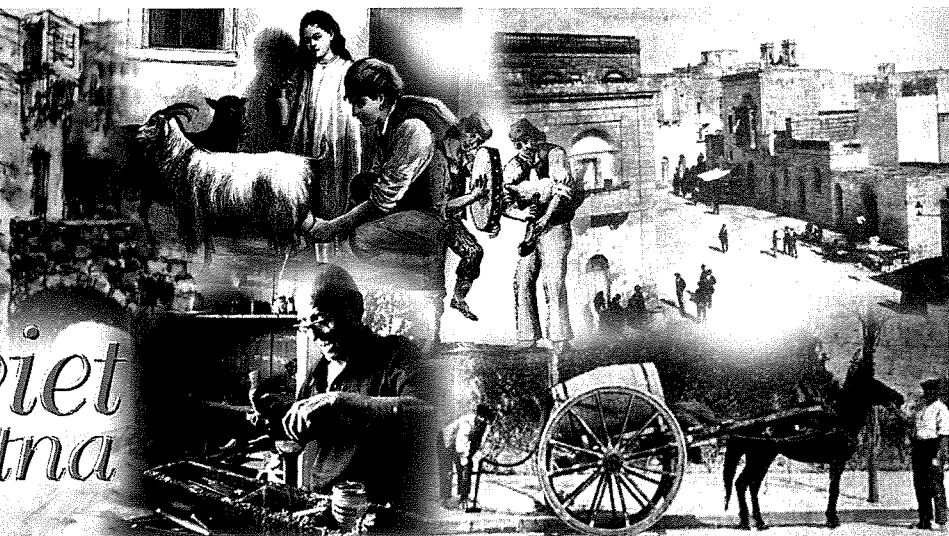


**FOLKLOR  
GHAWDXI**

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

# drawwriet missirijietna

© Anton F. Attard



## IS-SNAJJA' QODMA F'GHAWDEX

*(Il-Wieħed u Għoxrin Parti)*

### FRAN U HOBŻ (4)

#### **Dwar il-hatab**

Il-forn tal-hatab ismu miegħu - jinhema bil-hatab. Meta ngħidu **hatab** nifhmu kull xorta ta' *zkuk tas-siġar, żraġen, injam, xewk, tiben* u *huxlief, qasbija* u dak kollu li jista' jinħaraq. Dari xejn ma kien jintrema.

Dari l-bdiewa kienu jiġbru kull xorta ta' hatab u jbigħuh lil tal-forn. Sa ftit wara l-aħħar Gwerra Dinjija, il-prezz kien ikun skud il-hemel. Skud kien jiswa xelin u tmien soldi (1s 8d jew 20d) jew tmien ċenteżmi u tlieta (8c3) bil-flus deċimali u 20 ewroċenteżmu bil-flus ta' illum. Kien hemm ukoll irġiel u żgħażaġh li kienu jdurur jiġbru kull xorta ta' xewk biex ibigħuh lil tal-forn. Dan kienu jorbtuh f'qatet jew qatt, iġhabbuh fuq il-karrettun u jeħduh għand tal-forn. Il-fran kollha kellhom ukoll kamra kbira jew maħžen fejn jaħznu dan il-hatab biex kulmeta l-furnar ikollu bżonn isibu. Niftakar li aħna konna nbighu tagħbijiet shaħ ta' zkuk tal-kromb nexfin u żraġen tad-dwieli u neħduhom għand tal-forn. Dan il-hatab qabel xejn konna nnixxfuh fuq il-hitan tar-raba'.

Issa l-bdiewa kienu jiffrankaw ukoll il-flus billi, talli jagħnihilhom il-hobż, minflok ma jhallsu lill-furnar bil-flus, kienu jagħtuh nofs il-hlas bil-hatab u n-nofs l-ieħor fi flus (*part payment*). Ta' erbat itmien dqiq kien jieħu hemel hatab jew xewk. **Hemel** kien ikun fih tmien qattiet.

#### **Ikel il-Forn**

Il-furnar ta' dari kien isajjar ukoll fil-forn tal-hatab kull xorta ta' ikel l-aktar nhar ta' Sibtu u nhar ta' Hadd. Dari n-nies ma kellhiex il-forn id-dar bħal-lum. Għalhekk kulhadd kien jipprepara l-ikel u mbagħad imur bih għand tal-forn biex isajru hu. Allura tistgħu taħsbu x'varjetajiet kbar ta' ikel kien ikun hemm. Issa kull ikel differenti kien jagħti l-benna tiegħu lill-ikel l-ieħor. Għalhekk, l-ikel imsajjar fil-

forn tal-hatab kien ikun wisq itjeb minn dak li illum insajru fil-forn tad-dar.

Xi fran kienu wkoll isajru kull xorta ta' *ftajjar, kaghak*, u ikel ieħor li mbagħad kien jinbiegħ jew mill-forn stess, jew minn xi bejjiegh li jdur mat-toroq jew minn xi hwienet tal-lokal.

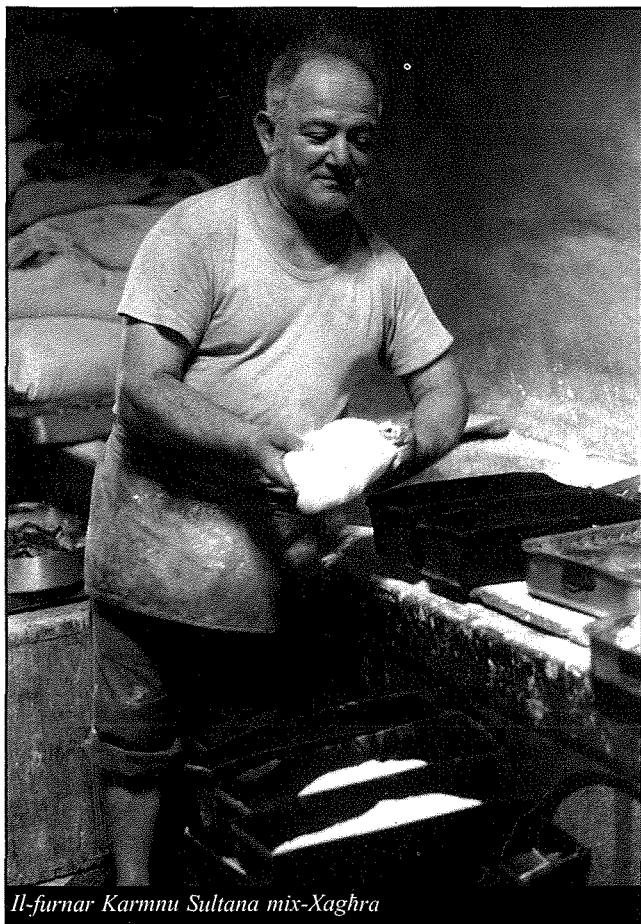
*(Dan it-tagħrif inkiseb mingħand Toni Calleja mill-Għasri, espert f'dan il-qasam għax kienu bil-forn, b'intervisti separati, kif ukoll mingħand xi nies oħra li jifhmu f'dan is-sugġett).*

### IL-FRAN F'GHAWDEX

Nistgħu ngħidu li, qabel ma daħlu l-fran il-kbar moderni li jagħmlu kollox bil-magni, Ghawdex kien miżgħud bil-fran li kienu jaħdmu bil-hatab. Kien hemm fran fejn in-nies kienu jmorru jagħgnu huma l-hobż tagħhom. Kien hemm fran oħrajn fejn kien isir ix-xogħol tal-pastura, jiġifieri x-xogħol kien jagħmlu kollu l-furnar u l-klijenti jhallsuh tal-ghagna li kien jaħmlilhom. Din li ġejja hija lista tal-fran li nafu li kienu jaħdmu f'Ghawdex dawn l-aħħar mit sena. Fejn mhux indikat mod ieħor il-fran għalqu u m'għadhomx jaħmu hobż. Hemm xi fran li jaħmu fihom il-helu, inkella, *kaghak, biskuttini, ftajjar*, eċċ. Xi fran oħra lanqas il-bini m'għadu jeżisti.

#### **Fran ir-Rabat ta' Ghawdex, 14-il wieħed u 1 modern**

1. Il-Forn ta' Gerit, ta' Ġorġ Tabone, ta' Gerit, 36 Triq San Ġorġ, kien iħaddmu Ġorġ Tabone, ix-Xiħ, imbagħad hađu ibnu, Ġorġ Tabone wkoll, u illum qiegħed għand Ġorġ Mario Tabone u jsajjar biss il-kaghak ta' l-Appostli.



Il-furnar Karmnu Sultana mix-Xagħra

2. Il-Forn ta' Toni ta' Purtondu, fi Triq il-Librerija.
3. Il-Forn ta' Ċikku Tabone, tar-Rmied, Triq il-Librerija.
4. Il-Forn ta' Dumink Fenech, tal-Baskuttelli, Triq il-Karmnu, il-Mandraġġ.
5. Il-Forn ta' Kelinu Tabone, ta' Marċell, magħruf bhala l-Forn ta' Kieli, Pjazza Savina.
6. Il-Forn ta' Koli Tabone, ta' Marċell, fi Triq Gedrin.
7. Il-Forn ta' Kalanġ Farrugia, ta' Xaqqaq, Pjazza Sant' Wistin.
8. Il-Forn ta' Salvu Farrugia, ta' Xaqqaq, Triq Vajringa.
9. Il-Forn ta' Leli Fenech, tal-Baskuttelli, fis-Sqaq ta' Triq Vajringa.
10. Il-Forn ta' Ġużeppi Debattista, tal-Kliku, magħruf bhala l-Forn tal-Kliku, Pjazza San Frangisk.
11. Il-Forn ta' Ġużepp Galea, tal-Għaġina, fi Triq Monsinjur Ġużeppi Farrugia.
12. Il-Forn ta' Ġużepp Galea ieħor, tal-Għaġina wkoll, fi Triq Sant' Indrija.
13. Il-Forn ta' Leli Attard ta' Marta, fis-Sqaq ta' Dandalona, fi Triq Monsinjur Ġ. Farrugia; imbagħad għadda għand ibnu magħruf bhala Kampnari, li kien miet b'diżgrazzja tan-nar. Xi żmien ilu dan il-forn kien twaqqaq u reġa' nbena iżjed 'il ġewwa u llum qiegħed f'idejn Ġorġ il-Panzier biex isajjar fih pizez u xi ikel ieħor.
14. Il-Forn ta' Toni Grech, tal-Bobu, fi Triq l-Arċipriet Saver Cassar; illum dan il-forn għadu jeżisti imma m'għadux jaħdem bil-hatab u jaħmi l-helu ta' Portelli's Bar ta' fejn Savina.

*Fran moderni:*

1. *It-Tower Bakery*, il-Forn ta' Johnny Portelli, tal-Lingi: l-ewwel kien f'maħżen quddiem il-Villa Rundle, imbagħad mar f'bini ġdid quddiem il-Lyceum (Kumpless Ninu Cremona), u issa mar fil-Qasam Industrijali tax-Xewkija.

*Fran il-Fontana (it-Triq tal-Għajn)*

1. Il-Forn ta' Ċelest, ta' familja Ċini, fi Triq tal-Għajn.
2. Il-Forn tal-Betbut, kien immexxi minn Kalanġ jew Toni, fi Triq tal-Għajn; sidtu kienet Marjanna Buttigieg li kienet thaddmu, wara għaddietu wkoll lil ta' Ċopi.

*Forn modern*

3. Il-Forn ta' Ċini, l-istess ta' Ċelest, immodernizzat.

*Fran f'Għajnsielem, (7 Fran).*

*M'għadhomx jaħdmu:*

1. Il-Forn ta' M'Anġlu Zerafa, Triq Għajnsielem.
2. Il-Forn ta' Marozz Attard, Triq il-Ġonna,
3. Il-Forn ta' Vella, tal-Bej, Triq Hamri.
4. Il-Forn Ta' Ġinizja, it-Tikka, fi Triq Perellos, l-aktar forn qadim.
5. Il-Forn ta' Wenzu Meilak, ix-Xoffa, Triq l-Imġarr.

*Għadhom jaħdmu:*

6. Il-Forn ta' Paul Debono, tal-Felwa, Pjazza tas-Santwarju.
7. Il-Forn ta' Toni Agius, Triq l-Imġarr.

*Għarb, 7 fran.*

1. Il-Forn tal-Willi, Triq Frenè tal-Għarb (parti minn Triq il-Blata).
2. Il-Forn tan-Naqnaq, Mikelang Cremona, Triq Trux.
3. Il-Forn ta' Marċell Tabone, Triq il-Knisja.
4. Il-Forn ta' Ġakkinu, Triq San Pietru.
5. Il-Forn ta' Triq Mongur.
6. Il-Forn ta' Joseph Portelli tan-Namrat, Triq il-Knisja.
7. Il-Forn tal-Fgura.

*Nota: Jingħad li fl-irziezet il-qodma li hemm fil-wied ta' Pinu kien hemm ukoll forn antik.*

*(Jissokta)*

**GHANDEK IL-BEJT QED JOQTOR  
JEW HITAN BIL-MOFFA?  
TKOMPLIX TONFOQ FLUS  
F'TISWIJA LI MA SSERVIKX!**

...HALLI F'IDEJN

**GREZZJU BONELLO**

**Jiġi jagħtik stima b'xejn**

"GrezJos", Triq Filfla, Għajnsielem.

Tel: 2155 7694 Mob: 9946 9102