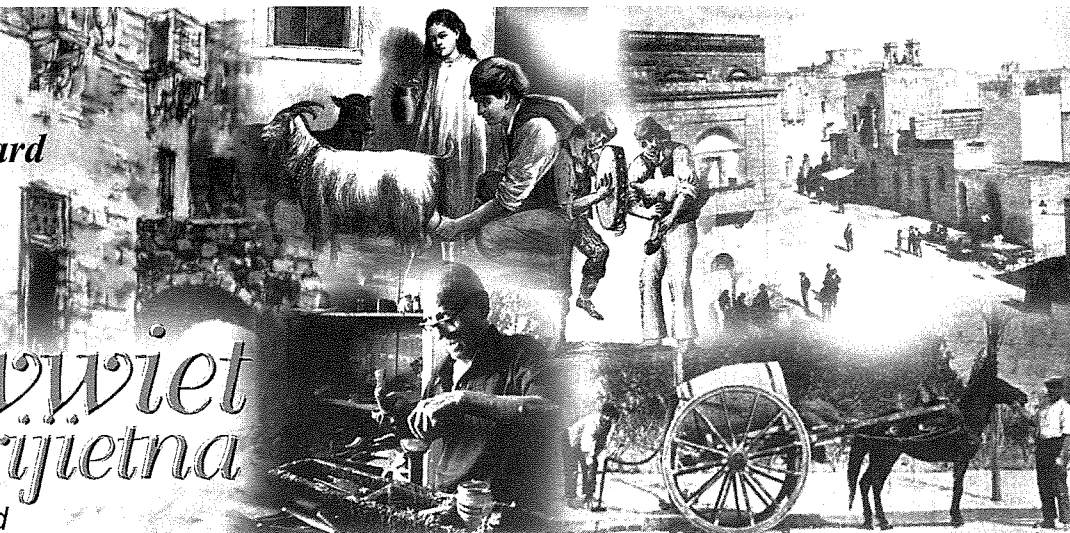


**FOLKLOR
GHAWDXI**

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

dravvjet missirijetna

© Anton F. Attard



IS-SNAJJA' QODMA F'GHAWDEX

(L-Għoxrin Parti)

FRAN U HOBŻ (3)

Il-mara fil-forn (ikompli)

Lejlet li kien imissha tmur il-forn, il-mara kienet tasal sal-forn biex iġġib f'it għagina qarsa halli biha tagħmel il-**ħmira**. Din kienet tqeghidha f'**zingla** (skutella kbira) apposta u żżid magħha f'it dqiġ u mishun u tagħginha. Kienet imbagħad tghattiha sewwa b'xi biċċa drapp tas-suf bħal kutra jew farda u thalliha halli titla'. Din ikollha riha ta' qrusa.

Hawn ta' min iġhid li hobż bla ħmira jiġi **hobż azzmu** li meta jsir jiġi iebes u għalhekk kien meqjus bħala **hobż tal-penitenza**.

Issa l-mara ma kinitx taqbad u tmur xhin trid għax kien ikun hemm hafna nisa oħrajn li kienu jmorru biex jagħgnu l-għagna tagħhom. Għalhekk, meta jmissha biex tmur kienet tqiegħed karta bi f'it **melh** fiż-zingla li semmejna. Kienet timla wkoll id-dqiġ f'ċurniena jew xkora nadifa. Imbagħad xhin imissha kienet tiehdu l-forn billi gġorru fuq rasha bil-**kaghwara**, jekk tkun toqgħod fil-qrib, inkella twasslu bil-ħmara jekk tkun toqgħod xi f'it 'il bogħod.

Meta tasal il-forn il-mara kienet tbattal id-dqiġ u l-ħmira fil-lenbi fejn is-soltu kienet tmur tagħgen. Imbagħad kienet iżżid il-melh u titfa' f'it ilma fietel. Fil-każ li jkollha l-kmiem twal, il-mara kienet ixxammar, imbagħad tibda thawwad kollox ma' xulxin u **tagħgen** u **tlewwet** (thallat bl-ilma biex tiġi sewwa) it-tahlita. Kienet iddum madwar tliet kwarti sakemm il-għagina ssir sewwa.

Biex id-dqiġ jintgħagen sewwa, l-ilma jrid ikun bejn wiehed u ieħor ta' l-istess temperatura s-sena kollha. Għalhekk, fis-sajf jużaw ilma frisk u fix-xitwa ilma shun biex il-għagina tiġi sewwa.

Wara dan, kienet troxx f'it dqiġ fil-wiċċ u tghatti kollox b'biċċa drapp jew dvalja tan-newl kif ukoll xi biċċiet tal-kutri jew fradi tas-suf. Il-għagina kienet tithalla hemm imghottija għal xi saġhtejn jew xi f'it iktar sakemm **titla'**.

Wara dan, il-mara kienet taqbad il-għagina u tibda tqattagħha ċappa ċappa. Dawn iċ-ċapep kienet tgeżwirhom god-dqiġ u tqiegħidhom wahda hdejn l-oħra fuq mejda, tilar jew is-**sodda tal-hobż**, u tara li ma jkunux imissu ma' xulxin għax inkella jeħlu. Imbagħad tghattihom b'biċċa drapp nadifa u tistenna sakemm il-furnar jaħmi l-forn.

Hawn ta' min iżid li l-mara ġie li kienet tagħmel ukoll xi **kaghka tal-ghorik** billi tnaddaf il-lenbi sewwa jew xi **bziezen** zgħar mill-għagina li jibqa' biex tagħtihom lit-ftal, **bezzun** kull wiehed, halli jikluhom matul it-triq jekk jiġu magħha meta tmur lura għal-hobż.

Sadattant il-furnar jaħmi l-forn bil-hatab. Fuq il-hatab nitkellmu iżjed 'il quddiem.

3. Iżjed Xogħol fil-Forn tal-Hatab

Ftajjar tal-Wiri

Qabel ma jibda jdahhal il-hobż, il-furnar kien isajjar il-**Ftajjar tal-Wiri**. Dawn il-ftajjar il-furnar kien idahhalhom l-ewwel haġa qabel, wara li jiknes il-forn, biex sakemm idahhal il-furnata jilhq u jsiru u mbagħad johroġhom lesti.

Il-Furnata.

Il-hobż kollu li jissajjar f'daqqa fil-forn jissejjaħ "il-furnata". Għalhekk, malli l-forn ikun inhema, il-furnar ighajjat lil dawn in-nisa li jkunu għagnu l-għagna tagħhom, kull wahda meta jmissha, biex iressqulu l-hobż. Allura l-mara kienet tpoġġi iċ-ċapep tal-għagina fuq tavla apposta jew **ċiknatur**, hamsa hamsa jew sitta sitta, u tghaddihom lill-furnar. Dan kien jehodhom, ipoġġilhom il-**għelm** jew is-**sinjal**, **igħabbar il-pala** bid-dqiġ mill-**platt tad-dqiġ**, iqegħidhom fuq il-pala u jdahhalhom fil-forn wahda wahda. Malli jlesti kien jagħlaq il-forn u jitboq il-bieba bil-għagina li jibqa' żejda li mbagħad kienet issir **ftietel** li mbagħad jitqassmu lill-fqar u lit-ftal iż-zgħar, **fettul** kull



Forn tipiku li jsajjar bil-hatab

wiehed. In-naħa ta' isfel tal-bieba tal-forn kien isoddha bil-ġamar għadu jaqbad.

Wara li jagħlaq il-bieba tal-forn, il-hobż idum jinhema għal xi saġhtejn.

Xogħol tal-Pastura

Issa mhux kulhadd kien jista' jmur il-forn biex il-hobż jagħgnu hu. Għalhekk, dan ix-xogħol kien jagħmlu l-furnar. Il-klijenti kienu jgħibu d-dqiq il-forn. Dan id-dqiq jintgħagen f' **għolja**, jitqatta' u jinhema mill-furnar, imbagħad jingħata hobż misjur u lest lill-klijent bi hlas żgħir. Dan ix-xogħol tal-furnar kien jissejjah "xogħol tal-pastura".

Dwar xi hobż iehor

Hobż tal-maħlut. Dan kien ikun hobż magħmul mid-dqiq tal-qamħ u tax-xgħir imħalltin flimkien. Kien jissejjah **hobż ismar** dak il-hobż li mad-dqiq kien ikun hemm ukoll imħallta l-qxura. **Hobż ta' l-Oħxon.** Dan kien tip ta' hobż rari li ma nafx li kien isir f'Ghawdex.

Hobż tal-patata. Dan kien hobż ta' żmien l-aħħar Gwerra Dinjija, meta ma kienx jista' jigi dqiq minn barra. Mad-dqiq kienu jhalltu 30 fil-mija patata, billi fil-Gwerra l-patata ma kinitx tista' ssiefer, u dan kien isir skont ir-regolamenti, biex hekk il-popolazzjoni ssib aktar hobż x'tiekol.

Kien hawn f'xi żmien hobż aktar fin imsejjah **hobż tal-birra** jew **tal-kexxun**, imma dan il-hobż ma kienx isir fil-forn tal-hatab. **Hobż tas-salib** kien hobż bil-qasmiet sura ta' salib.

Hobż azzmu, dan kien hobż ta' bla hmira, hobż iebes, magħruf ukoll bħala **hobż tal-penitenza**.

Il-partijiet tal-hobża tal-Malti jissejju l-**qoxra**, il-**qasma**, il-**qiegh** u l-**bieba**, jigi fieri l-**qalba**. Parti mill-hobża tisseejjah **kisra** (meta l-qalba tidher miż-żewġ naħat) jew **genba** (meta l-qalba tidher min-naħa waħda). Biċċa hobż żgħira tisseejjah **bukkun** (meta tittiekel kif inhi) u **fieta** (meta tixxappap fil-meraġ). Biċċiet żgħar ħafna jissejju **frak tal-hobż**.

Hobża ta' daqs ikbar min-normal tisseejjah **hbejża**, dan minkejja li l-kelma hbejża għandha sura diminuttiva. (Qabbel ma' **kaxxa** u **kaxxetta**). Hobziet żgħar jissejju **panini**.

Mill-Forn għall-Façendi

Issa sakemm il-hobż isir u jasal il-hin biex johroġ mill-forn, in-nisa għaġġiena kienu jmorru d-dar biex sa dan it-tant jagħmlu xi faċenda. Imbagħad il-mara tmur lura l-forn b'xi **kannestru tal-hobż** u żewġ biċċiet drapp jew dvalji. Malli l-hobż johroġ, kien ikun għadu jaħraq, taqbd u tpoġġih waħda waħda fil-kannestru, tghattih bid-drapp jew bid-dvalja u l-biċċa l-oħra tagħmilha kagħwara (kawwara) għal fuq rasha. Imbagħad terfa' l-kannestru fuq rasha u tmur lejn id-dar.

Issa d-dar kien ikun hemm bħal tavla mwahħla xi f'it fil-gholi, msejja l-**ixkaffa tal-hobż** jew il-**farxa**. Il-mara, jew xi hadd iehor, kienet tpoġġi l-għaġna tal-hobż fuq din il-farxa, hobża hobża weqfin hdejn xulxin.

Jingħad li l-hobż tal-qamħ kien ikun tajjeb iżjed mill-hobż ta' llum, u aktar ma jeqdiem, aktar isir tajjeb, għalkemm imbagħad fl-aħħar, jekk jeqdiem iżzejjed, kien jew **jibbies**, jekk ikollu l-arja, jew inkella **jnawwar**, jekk ma jkollux arja. Għalhekk, il-għaġna kienet isservi għal diversi jiem.

Meta l-hobż jasal biex jispiċċa, il-mara kienet terġa' tieħu hsieb biex tmur tagħgen għaġna oħra għand tal-forn.

Għandu mnejn illum ngħidu: Uh miskinina kemm kien ikollha xogħol il-mara ta' dari! Dan huwa minnu, imma mawra sal-forn kienet isservi wkoll biex il-mara jkollha ma' min titkellem f'it(!) u ssir taf bl-aħbarijiet tar-raħal u ta' Ghawdex kollu. Bħall-ghajn tal-hasselin jew l-ghajn ta' l-ilma, il-ħanut tal-merċa, il-mithna, il-forn kien post iehor fejn in-nisa tal-lokal kienu jiltaqgħu u jpaċpċu f'it bejniethom!

(jissokta)