ĊIEF MOQLI BIT-TADAM JEW GĦALL-ISTUFFAT

riċetti ta' Wied il-Għajn ta' qabel il-gwerra

Steve Borġ tkellem ma' Pawla Merċieca Taz-Zopp fil-7 t' April 2005 u l-21 t'April 2006 f'Wied il-Għajn.

Iċ-ċiefa hija waħda mill-għasafar tal-baħar li tbejjet fuq Filfla u fl-irdumijiet Ta' Ċenċ f'Għawdex. Fl-1843 l-ornitoloġista Antonio Schembri semma' kif xi sajjieda kienu jgħattu t-toqba fil-blat fejn tbejjet sabiex jaqbduha, jixwuha u jremblu l-laħam fi blalen bħala lixka fin-nases tagħhom. Sebgħin sena wara, sewwasew fl-1913 in-naturalista Ġużeppi Despott kiteb artiklu fl-Archivium Melitense, leħen il-*Malta Historical and Scientific Society*, fejn filwaqt li tnikket bil-qtil taċ-ċief mis-sajjieda ta' Wied il-Għajn, Marsaxlokk u Birżebbuġa, qal ukoll li dawn "*non essendo atta a cibo umano, non offre quando presa*", jiġifieri li ma kienx priża tajba għaliex ma kienx jittiekel mill-bniedem.

Filwaqt li naqsmu n-niket miegħu, aktar u aktar bl-għarfien li għandna dwar il-ħtieġa li nħarsu dawn il-ħlejjaq, jidher li hawn provi li ċ-ċief kien, wara kollox, jittiekel. Illum għandna laħam kemm irridu, rix bil-gzuz u ċ-ċiefa hija mħarsa bil-liġi ta' Malta. Pawla Merċieca qatt ma rat ċiefa ħajja f'għomorha, għaliex dawk li kienu jittieħdu d-dar kienu jkunu nqatlu fuq il-baħar u jispiċċaw bħala laħam għall-foqra. Din il-kitba qed titwassal għall-finijiet li tkun dokument ieħor dwar l-ikel tradizzjonali Malti.

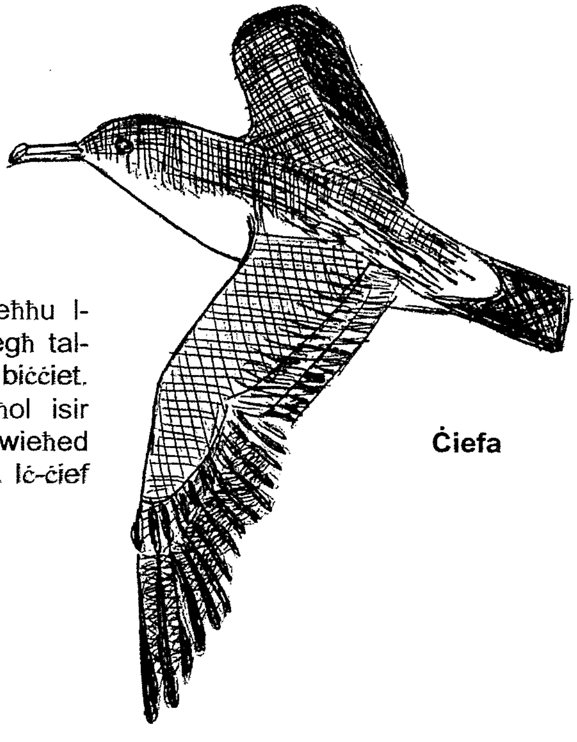
"Il-Ħadd ma kienx nhar ta' xogħol. U għalhekk min kellu qoxra kien joħroġ ifittex ikla barranija. In-nies li kienu jgħixu mal-baħar ma kinux jieklu l-istess bħal ta' l-ibliet: Dawk jieklu aktar ikel ta' l-ifran. Imma l-ikel taċ-ċief ma jafux bih. Ikun is-sajf u ta' kultant is-sajjieda jaħsbu biex jaqbdu ikla ċief. Ma kienux jaqbdu ċief daqs il-gamiem jew is-summien, li kienu jaqbdu l-bdiewa minn fuq ir-raba'. Forsi kienu jaqbdu xi żewġ ċifiet kull wieħed, u xi drabi xi tiġieġa tal-baħar. Ara l-gawwi, dak ħadd ma jmissu - għax maħmuġ, jiekol kollox.

FEJN JITTRAKKAW

In-naħa tagħna ċ-ċief jitrakka lejn l-Abjad iż-Żgħir, ħdejn Ras il-Miġnuna, jew il-Munxar, inkella lejn is-Sala, taħt it-'Triq' il-Wiesgħa, bejn iż-Żonqor u x-Xgħajra. Wieħed minn Wied il-Għajn mhux se jaqdef kajjikk sa' Filfla, fejn ibejjet iċ-ċief. Sa' l-Abjad iż-Żgħir dejjem għandek tliet kwarti qdif. Jaraw iċ-ċief dieħel mal-vapuri. Imorru għalih qabel ma jisbaħ u jilħaq jara d-dawl. Jisparawlu bis-senter, jiġbruh mill-ilma.

Jibdew iqaxxruh biex ineħħu l-ġilda morra, li tmur fil-qiegħ tal-baħar u jqattgħu l-laħam f'biċċiet. Ħafna drabi dan ix-xogħol isir fuq il-baħar, waqt li wieħed minnhom ikun qed jaqdef. Iċ-ċief jgħodds bħal blonġos għall-ħut u l-granċi u jiekol kollox ħaj.

Ir-rix tat-tajr inżommuh, mhux biss biex inrejxu bih, iżda anki għall-imħaded. Ir-rix il-kbir, imnittef mill-ġewnaħ jew id-denb konna narmuh, għaliex dan għandu ponta iebsa u jtaqqab l-investa. Dak li nieħdu minn maż-



Ċiefa

żaqq tajjeb. Kien hemm nies li jdaħħlu r-rix fil-forn biex jinkaljawh u joqtlulu xi dud jew baqq. Aħna konna nagħmluh ġo xkora tad-drapp bit-toqob, u nħalluh xi xahar fuq il-bejt ħalli x-xemx tqarqċu u tikwih. Ir-rix tal-gamiem u tas-summien l-aqwa rix, għax baxx u fin.

IL-QALI TIEGĦU

Hekk kif missieri jasal l-art, ommi Mananni tiġbor iċ-ċief u tibda taqlih mill-ewwel. Kienet taqlih fix-xaħam tal-majjal. L-ewwel trid taqli t-tewm ħalli jiħmar. Hawn iżżid iċ-ċief. Ma tkunx użintu għax ma tkunx xtrajtu iżda qbadtu. Ma kienx hemm bejgħ tiegħu; mhux ħaġa kbira li kien kuntrabandu li taqbdu. Tqatta' t-tadam, skond kemm trid iz-zalza grassa u titfa' l-bżar u l-melħ. Ma tagħmilx ħwawar. Jekk tħobb ix-xaħam, għawwem il-laħam fih.

Hemm min il-laħam taċ-ċief jgħaddsu fil-ħall jew l-inbid biex ineħħi t-togħma tal-baħar. Laħam iċ-ċief iebes, allura biex isir sewwa nqattgħuh biċċiet żgħar. Fis-sidra l-aktar li se ssib laħam, għax id-dahar mimli kustilji. Minħabba f'hekk kien hawn min jagħmel il-qafas stuffat, ħalli jkun mgħawwem fil-meraq, biex joħroġ is-sugu mill-mudulun. Hekk kif il-laħam ikun inqela, tista' żżid it-tadam fuqu ħalli jiġi jtiegħem fil-laħam. Biex timla' l-platt tista' żżid patata moqlija roti fiż-żejt, ħalli titqarqaċ. Patata safra tajba, u patata bajda tajba wkoll. Jekk trid tista' żżid ukoll xi biċċa pastarda mgħollija

Ċief Moqli biz-zalza tad-tadam

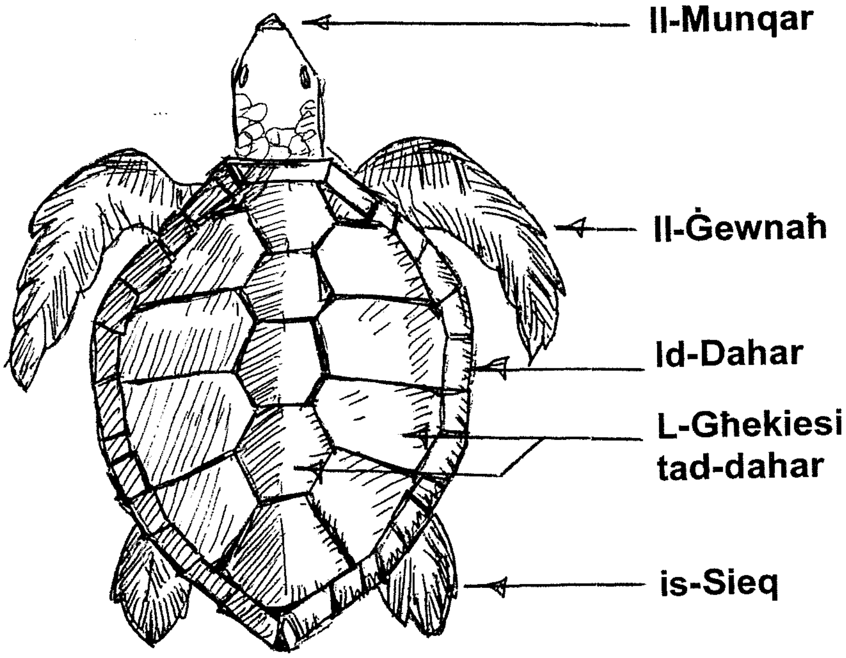
* tliet sinniet kbar tewm
* 500g tadam ċatt
* 800g laħam taċ-ċief
* erba' patatiet imdaqqsin
* xaħam tal-majjal
* bżar u melħ
* ftit żejt
* pastarda mgħollija

Stuffat taċ-ċief (1)

Triq tqalli ċ-ċief b'basla u ftit xaħam, u tagħmel zalza tad-tadam. Hekk kif tqallih, titfgħu jgħum fil-borma bl-ilma, u żżid il-patata – kif tuggustaha, il-piżelli, ġewż imkisser, weraq imnixxef tas-salvja, żbib, zunnarija u qoxra ta' lumija. L-ilma jixxotta bis-sajran, il-piżelli tajba għax iddub u wara tagħqad. Il-qoxra tal-lumija tajba għax tneħħi l-aċtu mil-laħam u z-zokkor inaqqas dak taz-zalza.

* 800g laħam taċ-ċief
* tliet zunnarijiet kbar
* erba' patatiet imdaqqsin
* ftit żbib
* ġewż imkisser
* weraq imnixxef tas-salvja
* kikkra piżelli
* kuċċarina melħ
* kuċċarina zokkor
* qoxra ta' lumija

Fil-gwerra, bejn l-isparar u bejn li (l-Gvern) ma jħallikx toħroġ mill-port, ma baqgħux imorru għalih. Qatt ma sajjarnih aktar. Xi tletin sena ilu morna nieklu l-Mosta u tawna ċ-ċief minflok fenek. Għaraftha mill-għadma tas-sieq għax tonda, mhux bħal tal-fenek. U bidlithuli. Naħseb li hawn xi ħadd għadu jieklu. Din ikla tas-sajjieda u l-foqra, mhux tas-sinjuri ta' l-ibliet."
(U tkemmex wiċċha bħallikieku qed tgħid: 'Mur ġibhom jieklu ċ-ċief dawk ta' l-ibliet.)

(1) Frankie Agius, minn Wied il-Għajn, jgħidli li "Ommi Anna ta' Frenċ, imwielda Pulis, mill-Blajjiet (F'Wied il-Għajn) taf sew din ir-riċetta imma minflok salvja kienet tagħmel il-weraq tar-rand u anki żżid il-*mixed spice*. F'tisjira waħda kienet tagħmel ma' tmien ċifiet, ħafna minnhom ikaċċjati mill-Abjad iż-Żgħir u l-Munxar. Qabel kienet issajjar il-kwakk. Biex tqaxxar iċ-ċief trid idaħħal il-mus miż-żokra u tofroq il-ġilda minn mal-laħam. Is-saqajn, il-ġwienaħ, u mill-għonq 'il fuq trid taqtgħu barra u tarmih. Ommi qatt ma rat ċiefa ħajja". 28 t'April 2006.

©Steve Borġ 2006