IL-ĦOBŻ TAL-MALTI

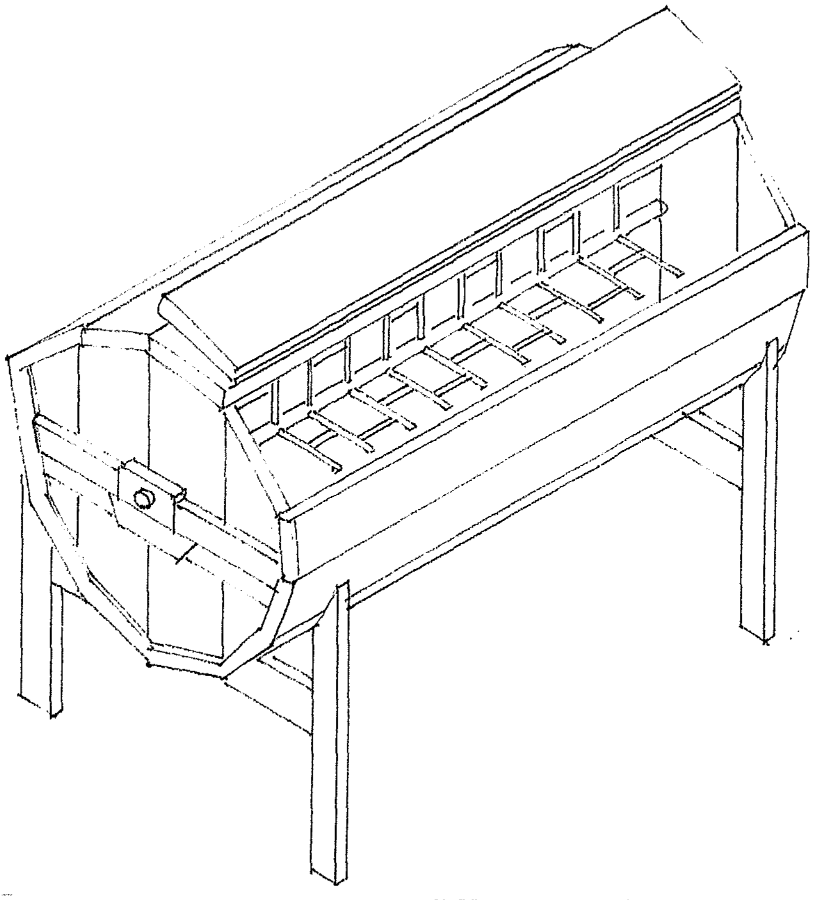
Ġużi Gatt

Il-ħobż kollu tad-dinja, dari aktar mil-lum, isir minn taħlita ta' dqiq, ilma, melħ, u xi għamla ta' "ħmira". Għal sekli sħaħ il-bniedem kien jaħmi ħobż bnin u tajjeb fit-togħma, bla ma fehem sewwa l-proċess ta' kif isir il-ħobż. Kien jemmen li "hemm xi ħaġa" fl-għaġna ta' dqiq u ilma li ġġiegħel l-għaġina togħla. Għal sekli sħaħ kien jaf li kull għaġna ġdida trid "biċċa mill-għaġina tal-bieraħ" biex l-għaġna l-ġdida togħla u ssir ħobż. Furnar li għal xi raġuni jkun tilef "l-għaġina tal-bieraħ" kien isib lil furnar ieħor sieħbu, li kien marbut bl-irġulija li jgħinu u jagħtih biċċa minn tiegħu. Il-furnar kien jgħin lil dawk li kienu jagħġnu l-għaġina d-dar, u kien jagħti lilhom ukoll "biċċa mill-għaġina tal-bieraħ".

Fl-ewwel snin tas-seklu dsatax Pasteur ittawwal ġo mikroskopju u fehem għall-ewwel darba x'kienet il-ħmira u kif kienet taħdem. Sa mitt sena wara, l-bniedem kien tgħallem li l-ħmira kienet magħmula minn organiżmi ħajjin li jeżistu fin-natura, għaraf jagħżel liema fost dawn l-organiżmi seta' jaqdih l-aħjar, u ħareġ bis-*Saccharomyces cerevisiae*, li aħna nafuha bħala "l-ħmira ta' barra" (bl-Ingliż: *Baker's yeast*). Ir-rivoluzzjoni Industrijali qalet 'il barra l-għamil tal-ħobż fid-dar mill-omm, għalqet lill-furnar iż-żgħir, qalbet ta' taħt fuq il-proċess ta' l-għaġna, u fi żmienna qed tipproduċi ħobż li hu inqas fil-benna u eħżen fit-togħma. L-magni l-ġodda qed jagħtu bixra ġdida lill-proċess kollu. Il-forn magħmul mill-ġebla Maltija (tar-ratba jew tal-kwiener) tista' tgħid li għeb għal kollox, u l-ftit li għad fadal magħmula bl-għamla l-antika qed jingħalqu u jintelqu ma' kull ġimgħa li tgħaddi. Jekk se nibqgħu sejrin hekk, il-ħobż tal-Malti se jinqered minn wiċċ l-art. Biex forsi dan ma jseħħx, ejja nniżżlu dak li nafu fuq il-ħami tal-ħobż kif kien isir dari – jiġifieri dak il-proċess li ħafna minnha jiftakruh u għexuh, imma li llum qed isir "folklor".

Il-kobor tal-forn jitkejjel minn kemm jesa' xkejjer ta' dqiq f'furnata waħda. F'din il-kitba se nitkellmu bil-kejl u l-użin l-antik. Xkora kien ikollha 80 ratal dqiq. Minn xkora ta' tmenin ratal kont toħroġ daqs 100 ħobża ta' ratal. Forn normali kien jieħu xkertejn dqiq kull furnata. Forn kbir kien jieħu erbgħa. L-ewwel apparat li se niġu bżonn se tkun il-MAGNA TA' L-GĦAĠNA. Dari din kienet LEMBI jew LEMBIJA kbira u l-għaġna kienet issir bl-idejn jew bis-saqajn. Kemm il-gvern Ingliż u kemm l-awtoritajiet Maltin kienu ilhom jiffittaw u jheddu lill-furnara biex l-għaġna bl-idejn u s-saqajn tinqata'. Minn sebgħin sa tmenin sena 'l hawn il-furnara beda jkollhom magna ta' l-injam, b'fus u frieket tal-ħadid, li kienet tiddawwar minn bhima, fuq l-istess prinċipju tas-sienja. Dawn il-magni, disgħa u disgħin fil-mija, kienu jkunu magħmula minn Lorenzo Farrugia "tal-Magni" jew "ta' Pupul", imbagħad minn uliedu Ninu, Saver, u Charlie Farrugia. Il-bhima li ddawwar il-magna ma damitx ma nqalat 'il barra hi ukoll. Flokha tqiegħed mutur li jaħdem bil-pitrolju jew bid-diesel. Minn għoxrin sena 'l hawn dawn il-magni ta' l-injam tneħħew ukoll u tpoġġew ġo xi mużew – imma f'dil-kitba għadna qed nitkellmu fuq dawn il-magni.

L-ewwel ħaddiem li niltaqgħu miegħu hu l-GĦAĠĠIEN. Fil-ġerarkija tal-forn dan jiġi taħt nett. Fuq quddiem ikun hemm l-IMGĦALLEM li x'aktarx ikun SID IL-FORN. Warajh jiġi l-ĦABBIEŻ - dak li jdaħħal il-ħobż fil-forn - għax għal dil-biċċa xogħol trid ċertu sengħa. Imbagħad jiġi l-għaġġien li jieħu ħsieb il-magna ta' l-għaġna. Hawn



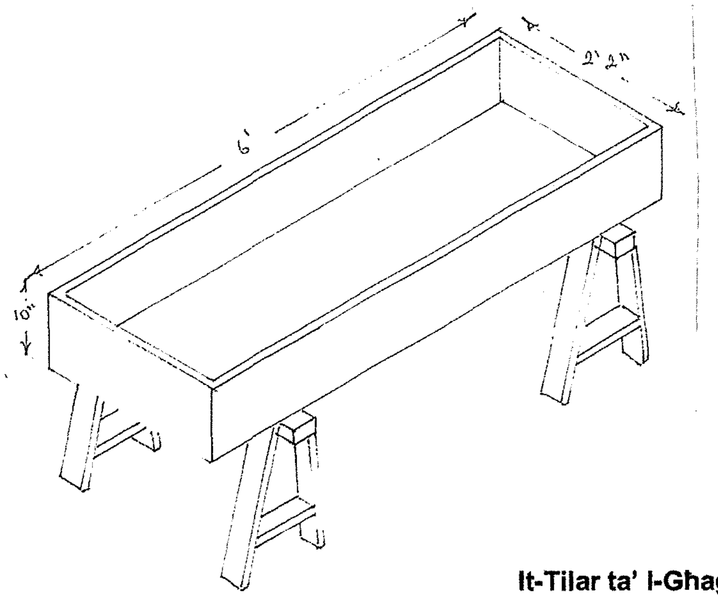
Il-Magna ta' l-Għaġna

hekk ta' minn jgħid li l-Imgħallem x'aktarx li kien jindaħal hawn ukoll. Ikun hu li jitfa' l-ingredjenti fil-magna (jew jikkmanda lil min jitfagħhom) biex ikollu kontrol fuq ir-riċetta.

Ma' kull xkora dqiq, titfa' fil-magna tal-għaġna tliet "bramel taż-żingu ilma". Anke hawn tidħol is-sengħa, għax fl-irtuba, meta l-għaġġien jinduna li d-dqiq hu ftit aktar niedi, forsi jkun hemm bżonn li titfa' żewġ bramel u nofs, u mhux tlieta. Titfa' wkoll nofs artal melħ, u tliet kwarti ta' ratal ħmira. (Fuq din l-imbierka ħmira nittama li nitkellmu aktar tard.) Dejjem skond il-magna li għandek, iddum minn 20 minuta sa nofs siegħa tagħġen.

Minn ġol-magna ta' l-għaġna, l-għaġina tittieħed GĦERKA GĦERKA u titqiegħed ġot-TILAR TAL-GĦAĠNA. Dil-kelma "għerka" jien kont smajtha l-ewwel darba meta kont qed nagħmel xi tiftix fuq is-sengħa tal-fuħħar. Issa naf li dil-kelma hi komuni fost il-ħaddiema tal-fran ukoll. Għerka hi "qabda", jew "ħodon". Bl-Ingliż forsi tista' tgħid *batch*. Tieħu l-għaġina qabda qabda, ħodon ħodon, *batch batch*, minn ġol-magna tal-għaġna u tqegħedha fit-tilar tal-għaġna. Waqt li l-għaġna tkun fit-tilar, isir it-TAQLIB. L-għaġna ddum mas-sagħtejn fit-tilar, imma tul dan iż-żmien trid titqalleb xi tliet darbiet. Biex tqallibha trid, ftit ftit, ixxammarha b'idejk minn isfel fil-ġenb, dejjem ixxammar 'l fuq sakemm jidhirlek li qallibtha kollha.

Mela wara sagħtejn toqgħod, u wara tliet taqlibiet, trid terġa' taqbad l-għaġina għerka għerka u minn ġot-tilar ta' l-għaġna titfagħha ġol-MEJJILLA. Din l-operazzjoni tissejjaħ it-TISQIJA. Mhux ċar għala tissejjaħ hekk, u f'dan l-istadju ma tidħol l-ebda tisqija ta' ilma. Kull għerka trid "trossha ġol-mejjilla – biex TOFSOD IL-GASS". Ġol-mejjilla, l-għaġina tkompli tistrieħ għal xi tliet kwarti ta' siegħa, u tul dan il-ħin, l-għaġina tikber u tintefaħ, tant li l-mejjilla jkollha lqugħ apposta (ara d-disinn) biex meta jkun hemm bżonn aktar wisa', dan l-ilqugħ

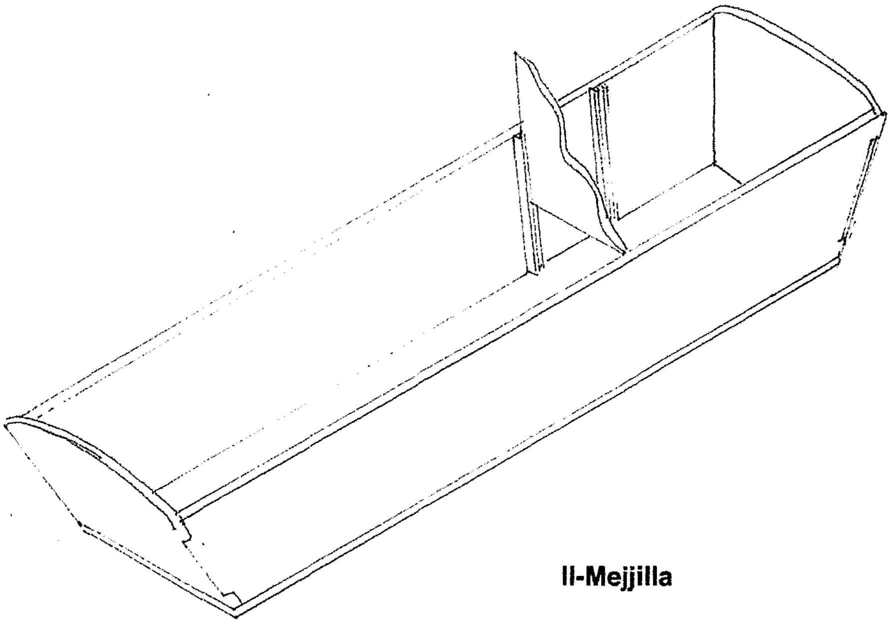


It-Tilar ta' l-Għaġna

jitneħħa biex l-għaġina jkollha fejn timraħ.

Wara tliet kwarti ta' siegħa li l-għaġina tkun ilha fil-mejjilla, jibda t-tqattigħ u l-użin. Xi ħadd li jkollu idejh ħfief u jkun tax-xeħta, jibda jqatta' biċċiet mill-għaġina u jiżinhom, ngħidu aħna, ratal ratal. Minn fuq il-miżien, l-għaġina tgħaddi għand il-KEBBIEB, li wkoll ikollu idu ħafifa u jkun tax-xeħta. Dan IKEBBEB l-għaġina u jġibha fil-għamla ta' ħobża. Il-Kebbieb jgħaddi l-ħobża lil ħaddiem ieħor u dan IPASSAT – jiġifieri jqiegħed il-biċċiet fit-tilari t'apposta, li jkunu lesti qrib il-forn. Kien meqjus li sett komplut kien ikun fih 14-il tilar, għalkemm dan kien jiddependi mill-kobor tal-forn. It-tilari jimtlew kollha bil-ħobż għadu nej – tilar jesa' mat-30 ħobża – meta jimtela wieħed, jitqiegħed ieħor fuqu, u dan jimtela wkoll. Jgħaddi ftit tal-ħin sakemm titqatta' l-għaġina u jimtlew it-tilari kollha. Tul dan il-ħin l-għaġina tkompli TISSEWWA – jiġifieri tkompli tikber u togħla.

Meta t-tqattigħ ikun lest, xi ħadd jaqbad il-biċċiet mit-tilari, waħda waħda, u jqegħedhom, waħda waħda, fuq il-PALA jew il-PALUN li jkun f'idejn il-ĦABBIEŻ. Il-ħabbież jibda JAĦBEŻ, jiġifieri jdaħħal il-biċċiet waħda waħda fil-forn. Dan hu meqjus li hu xogħol ta' xi ħadd tas-sengħa. Jekk ma tkunx taf kif għandek tqassam ix-xogħol fil-forn



Il-Mejjilla

tista' tgħarraq furnata sħiħa. Fuq kemm ix-xogħol tal-furnar hu delikat jista' jitqies mill-espressjoni li l-furnara għandhom f'ilsienhom: "L-għaġna tikxfek", jgħidulek – jiġifieri jekk tagħmel żball, l-għaġina ma taħfirhielekx; u "L-ħobża ma tinħasilx", li tfisser l-istess ħaġa – m'hemmx mod ta' kif tista' taħbi xogħol ħażin.

Il-ħobż isir wara xi siegħa (jew ftit iktar) fil-forn. Tiftaħ il-forn biss fl-aħħar ħames minuti, u tħalli l-bieb miftuħ jew terġa' tagħlqu skont kif tara l-ħobż.

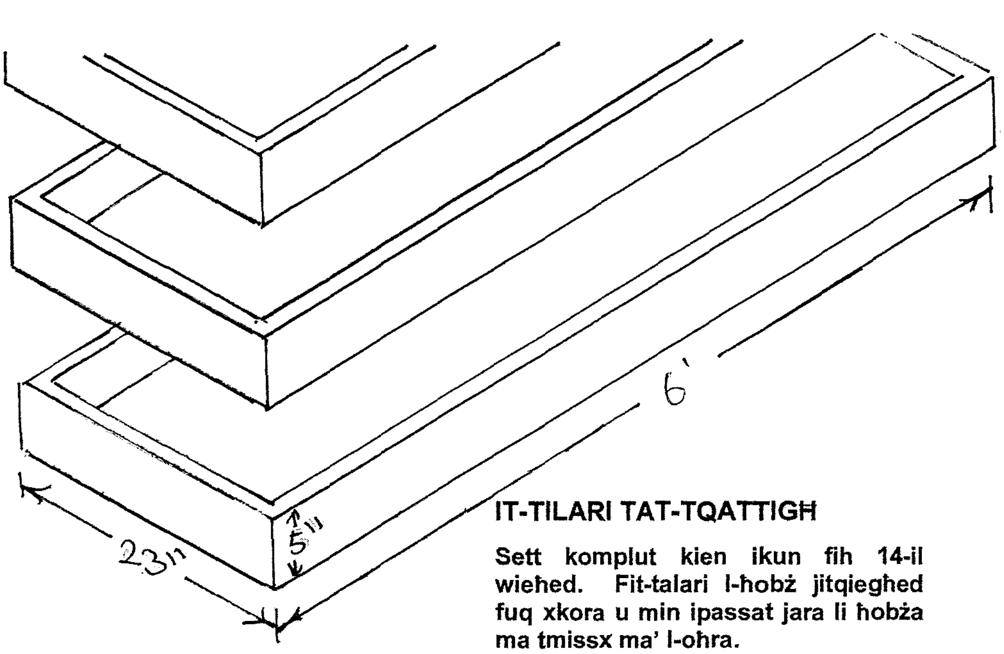
Sid il-forn (dari aktar mill-lum), kien iżomm għalih ix-xogħol tat-tqassim tal-ħobż lill-parruċċani fit-toroq - biż-żiemel u l-karettun; imbagħad aktar tard, bil-vann. Kull forn kien ikollu id-DAWRA tiegħu – jiġifieri toroq li fihom kien idur bil-ħobż sid il-forn biss, u ma kienx jidħollu bejjiegħ ieħor fl-għalqa. Meta forn jinbiegħ, ix-xerrej jippretendi li mal-forn għandu jieħu wkoll il-parruċċani tiegħu – jiġifieri li jkollu d-dritt li jdur hu, biż-żiemel jew bil-vann, fit-toroq li fihom is-sid l-ieħor kien iqassam il-ħobż fid-djar. Meta sid jipprova jbiegħ forn, imma jżomm għalih id-dawra fit-toroq, x'aktarx li ma kienx jirnexxielu jġibha żewġ.

Meta l-ħami kien għadu jsir bil-ħatab, ir-responsabbilta' ta' kif se jinstab u jinxtara l-ħatab kienet ukoll tas-sid.

IMMA "T-TINSILA" XI TKUN?

Fl-1676, Anton van Leewenhoek, Olandiż li kien jimmanifattura l-lentijiet, ra għall-ewwel darba dik li daż-żmien insejħula "l-ħajja mikroskopika" – ħlejjaq tant żgħar li bl-għajnejn ma jidhrux, imma li jinkixfu meta tarahom b'mikroskopju. Jgħidu li fl-1680, dan Anton saħansitra pinġa skizz, disinn, ta' kif kienet il-ħmira li kien ra ġol-birra. Id-dinja stagħġbet, imma għal 170 sena sħaħ ma sar xejn iktar fuq hekk. Imma mbagħad tfaċċa fix-xena Louis Pasteur, li fl-1857 kien ipprova xjentifikament li l-fermentazzjoni, kemm fl-inbid, kemm fil-birra, u kemm fil-ħobż, kienet ikkawżata mill-ħmira. Fl-1896 ħarġet klassifikazzjoni definttiva ta' l-ispeċi kollha tal-ħmira li jeżistu: klassifikazzjoni li għadha użata sal-lum. Minn dan iż-żmien 'il quddiem, l-istudju tal-ħmira għadda f'idejn in-nies tax-xjenza.

Qed ngħid dan kollu għax nixtieq nenfasizza li kien biss f'dawn l-aħħar mitt sena li nbeda l-proċess li wassal biex bniedem illum jista' jidħol f'ħanut u jixtri l-"ħmira ta' barra". F'Malta, l-ħmira ta' barra kienu jafu biha "anke qabel il-Gwerra", imma konvint li l-użu tagħha ma kienx komuni f'pajjiżna qabel is-snin għoxrin tas-seklu l-ieħor. Issa l-ħobż tal-Malti ilu jinħema f'Malta ferm aktar mis-snin għoxrin tas-seklu l-ieħor. U tul dan iż-żmien kollu ma kinitx tintuża ħmira ta' barra, imma l-furnar kien jiddependi mill-ħmira li joħloq hu stess. Id-dinja moderna tal-lum ma tistax tgħaddi mingħajr il-ħmira ta' barra, għax din tħaffef ix-xogħol u żżid il-produzzjoni. Il-proċess modern, pero, qed jgħarraq il-benna u jħażżen it-togħma tal-ħobż, u m'hemmx raġuni għala mqar ftit fran, ftit furnara, m'għandhomx jerġgħu jibdew jaħmu l-ħobża l-antika, jekk jista' jkun ġo forn Malti magħmul mill-ġebla tar-ratba, anke jekk għal klijentela żgħira jew suq speċjalizzat.



IT-TILARI TAT-TQATTIGĦ

Sett komplut kien ikun fih 14-il wieħed. Fit-talari l-ħobż jitqiegħed fuq xkora u min ipassat jara li ħobża ma tmissx ma' l-oħra.

Qabel ma feġġett il-ħmira ta' barra, l-ħobża Maltija kienet tiddependi biss fuq it-TINSILA biex togħla. It-tinsila tkun xi ħaġa hekk:

Mill-għaġina li għaġint illum tħalli biċċa u twarrabha. Meta x-xogħol fil-forn ikun lest, tibda taħseb biex **TRABBI T-TINSILA**. Taqbad dik il-biċċa għaġina li warrabt u **TLEWWITHA** – jiġifieri iżżidilha biżżejjed ilma u iktar dqiq biex terġa' tiġi biċċa għaġina ikbar milli kienet qabel. Din l-għaġina titħalla **TISSEWWA** għal siegħat twal – jiġifieri titħalla titla' u togħla minn x'ħin lewwittha, tul il-lejl kollu, sakemm l-għada kmieni filgħodu it-tinsila (li issa tkun saret "ħmira") tintefa' fil-magna tal-għaġna flimkien mad-dqiq, l-ilma u l-melħ. Meta tagħġen, terġa' tħalli u twarrab biċċa mill-għaġina, u tista' tibqa' sejjer hekk għal mijiet ta' snin. Faċli hux veru? Il-bużillis hu li biex tagħmel dan kollu jrid ikollok "biċċa mill-għaġina tal-bieraħ". Imma jekk ma jkollokx? Jew jekk jiġri li l-furnara kollha ta' Malta u Għawdex jitilfu l-għaġina tal-bieraħ? Mhux wieħed u tnejn qaluli li jekk jiġri hekk il-ħobża tal-Malti "tintilef għal dejjem għax ħadd m'għadu jaf kif jibda l-proċess mill-ġdid". Jekk inhu hekk, allura tassew li għandna għal x'hiex nistħu; imma fil-fatt dan m'hu veru xejn.

KIF TRABBI T-TINSILA – MINGĦAJR BIĊĊA MILL-GĦAĠINA TAL-BIERAĦ

Aqbad kikkra mimlija dqiq, jekk jista' jkun DQIQ ISMAR (*wholemeal flour*). Id-dqiq irid ikun jixbaħ kemm jista' jkun lid-dqiq kif kien joħroġ m'għand tal-mitħna, mhux ipproċessat, imnaddaf u mbajjad kif ikun ħafna dqiq kummerċjail llum. Itfa' d-dqiq ġo kontenitur li ma jkunx tal-metall. Ħġieġ, *pyrex*, fuħħar, xaqquf – kollha tajbin. Żid miegħu kikkra mimlija ILMA, jekk jista' jkun ilma ġieri, jew meħud minn xi bir nadif, mhux bil-*chlorine* kif ikun ħafna ilma llum. Ħawwad tajjeb u ara li ma jibqgħax għoqiedi ta' dqiq u kun ċert li tħabbat sewwa biex tidħol l-arja fit-taħlita. Ħalli l-kontenitur x'imkien fejn tilħqu l-arja ta' barra, u għattih b'biċċa filoxx li żżomm l-insetti 'l barra imma tħalli l-arja tidħol. U stenna. Ikun tajjeb jekk terġa' tħabbat it-taħlita sewwa mqar darbtejn f'24 siegħa. Żid kikkra dqiq u kikkra ilma kull 24 siegħa. Wara xi jumejn tibda tara xi bżieżaq tilgħin. Dak ikun l-ewwel sinjal tas-suċċess. Itma' t-taħlita kikkra dqiq oħra, u żidha ilma biżżejjed biex tibqa' bl-istess konsistenza li kienet qabel. Tinsiex terġa' tħabbat sew. **Għandek mnejn ikollok tkompli żżid aktar dqiq u ilma, kull tnax-il siegħa, għal xi ftit jiem.**

Li tkun qed tagħmel b'dan kollu hu li tkun qed tonsob biex taqbad mill-arja l-organiżmi li għandek bżonn. Meta jiġri dan, jiġifieri meta fit-taħlita jitrabbew l-organiżmi ħajjin li jrieġu l-proċess tal-ħmira, t-taħlita ttella' saff ta' bżieżaq m'għola pulzier jew tnejn. It-**TINSILA** li tkun rabbejt, issa tkun saret **ĦMIRA**. Issa tista' żżid dik it-taħlita ma' biżżejjed dqiq u ilma biex tagħmel il-ħobż li għandek bżonn. Tħalli biċċa minn dik l-għaġina għal għada; u tista' tibqa' sejjer hekk għal mija, mitejn sena, u aktar. Imma - forsi jkun hemm min isaqsi - għaliex għandna noqogħdu nieħdu biċċa xogħol u battikata bħal din?

Bħalma tafu, meta nagħsru l-għeneb biex nagħmlu l-inbid, il-ĦMIRA tiekol iz-ZOKKOR li jkun hemm fil-meraq tal-għeneb, u bis-saħħa t'hekk tipproduċi l-ALKOĦOL. Issa fl-għaġina tal-ħobż, il-ĦMIRA tiekol il-KARBOIDRATI (*Carbohydrates*) li jkun hemm fil-qamħa, u bis-saħħa t'hekk tipproduċl l-*Carbon dioxide*. Hu dan il-*Carbon dioxide* li jgħolli l-għaġina.

Issa hawnhekk tiġi l-parti d-diffiċli.

Fl-għaġina tal-ħobż, minbarra dawk l-organiżmi li nsejħulhom "ħmira", jkun hemm ukoll il-BATTERJI (*bacteria*). Ħadd m'għandu għax jieħu qatgħa. Il-batterji qegħdin kullimkien. Jikkalkulaw li hemm miljun batterju f'millilitru ilma safi. Ħafna batterji huma ħżiena, imma xi wħud minnhom huma tajbin, bżonjużi, u jagħmlu l-ġid. Il-batterji jgħinu fil-proċess biex il-ħalib isir ġobon, jew *yogurt*, jew butir; u biex il-basal isir basal tal-pikles, u biex taħlita ta' l-ikkapuljat issir zalzett, eċċ. Fil-ħobż tal-Malti kif kienet tieklu l-bużnanna, t-**TISWIJA** – jiġifieri l-ħin li tieħu l-għaġina biex togħla – kienet tkun twila ħafna. Dan għaliex il-ħmira l-antika (li kienet tiġi mit-tinsila) ma kienx ikollha s-saħħa li għandha l-ħmira ta' barra li hawn daż-żmien. F'dan il-ħin twil, il-batterji ta' ġol-għaġina kien ikollhom iċ-ċans li jaħdmu u jagħmlu xogħolhom – jiġifieri jipproduċu l-aċidi organiċi li jagħtu l-benna u t-togħma lill-ħobż.

Fil-proċess modern, dan ma jitħalliex isir. Il-ħmira ta' barra taħdem malajr wisq, u ma tagħtix nifs lill-batterji biex jaħdmu. Dan ifisser li għalkemm l-furnara Maltin għadhom jitfgħu it-tinsila fl-għaġna, t-tinsila m'għandiex ċans taħdem. Taħdem biss il-ħmira ta' barra li tgħolli kollox fi żmien qasir.

Barra minn hekk, jekk illum nieħdu biċċa mill-għaġina tal-bieraħ, din tkun wirtet ġo fiha sittin sena jew aktar ta' ħmira ta' barra, *improvers*, *surfactants*, *emulsifiers*, u Alla biss jaf x'jitfgħu fiha iktar, aktar ma jgħaddi ż-żmien.

IN-NANNU ANĠLU

Ippermettuli nżejjen daqsxejn dan l-argument li qed nipprova nibni billi nsemmi ftit lil nannuwi, Anġlu Gatt (Alla jaħfirlu), li twieled fl-1899, u kellu r-raba' n-naħa tax-Xerriek, illum limiti ta' Marsaxlokk. Fost affarijiet oħra, nannuwi kien jiżra' l-qamħ, jaħsdu, jidirsu, jiġbru minn fuq il-qiegħa, u jaħznu. Kull ġimgħa, ħdejn ir-razzett kien jiġi raġel jismu Rokku, bil-karettun u ż-żiemel. In-nannu kien joħroġ jilqgħu, u jagħtih ċurniena mimlija qamħ minn tiegħu. Flimkien maċ-ċurniena tan-nannu Rokku kien jiġbor ukoll il-qamħ ta' bdiewa oħra, u kien jibqa' sejjer bih il-mitħna tax-Xarolla, ż-Żurrieq. Wara xi jiem, Rokku kien jerġa' lura, u taċ-ċurniena li jkun ħa, kien jagħti lin-nannu parti minnha **DQIQ**, parti **SMID**, u parti **NUĦĦALA**. (Jiġifieri dak li jkun ħareġ mill-mitħna meta t-taħħan ikun tefa' fiha l-qamħ li tah in-nannu.) Missieri, li allura kien tifel ta' 12 jew 13-il sena, kien jieħu ċ-ċurniena dqiq, u jimxi biha aktar minn mil, biex jagħtiha lil wieħed furnar, ir-raħal ta' fuq, iż-Żejtun. Minnha l-furnar kien jagħġen u jaħmi ħobż biżżejjed biex in-nannu u n-nanna jkollhom għal ġimgħa sħiħa. In-nannu u n-nanna kienu joqgħodu wisq bogħod mir-raħal biex ikunu jistgħu jagħġnu d-dqiq huma – imma ħafna familji oħra (nkluż il-bużnanna min-naħa t'ommi) hekk kienu jagħmlu – jagħġnu l-għaġina huma, u għand tal-forn jieħdu l-ħobż magħġun u lest, kemm jinħema biss. Biex jagħmlu dan, il-furnar kien jagħtihom biċċa "għaġina tal-bieraħ" biex jagħġnuha ma' l-għaġna tagħhom. **Il-bużnanna ma kinitx iżżid ħmira ta' barra.**

L-antiki li għad għandhom amment tal-ħobża tal-Malti kif kienet meta kienet għadha ġenwina, kollha jgħidulek li l-ħobż kien:

1) Iktar samrani mill-lum.
2) Itjeb fit-togħma.
3) Iżomm għal ġimgħa sħiħa u aktar ma jmur iktar jitjieb.
4) Il-ħobża ma kinitx togħla daqs kemm togħla llum – kienet tkun iktar baxxa u ċatta.

L-għamil tal-ħobż ġod-dar baqa' jsir sakemm faqqgħet it-Tieni Gwerra Dinjija. Fil-gwerra, il-bdiewa baqgħu jiżirgħu u jaħsdu l-qamħ, imma l-gvern kien joħodulhom minn idejhom mill-ewwel, u kien jitħan il-qamħ hu, x'aktarx f'imtieħen sigrieti moħbija taħt l-art, minħabba l-biża' mill-għadu. Allura x-xogħol tal-mitħna tar-riħ waqaf; u meta spiċċat il-gwerra, ma reġax qabad. Id-dinja kienet inbidlet mill-lejl għan-nhar u nqalbet ta' taħt fuq. Issa kulħadd beda jixtri l-ħobż m'għand tal-forn li, aktar m'għadda ż-żmien, iktar kien armat bil-ħmira ta' barra – u issa Alla biss jaf x'qed iżid iktar ma' l-għaġna.

Ippermettuli nerġa' nħajjar lill-qarrejja biex IRABBU T-TINSILA (*starter/culture*) huma. Iħalltu ftit dqiq u ilma u jistennew it-taħlita TEĦMER. Ma ninsewx li biex it-taħlita sservina biex nagħmlu l-ħobz, irridu naqbdu ġo fiha mhux organiżmu wieħed, imma tnejn: irid ikollna l-ħmira (li x'aktarx tiġi mill-istess qamħa), u jrid ikollna l-batterji (*lactobacilli*) li jiġu mill-arja ta' madwarna. Għandna mnejn ikollna bżonn nżidu aktar dqiq u ilma, kull tnax-il siegħa, għal xi jumejn jew tlieta. Meta fit-taħlita naqbdu l-organiżmi li għandna bżonn, it-taħlita ta' dqiq u ilma (xi siegħat wara li nitimgħuha aktar dqiq) timtela' bil-bżieżaq. Imma trid ittella' pulzier jew tnejn ragħwa biex it-taħlita tkun b'saħħitha biżżejed. Meta jiġri dan nistgħu nżidu iktar dqiq u ilma u nagħġnu l-għaġina tal-ħobż. Din l-għaġina, wara li nagħġnuha, jkollha bżonn TISWIJA (*proofing*) twila. In-nanna kienet tagħġen l-għaġina filgħaxija u tħalliha tissewwa l-lejl kollu. L-għada filgħodu kienet tmur biha għand tal-forn.

SOURDOUGH

L-għamil ta' ħobż bħal dan – kollox magħmul id-dar u mingħajr ħmira li saret f'xi fabbrika – hu popolari ħafna barra minn Malta. Kull ma trid tagħmel biex tara kemm hu popolari hu li tidħol fl-internet u tfittex il-kelma "*sourdough*". X'aktarx li l-aktar *sourdough* magħruf hu dak Amerikan magħruf bl-isem ta' *San Francisco Sourdough*. Isimgħu ftit din l-istorja:

Fl-1970 u l-1971, żewġ xjenzati Amerikani – Leo Kline u T.F. Sugihara – ppubblikaw l-istudju li kienu għamlu fuq dan il-ħobż ta' San Francisco. (L-istudju ġie ppubblikat f'*The Bakers Digest* u f *Applied Microbiology*.) Sabu li ħafna mill-ħobż li kien jinħema fi fran differenti kellu fih l-istess għamla ta' ħmira u l-istess tip ta' laktobaċilli – u dan ma kienx minħabba li l-furnara kienu qed jaqsmu l-għaġina bejniethom, imma għax l-organiżmi li kien hemm fl-għaġina kienu komuni fl-ambjent ta' San Francisco. Tant hu hekk li l-laktobaċilli li kien hemm preżenti fis-*San Francisco Sourdough* ġew irreġistrati bħala *Lactobacillus sanfrancisco*.

Studji oħra li saru fil-Ġermanja u d-Danimarka wkoll sabu li fil-ħobż f'hemm kien hemm ħmira u laktobaċilli differenti. Ed Wood, li kiteb il-ktieb *Classic Sourdough* li qiegħed imniżżel fir-referenzi, jgħid li meta kien jaħdem fl-Għarabja s-Sgħudija (l-ortografija ta' dan l-isem hi tiegħi u responsabbli għaliha jien!) kien sab il-ħin li jittestja fil-laboratorju kampjuni ta' tinsila (culture) li hu u l-mara tiegħu kienu ġabru minn pajjiżi differenti tal-Lvant Nofsani. Il-ħmira u l-laktobaċilli f'kull tinsila, meta tqiegħdu taħt il-mikroskopju, kellhom karatteristiċi differenti. Ed Wood u ħbiebu għaġnu taħlitiet differenti ta' ħmira u laktobaċilli mad-dqiq u l-ilma u kkonfermaw (għas-sudisfazzjon tagħhom) li ħmira u laktobaċilli differenti jagħmlu ħobż differenti fit-togħma u fil-benna.

Jien ili għal dawn l-aħħar xhur inħallat id-dqiq ma' l-ilma biex forsi jirnexxieli naqbad mill-arja xi laktobaċilli Malti! Għadni ma rnexxielix sa barra, għalkemm it-tinsila li nagħmel jien, meta tingħaġen mal-għaġina u tinħema fil-forn tagħmel ħobż togħmtu tajba. Imma hu ħobż ftit tqil u mhux minfux daqs kemm nixtieq jien. Nittama li xi qarrej jew qarrejja titħajjar tagħmel bħali sakemm ikollna taħlita ta' organiżmi, b'saħħitha biżżejjed biex tgħolli l-ħobż kemm hemm bżonn. Jekk tfittxu l-kelma *sourdough* fl-internet, nixtieqkom li tireżistu t-tentazzjoni li tagħmlu kif jissuġġerulkom xi artikli – li żżidu mat-taħlita xi meraq ta' l-għeneb jew xi frott ieħor – imma tisperimentaw biss bid-dqiq u l-ilma.

Meta jerġa' jkollna l-ħmira oriġinali Maltija, nibdew naħsbu biex jerġa' jkollna l-forn Malti, mibni bil-ġebla tar-ratba (jew tal-kwiener) li kienet tiġi minn-naħa tax-Xewkija, Għawdex. Fuq il-forn Malti niktbu, jekk Alla jrid, id-darba li jmiss.

Ħajr:

Ġorġ Ellul, il-Boqboq, minn Ħal Qormi.
Karmena Buttigieg, tal-Mulejja, l-Qala, Għawdex.
Ġorġ Tabone, ta' Gerit, ir-Rabat t'Għawdex.
Carmelo Micallef, il-Kina, minn Tas-Sliema.
Charlie Farrugia, tas-Srieken, minn Ħal Qormi.

Referenzi:

Hubert Chiron, *Is-Sengħa tal-Furnar*, maqlub għall-Malti minn Pawlu Aquilina, il-Marsa, 1994.

Adriano Dingli, *The Duty on Imported Cereal Produce and the bread-making industry in Malta*, Malta, 1906.

Rachel Radmilli, *Ħobżna ta' kull Jum –Qormi bakeries and the role of bread in Society*, Teżi ta' l-M.A., l-Universita ta' Malta, 1999

Ed Wood, *Classic Sourdoughs*, California, 2001.

© Ġużi Gatt