



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000008

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia PR

Comune Zibello

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo

Denominazione del contenitore
architettonico/ambientale Museo della Civiltà Contadina "G. Riccardi"

Complesso architettonico/ambientale
di appartenenza Convento dei Padri Domenicani

Denominazione spazio viabilistico Via Matteotti, 10

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 08

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	coltello per rasare
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	al curtèl par pla al gušèn
---------------	----------------------------

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

AUTORE

Autore	ditta Umberto Viappiani PR
--------	----------------------------

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione	sec. XX, prima metà
-----------	---------------------

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	legno di castagno
---------	-------------------

MATERIA E TECNICA

Materia	ferro
---------	-------

MISURE

Unità	cm
Larghezza	3
Lunghezza	27
Varie	spessore del manico 2

USO

Funzione	raschiare via le setole dalla pelle del maiale
Modalità d'uso	Si usava dopo averlo introdotto in un grande paiolo "paróla" pieno d'acqua bollente. Il paiolo era disposto sulla "furnašèla": una struttura in muratura in cui si faceva fuoco per scaldare l'acqua del paiolo postovi sopra. A volte il norcino poteva sostituire la lama del coltello o il manico, ormai inutilizzabili per l'usura.

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto	Il manico è fissato alla lama con tre borchie
Notizie storico-critiche	Una volta completata la rasatura, il norcino, con l'aiuto di un'altra persona, provvedeva a issare il suino su un'apposita forca "carnèr": veniva fissato un palo "travèt" in senso orizzontale, dotato di due ganci, a cui erano appese le gambe posteriori del suino; tale palo poi si issava con l'aiuto di due pali di quercia "gašìa" disposti perpendicolarmente al travèt. In questo modo il sangue dell'animale confluiva interamente verso il basso ed era più facile da raccogliere.

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche

Le informazioni riguardanti gli strumenti dell'allevamento e macellazione del suino mi sono state fornite da un norcino del luogo. Usberti Blandino nato nel 1913 a Zibello, dove tuttora risiede, ha praticato l'attività del norcino "masèn" "masalèn" dall'età di 13 anni; ha appreso tale attività dal padre e dal nonno. Questo lavoro si svolgeva solo nel periodo invernale "stagione più adatta alla macellazione", quindi chi faceva il norcino doveva praticare un altro lavoro per il sostentamento della famiglia. Erano soprattutto muratori, come la fonte intervistata, che nell'inverno si dedicavano a questa attività. Il sig. Usberti è specializzato nel riconoscere l'avvenuta stagionatura del culatello con un ago in osso (vedi scheda 19). Il sig. Usberti è noto in paese con il soprannome "scurmài" ereditato dalla sua famiglia: gnèri.

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia b/n

Nome File



COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data

1995

Nome

Tosi A.