



Busetto Palizzolo

Museo della Civiltà Locale



AMBIENTI DOMESTICI (2): sulla tavola imbandita e ricoperta da un *trubberi* (tovaglia) si trova un singolare coltello da tasca con manico di corno di bue. Una *vacilera*, bacile tenuto alto da una struttura di ferro, immette nella zona cucina; qui, oltre a diversi tipi di contenitori d'acqua, sono raggruppate stoviglie di vario genere. L'immane *mafararda* (grande ciotola di forma troncoconica) in coppia con la *pignata di cuscusu*, sorta di pentola bucata, veniva usata per la preparazione del couscous, il tipico piatto trapanese a base di semola e brodo di pesce, di derivazione araba.

Non mancano l'*arbitriu* o *'ngegna*, attrezzo per fare la pasta, e la *gistra* per conservarla, un contenitore con coperchio, realizzato con gambo di spighe. Per fare il pane erano necessari: la *maidda* (madia) per impastare, il *crivu* (crivello) per togliere le impurità della farina, la *pala pi furnu* (per il forno) per infornare le pagnotte e il *rasteddu* per girarle.

Un oggetto assolutamente particolare è *u culaturi*, un arnese di legno che aveva la funzione di filtrare l'acqua dalla cenere, per ottenere la liscivia, usata come detersivo.



DOMESTIC SCENES (2): On the table, laid and covered with a *trubberi* (tablecloth) there is an unusual pocket knife with a handle made out of ox horn. A *vacilera*, basin, held up by an iron structure, introduces the kitchen area; here, other than various types of water containers, are grouped various kinds of kitchenware. The ever present *mafararda* (large bowl in a truncated cone shape) together with the *pignata di cuscusu*, a sort of saucepan with holes, was used for the preparation of couscous, the typical dish from Trapani, made from bran and fish broth, of Arab origin.

There is also the *arbitriu* or *'ngegna*, a tool for making pasta, and the *gistra* for its conservation, a container with a lid, made from wheat stalks. For bread making the *maidda* (kneading trough) to make the dough, the *crivu* (sieve) to take away the impurities from the flour, the *pala pi furnu* (for the oven) a shovel for putting the loaves into the oven and the *rasteddu* to turn them were needed.

An extremely particular object is the *u culaturi*, a wooden implement, which was used to filter water from the cinders, to obtain the lye used as washing liquid.