano la lingua e ritornavano a fine stagione, vestiti a nuovo e con qualche soldo. Cresciuti, partivano poi per paesi più lontani. C'erano tante bocche da sfamare e bisognava rendersi presto indipendenti.

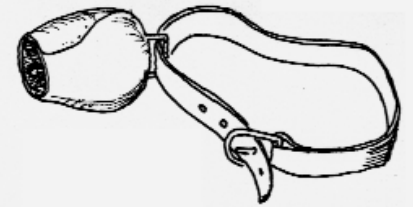
Il dopo guerra ha presentato altre esigenze di vita. Sono fuggiti i giovani verso la città. Si sono svuotate le case, sono chiuse le scuole e gli anziani ci dicono "arrivederci lassù"

Non più i prati rasi a tappeto, i sentieri con le staccionate, i fienili pieni di vita, le greggi al pascolo... Rimane qualche coraggioso radicato alla terra.

Manca il tessuto umano ed è finito un mondo. Qui nel museo sono racchiusi i ricordi che dobbiamo far parlare, rivivere ed apprezzarne i valori.

Il domani è nei disegni della Provvidenza.

Leggete qualche numero del periodico "La stua" e l'orizzonte si fa più ampio.



Muzaròla par udé - Museruola per i vitelli

Pègna dal lati - Bidone del latte da portare sulle spalle

Kàndal - Secchiello per l'acqua o per il latte

Séla da mondi - Sgabello per la mungitura

Sàpa da pèri - Zappa per rimuovere le pietre

Sàpa da ciampu - Zappa da campo o orto

Taiaprà - Attrezzo per tagliare le zolle del prato che diventerà campo

Erpas - Attrezzo con i denti di legno per sminuzzare il letame sparso sui prati o la terra del campo

Zèsti - Ceste per le patate o per la biancheria o per il fieno

Casela da fiòn - cassetta con falce per sminuzzare il fieno

Trapla - trappola per topi

Badi - badile



