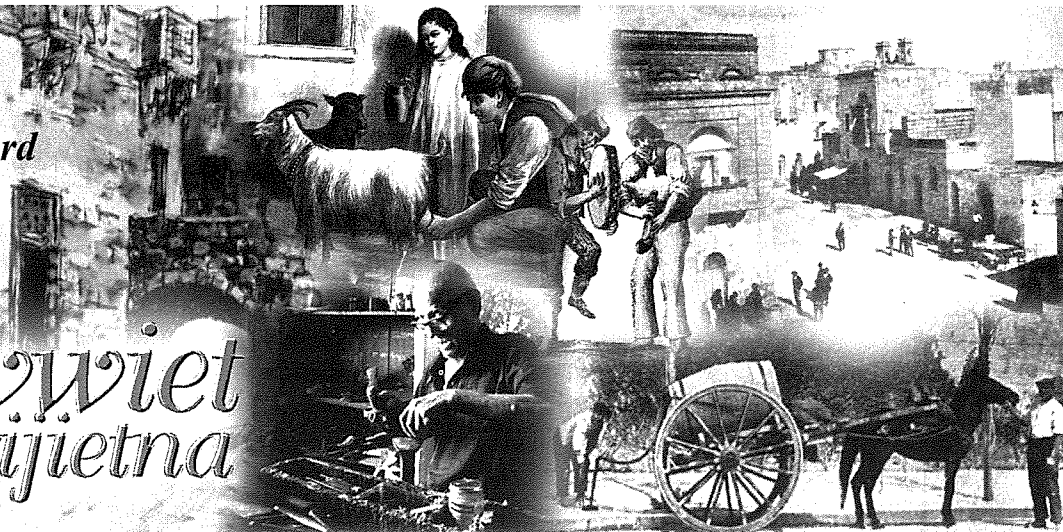


**FOLKLOR
GĦAWDXI**

*Anton F. Attard
jirrakkonta
u jfisser...*

dravvjet missirijietna

© Anton F. Attard



IS-SNAJJA' QODMA F'GĦAWDEX

(Id-Dsatax-il Parti)

FRAN U HOBŻ

2. Il-Forn tal-Hatab

Ix-Xogħol fil-Forn tal-Hatab

Il-forn ta' dari, bħal dak ta' lllum, ma kienx ikun fih biss il-forn proprju fejn isir il-**hami**, imma kien ikollu taqsimiet oħra. Il-**ghagna** kienet issir f'kamra kbira li kien ikun fiha bejn hames u sitt **injiebi** jew **lenbijiet** fejn issir il-**ghagna**. Fit-tarf ta' din il-kamra kien ikun hemm il-**forn** proprju fejn isir il-**hami**. F'xi naħa oħra kien ikun hemm il-**maħžen tal-hatab** fejn il-furnar iżomm hażna ta' hatab halli meta jiġi biex jaħmi jkollu minnu biżżejjed biex ikun jista' jaħarqu fil-forn. Il-furnar kien ikollu wkoll kamra oħra fejn iżomm id-dqiq li jgibulu n-nies biex jagħgnu. Xi nies oħra kienu jiġu huma stess biex il-hobż jagħnūh huma.

Dari l-fran tradizzjonali kienu jkunu mibnija u ċċangati bil-ġebel. Dan kien ġebel apposta maqtuġħ mill-istess blata minfejn kien jinqata' l-ġebel għall-kwiener. Hawn min isejjaħ din it-tip ta' blata bħala 'blata hadra', u minn x' uħud magħrufa bħala ġebbla tar-ratba. Barrieri magħrufa kienu jinsabu 'l isfel mill-Pax Flour Mills, il-magna tad-dqiq ta' l-Erbgħa (illum l-Arcadia), fejn kienu jaħdmu l-aħwa Wenzu u Ġuzepp Xuereb, bil-laqam "ta' Dawwar", mir-Rabat, Ghawdex, minn fejn San Ġorġ tal-Ħaġar. Il-**blata hadra** hija l-ewwel saff ta' blat tal-franka u tinsab dritt taħt is-saff tat-tafal u fuq is-saff l-artab tal-globiġerina. Din il-blata hija komuni haġna f'Ghawdex u rari f'Malta u għalhekk anki għall-fran ta' Malta kienu jieħdu ġebel u **ċangaturi** minn Ghawdex biex bihom jibnu l-fran.

Il-Forn

Il-forn fejn isir il-**hami** tal-hobż u ikel ieħor kien ikun bħal kamra ġejja għat-tond b'saqaf sura ta' koppla. L-art tiegħu kienet tkun taċ-ċangatura. Il-kobor tiegħu kien jitkejjel bitmien tad-dqiq magħġun hobż li jesa'. Fejn ikun hemm il-**bieba tal-forn** kien ikun hemm bħal bank imsaqqaf bi

hnejja. Fuq dan il-bank kien ikun hemm il-**qwieni**, **qanja** f'kull ġenb. Fuq ir-riħ tal-bieb tal-forn kien ikun hemm **iċ-ċumnija** tal-forn. Din kienet tintrefa fuq barra, minn ġewwa għad-dritt u minn barra tagħlaq f'ċirka ta' żewġ terzi tal-baži tagħha, biex tkun b'saħħitha. Fuq nett kien ikollha **kappell tal-hadid** biex l-ilma tax-xita ma jinżilx ġo fiha.

Biex jaħmi l-forn il-furnar kien jitfa' hatab kemm ikollu bżonn u jaħarqu. Meta l-forn ikun kiesaħ, irid iżjed hatab biex jinħema sewwa. Jekk ikun għadu shun ikun irid inqas. Il-furnar ikun jaf li l-forn saħan sewwa għax il-ġebel tiegħu jibda **jibjad** filata filata. Meta jkun inħema sewwa, il-furnar inaddaf il-forn mill-irmied bil-**ġebbieda** u jitfgħu fil-qanja. Imbagħad jaqbad il-**kenniesa**, li tkun xi ftit imxarrba, u biha jkompli jnaddaf il-forn sewwa biex qiegh il-hobż ma jiġix kollu **laċis** (l-ashes, irmied).

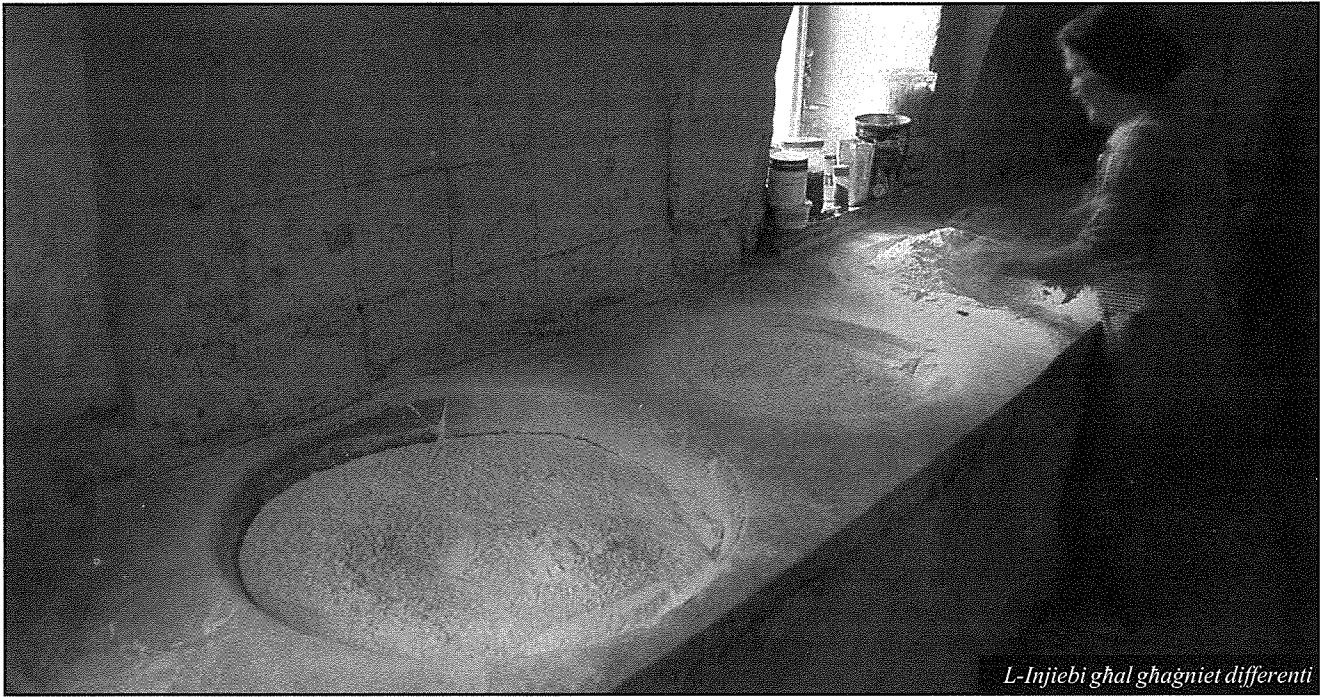
Għodod tal-furnar u oġġetti oħra

Il-lenbi. Bħalma diġa' għidna, il-**ghagna** tal-hobż kienet issir fil-lenbi li kellu s-sura ċirkulari minn fuq u minn isfel xorta. Din kienet tkun mibnija fil-post u kienet tkun baxxa biżżejjed biex min jagħgen ikun jista' jagħmel saħħtu mal-ghagina. **L-injiebi** kienu **jkunu ta' daqsijiet differenti għal għagniet differenti**, **l-iżgħar in-naħa tal-qanja**, **minhabba s-shana**, fejn il-**ghagna** ssir malajr, u **l-ikbar in-naħa tat-tarf l-ieħor**. **L-injiebi** kien jissejju **għall-ghagna** li tista' **ssir fihom: tan-nofs tomna, tat-tomna u ftit, tat-tomna u nofs, u hekk.**

Il-furkettun. Dan kien speci ta' midra li biha l-furnar kien idahħal il-qatt tal-hatab u xewk fil-forn biex jaħmi l-forn.

Il-fekrun. Din kienet tkun lasta li qabel kienet pala u li tkun inharqet, li biha l-furnar jiftaħ il-hatab biex tgħaddi l-arja u hekk jaqbad iżjed.

Il-ġebbieda. Il-ġebbieda kienet tkun magħmula minn biċċa



L-Injebi għal għagniet differenti

landa ta' tank sura ta' nofs qamar b'lasta mwahhla minn nofsha biex, wara li jinħaraq il-hatab, jiġbed l-irmied biha.

Il-kenniesa. Din kienet tkun xkora marbuta ma' lasta kemxejn imxarba biex biha l-furnar jiknes il-**qiegħa tal-forn**.

Il-qanja. Dan kien il-post maġenb il-bieba tal-forn fejn il-furnar jarmi l-irmied li jkun għadu bil-ġamar. Fih kien ikun hemm kaldarun bl-ilma u kien ikun imghotti biex jishon. Dan l-ilma, imsejjah **ilma tal-qanja**, jingħad li kien tajjeb ħafna għas-saħħa u bosta nies kienu jkunu jridu jixorbu minnu.

Il-banju tal-kenniesa b'wited (bl-Ingliż *peg*) fuqu kien il-post fejn il-furnar jaħsel il-kenniesa. Dan il-banju kien ikun fuq wahda min-naħat tal-forn biex jintlaħaq malajr.

Pala tal-ħadid. Din kienet biċċa għodda biex biha l-furnar jaqbad l-irmied għadu jaħraq u bih isodd il-fil ta' taħt il-bieb tal-forn.

Sodda tal-hobż. Is-sodda tal-hobż kienet bħal tavlar xi ftit kbir fejn il-furnar iqatta' l-għagna u jagħmel il-hobż biex jitla'.

Strippa u tavla: it-tavla kienet tkun tistrieħ naħa fuq ħogor il-forn u n-naħa l-oħra fuq l-istrippa li tingieb b'xi hames ħobżiet fuqha, biex il-furnar, wara li **jinfarina** l-pala, jiġifieri jifgħalha ftit dqiq biex meta jdaħħal il-hobża fil-forn din tiżloq helu helu minn fuq il-pala u ssib postha mill-ewwel għax imbagħad il-hobż ma stajtx tmissu għax timmarkah.

Il-platt tad-dqiq. Dan kien platt bid-dqiq ġo fih li kien jingabar billi kull min jagħgen jifja' ponn dqiq fih. Kien jintuza mill-furnar halli jifgħu fuq il-pala biex il-hobż meta jkun għagina ma jehilx magħha.

Merk il-hobż jew għeliem il-hobż kienu dawk is-sinjali li l-furnar kien jagħmel biex il-hobż ta' klijenti differenti jkun jingħaraf; eżempji: **il-boċċa**, **il-fettul**, **il-qarsa**, **il-qatgħa**, **iz-zokk tas-silla**, u **t-tibna**, lista mogħtija minn

Toni Calleja, Għasri, li missieru kien bil-forn.

Il-pala. Din kienet biċċa għodda mill-aktar meħtieġa u li mingħajrha l-furnar ma jistax jaħdem; trid tkun ta' l-injam tal-fagu biex biha l-furnar idaħħal il-hobż fil-forn. Il-hobż tradizzjonali li jsir fil-forn tal-hatab jissejjah **hobż tal-Malti**.

Il-mara fil-forn

Qabel xejn irridu ngħidu li dari ħafna drabi x-xogħol tal-għagna tal-hobż kienet tmur tagħmlu l-mara tad-dar meta jmissha, u xi drabi anki r-raġel. Id-dqiq ma kienx jiġi lest mingħand **tal-mithna**. Għalhekk kienet trid taħseb għalih minn xi jiem qabel. Id-dar kien ikollha **fossa tal-qamħ fid-dar tat-tiben**, li kienet kamra kbira fejn jinħażen it-tiben. Il-fossa kienet tkun fit-tiben biex il-qamħ ma jumdax u jehżien. Mela, kienet tiehu kemm kien ikollha bżonn minn dan il-qamħ jew maħlut (qamħ u xgħir), taħslu sewwa u tnaqqih miż-żrar irqiq li jista' jkun baqa' fih.

Imbagħad kienet tiehu dan il-qamħ jew maħlut għand it-**tahħan** biex jiħnu bil-mithna tiegħu **tar-riħ** jew **tal-miexi**. Meta ġew il-magni jaħdmu bil-mutur, naturalment kienet tmur għand **tal-magna**. Issa meta l-qamħ jintahan kien ikun jonqsu li jitgħarbel. Id-dar kien ikollhom **għeriebel** żgħar b'toqob ta' finezza differenti biex isir it-tgħarbil u mill-qamħ kien joħroġ mhux biss id-**dqiq** imma wkoll il-**qxura** jew **granza**, u s-**smida** jew **nuhhala**. Is-smida l-aktar fina kienet tissejjah **smid**. Kien hemm ukoll is-**smid tal-qamħ ir-rum** li jitimghu minnu t-trabi jew inkella għall-mard fejn kien ikun hemm min ibati bl-istonku.

B'dana kollu hawn ta' min igħid li meta l-imtiehen saru mekkanizzati, dawn l-egħriebel kienu jkunu fil-mithna stess u għalhekk kien joħroġ kollox bil-lest mill-mithna.

Il-granza, il-qxura u n-nuhhala kienu jagħtuhom lill-annimali. Id-dqiq biss kien jintuza biex minnu jsir il-hobż.

(jissokta)