



IT-TUMMINIJA

IL-QAMH L-AKTAR POPOLARI GHALL-ĦOBZ TA' MALTA FIL-PASSAT L-EWWEL PARTI

Prof. Carmel Cassar u Stefan Cachia

Il-ħobż huwa parti integrali mid-dieta tagħna l-Maltin. L-istorja turina li dan minn dejjem kien il-każ. Iżda x'tip ta' qamħ kien jintuża għall-ħobż li kienet jekku l-Maltin?

Jidher li fil-passat, f'dak li għandu x'jaqsam mal-ħobż f'Malta, kien hemm enfasi qawwija fuq il-ħobż magħmul mit-tumminija, qamħa li kienet titkabbar u tiġi esportata minn Sqallija taħt it-Tratte [duty free], kif ukoll il-qamħha ewlenja mkabbra lokalment.

Il-Professur tal-Botanika fl-Università ta' Malta, Padre Carlo Giacinto, fl-1811 spjega li:

In quest'Isola si coltiva generalmente il Robo, ossia il grano duro.... si coltiva pure il Grano trimestre, che dicesi dai Maltesi Tomonia ma in assai minore quantità; ed un'altra varietà del Robo, che chiamano Tomonia dura.

Giacinto jsostni li i-kultivazzjoni tal-qamħ kienet mifruxa sew f'Malta, iżda i-kultivazzjoni tax-xgħir kienet aktar estensiva. Dan huwa attribwit principally għall-fatt li t-tiben tiegħu kien ikkunsidrat bħala aktar nutrittiv għall-animali speċjalment għall-bghula u ż-żwiemel. Flimkien mal-qamħ, ix-xgħir kien ukoll ingredjent ewljeni fil-produzzjoni tal-maħlut. Barra minn hekk kien iktar faċċi li tkabbar ix-xgħir f'żoni mhux

bogħod wisq mill-arja mielha tal-ħażżej li jdawwar il-gżejjjer Maltin.

Il-konnessjoni bejn it-tumminija u Malta tinsab ukoll fil-qwiel agrikoli Maltin. Fl-1961, il-Professur Ġuże Aquilina jikkwota qawl irrekordjat originaljament minn Ninu Cremona li jirreferi għall-kultivazzjoni tat-tumminija: "It-Tomnija ta' disat ijiem aħjar mill-oħra bix-xita fit-tmien". Aquilina jispjega li permezz ta' dan il-qawl huwa aħjar li l-qamħ tar-rebbiegħha jinżera' matul id-disat ijiem bejn Lejlet il-Milied u l-aħħar ta' Dicembru milli fl-aħħar jiem tax-xitwa [Marzu]. Aktar tard Aquilina jagħti l-lekwivallenza tat-tumminija bħala qamħ miżrugh f'Marzu. F'dan il-punt Aquilina jikkwota lil Antonio E. Caruana li jassocja t-tumminija mal- "qamħ miżrugh f'Marzu", Huwa jikkwota lil Caruana li jsostni li t-tumminija hija prodott li huwa addattat ħafna biex jiġi kkonservat taħt l-art. Caruana jista' jkun qara' lil Giuseppe Pitrè li jikkonferma li *La timminia o timunia o trimilia (triticum vulgare aestivum L) grano marzuolo, che si semina in primavera. Da tumminia viene il v.- tumminieri vendere i cereali a minuto, quasi a tumminu, tumolo.*

Jidher li f'Malta t-tumminija ma kinitx biss marbuta mar-rebbiegħha. Aquilina jirreferi għal qawl li jgħid: "Santa Marija żrīgħ it-tomnija" li huwa

jittraduči bħala "il-jum ta' Santa Marija huwa ż-żmien biex jinżera' l-qamħ (huwa juža l-kelma corn) tardiv. Mikiel Anton Vassalli jżid li t-tumminija "hu qamħ imwaħħar [tardiv], samm [iebes], hamrani u mill-aħjar", kif ukoll li huwa qamħ marbut kemm ma' Marzu kif ukoll mas-sajf. Fil-Melita Agricola tal-1932, insibu referenza għaż-żrīgħ tal-'kamħ ta' Susa' [qamħ ta' Susa] jew tumminija f'Jannar.

Il-Kummissjoni Mowatt tindika li l-qamħ kollu mkabbar Malta kien jintuża mill-bdiewa stess, jew mibjugħ bl-imnut, biex isir il-ħobż u kien meqjus mill-Maltin, għalkemm mhux minn kulħadd minhabba l-lewnej mhux bajdani tiegħu, ta' kwalità aħjar minn dak impurtat tant li kien iġib sa 25% iktar fil-prezz.

Ir-rabta bejn it-tumminija u Malta kienet waħda rikonoxxuta mhux biss lokalment. Dizzjunarju Merkantili ppubblifikat f'Londra fl-1799 minn Philip Andreas Nemnich isemmi din il-qamħa bħala Tomonia, Tumminia u jgħid li hija qamħa ta' Malta jew Sqallija.

Dawn ir-referenzi kollha jikkonfermaw l-użu mifrux kontinwu tat-tumminija u l-popolarità tagħha fost il-komunità lokali tal-biedja aktar minn seklu wara l-bidu tat-tmexxija kolonjali diretta mill-Inglizi u b'hekk it-tmien tal-qamħ bla dazju minn Sqallija għal Malta.