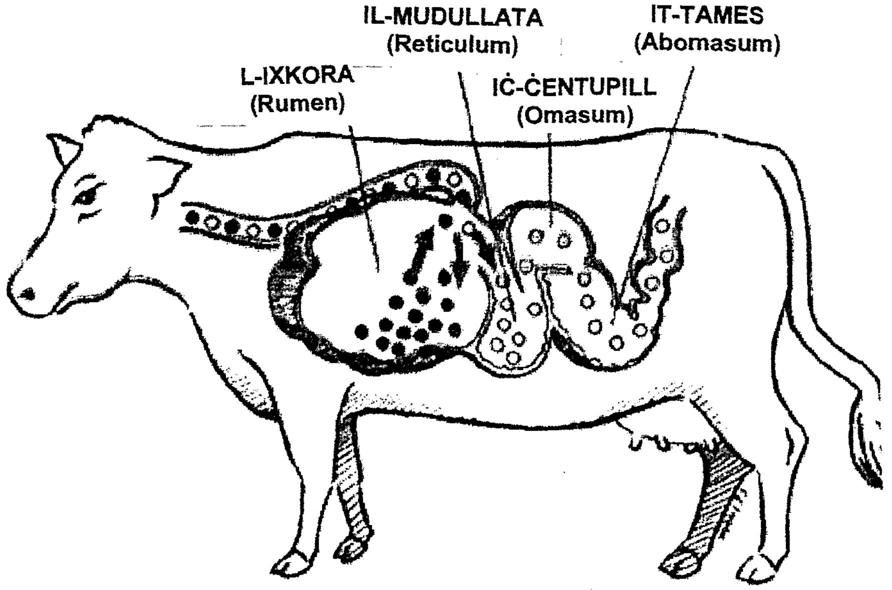
IKLA KIRXA

Karmenu Pace



Fl-imgħoddi l-kirxa kienet ferm iktar popolari mal-Maltin milli hi llum. Aktarx li kienet ikla rħisa u tajba, u għalhekk kienet imfittxija mhux biss mis-sinjuri, imma anke minn min ma setax jonfoq il-flus għall-laħam taċ-ċanga, jew tal-muntun, jew laħam ieħor li jiswa l-flus. Għall-kuntrarju ta' dak li jaħsbu xi wħud, il-kirxa hija magħmula mil-istonku tal-annimal u mhux mill-imsaren (għalkemm hemm xi partijiet mill-imsaren li jissajru kirxa wkoll). Minħabba din l-impressjoni żbaljata (li l-kirxa tiġi mill-imsaren) jista' jkun li filwaqt li hemm min jitgħallaq għal platt kirxa, oħrajn jħossu l-istonku tiela' jekk biss issemmihielhom u lanqas jekk iddehibhom ma jiekluha.

Il-kirxa ssir mill-istonku ta' ċerti annimali li l-bniedem irabbi għall-qatla. F'Malta nieklu l-aktar il-kirxa taċ-ċanga – jiġifieri tal-baqra jew tal-barri; imma l-kirxa tista' tkun ukoll tal-majjal, tal-mogħoż, jew tan-nagħaġ. L-istonku ta' dawn il-bhejjem hu magħmul minn erba' taqsimiet: tibda minn fuq għal isfel, l-ewwel tiġi l-IXKORA (bil-Latin u bl-Ingliż: *rumen*), imbagħad il-MUDULLATA (*reticulum*), iċ-CENTUPIL (*omasum*), u t-TAMES (*abomasum*). Hu u għaddej minn dawn l-erba' taqsimiet tal-istonku, l-ikel isir qisu tajn, għaġna, u bil-fermentazzjoni jagħmel ukoll ir-riħa. Għalhekk meta wieħed jiġi biex jaħdem il-kirxa, peress li jkun fiha din l-għaġna tal-ikel, iwarrabha għaliha, u tinħadem 'l bogħod mill-bqija tal-laħam l-ieħor. Biex il-kirxa toħroġ mis-suq trid l-ewwel tinqata' u tingħażel taqsima minn oħra, imbagħad tinqasam jew tinfetaħ u titbattal mill-fdal tal-ikel li jkun hemm f'kull taqsima tal-istonku. Wara tinħasel tajjeb; biċċiet minnha anke bil-misħun; tissawwat, u terġa' tinħasel. U anke wara li tinxtara mill-ħanut tal-laħam, il-mara tad-dar terġa' tiftaħha u taħsilha tajjeb bil-melħ u bil-lumi. Jiġifieri l-kirxa trid ħafna xogħol biex issajjarha, u mhux għaġeb allura li t-tisjir tal-kirxa ma tantx għadu popolari. Mill-banda l-oħra, l-kirxa hi nutrijenti ħafna u fiha ftit jew xejn xaħam.

Kif spjegajt diġa', hemm erba' taqsimiet fl-istonku tal-bhejjem tal-ixtarr. Dawn l-erba' taqsimiet tal-istonku hawn min saħansitra isejħilhom erba' stonok differenti għax kull taqsima hija bħal borża kważi maqtugħa għalija u kull waħda tagħmel ix-xogħol tagħha. Saħansitra hawn min jgħid li l-aħħar taqsima biss hija l-veru stonku u li t-tlieta l-oħra huma pre-stonok għax huma jħejju l-ikel biex jittieħed mill-aħħar taqsima li hija t-tames. (Ara l-istampa). Minn kull taqsima toħroġ tip ta' kirxa differenti. L-ewwel taqsima hija l-akbar waħda u tieħu madwar tliet kwarti tas-sistema kollha tal-istonku tal-baqra. Tissejjaħ **l-ixkora** bil-Malti għax ġo fiha jaqa' mill-ewwel l-ikel kollu li tibla' l-baqra u hija kbira bħal xkora. Għalhekk l-ewwel tip ta' kirxa hija kirxa tal-ixkora, li l-wiċċ tagħha minn ġewwa huwa mqalla' qisu xugaman u għalhekk il-kirxa mill-ixkora tissejjaħ **kirxa tax-xugamani**. Mit-tieni taqsima tal-istonku, jiġifieri mil-**mudullata** issir kirxa oħra, kirxa tal-mudullata, imma tissejjaħ ukoll: **kirxa tan-naħla**, u dan għaliex il-mudullata għandha fuqha tikmix li jixbaħ ix-xehda tan-naħla. Il-mudullata tagħżel l-ikel it-tajjeb mill-ħażin qabel ma tibagħtu fit-tielet taqsima tal-istonku, li hija **ċ-ċentupill.** Miċ-ċentupill ssir kirxa oħra differenti wkoll, **il-kirxa tal-folji.** Fil-fatt meta tiftaħ iċ-ċentupill li jkun bħall-borża mqabbda mal-parti ta' fuq tal-ixkora, ġewwa ssib folja ma' folja kirxa, qishom ktieb. Jew inkella wieħed jista' jqabbilha mal-pjiegi tad-dbielet jew ma' minfaħ tal-akkordjin. Hawnhekk f'din it-tielet taqsima l-istonku jkompli jiffiltra l-ikel qabel ma jgħaddi għar-raba' u l-aħħar taqsima. Din ir-raba' taqsima tal-istonku hija l-istonku veru. Bil-Malti tissejjaħ **it-tames.** It-tames jerħi likwidu aċiduż biex jibdel l-ikel fi proteini. Fil-każ tat-tames tal-ħaruf dan il-likwidu jittieħed biex bih jgħaqqdu l-ħalib li mbagħad isir baqta u mill-baqta jagħmlu l-ġbejniet fil-qwieleb. Il-kirxa tat-tames jgħidulha **kirxa tal-kannoli** jew **tal-katusi.** Fid-dinja kulħadd gostih u meta staqsejt lin-nies liema kwalita' ta' kirxa hija l-itjeb, min qalli taċ-centupill, u min qalli tal-kannoli. Toni tal-Patri miż-Żejtun li hu biċċier, qalli li l-aħjar parti għalih huwa t-tames. Waħda mara, Ġanna Zammit mill-Qrendi, qaltli li għalija l-kirxa tal-kannoli tqisha bħala l-aqwa kirxa għax hija mlaħħma u meta ssajjarha tirtab u ma tridx ħafna nar daqs il-kirxa tax-xugamani li hija ġludija u tibqa ftit iebsa. Ragel miż-Żurrieq qalli li hu t-tames jimlih u jagħmlu brodu u mbagħad iqatta' minnu roti roti. Jew inkella qal ukoll li tista' timlieh u tagħmlu bil-patata l-forn.

TRIPPERIA

Il-kirxa tittiekel f'ħafna artijiet madwar id-dinja, f'kull pajjiż isajruha skont id-drawwiet tagħhom b'xi riċetta partikolari. It-Taljani saħansitra għandhom ħwienet tal-laħam li jispeċjalizzaw fil-bejgħ tal-kirxa. Dawn isejħulhom "Tripperia", kelma li hija mnissla mill-isem tal-kirxa bit-Taljan, "trippa". Malta tidher li kienet tittiekel ħafna tant li mill-ikliet kollha li għandna hi biss daħlet f'ħalq il-Maltin meta jgħidu: "Min qatt kiel kirxa miegħek?!". B'dan il-qawl dak li jkun ikun irid ifisser jew li ma kellux x'jaqsam b'mod intimu ma' xi ħadd jew anke li lanqas biss jaf lil dak il-bniedem. Mill-banda l-oħra ma' min "tiekol il-kirxa" ifisser li hu xi ħabib ta' ġewwa, jew li kellek xi tip ta' negozu jew laqgħat miegħu, insomma, xi ħadd li tafu sewwa u ltqajt miegħu personalment.

Aquilina, fid-dizzjunarju tiegħu Malti-Ingliż, isemmi ħames modi ta' kif wieħed jista' jsajjar il-kirxa: 1. Kirxa fil-forn, 2. kirxa mimlija, 3. kirxa moqlija, 4. stuffat tal-kirxa u 5. torta tal-kirxa. Illum bil-mezzi moderni li għandna tista' ssib ħafna riċetti ta' kif tissajjar il-kirxa minn madwar id-dinja kollha. Imma f'Malta tal-imgħoddi r-riċetti kienu jintirtu mill-omm għal bint il-biċċa l-kbira bil-fomm jew bil-kelma biss. Fl-1894 ċertu kittieb li jismu Eduardu Luigi Vella, tebagħ ktieb tar-riċetti fl-istamperija ta' ċertu C.Busuttil li kienet tinsab f'numru 133 Strada Forni, il-Belt Valletta. Dan il-ktieb kien propjeta' letterarja ta' A.Aquilina E Co. *Librari-Edituri* ta' Strada Reale Nu. 58, il-Belt. Il-ktieb fih mal-mija u sittax-il riċetta ta' platti differenti u tmienja u

għoxrin riċetta tal-ħelu. Huwa miktub bil-Malti antik li kien influwenzat mill-alfabet Taljan. Dan il-kittieb E.L.Vella. semma l-ktieb tiegħu **"CTIEB TAL CHCINA"**. Bħala motto fil-faċċata taħt l-isem tal-ktieb huwa għażel il-qawl Latin: "*Omnibus placere non possumus*" li tfisser "Ma nistgħux nogħġbu lil kulħadd". Fid-daħla tiegħu "Chelmtein lil min jakra" E.V.L. jikteb hekk:

L' iscop li chelli meta gieni il ħsieb li naghmel dana id-daksxejn ta ctieb, chien li inghallem xi ftit tal chcina lit-tfajliet maltin, ghax l'esperienza li ghandi urietni li ftit huma dauc is-servi nisa li ghandom ħila jaghmlulec xi ftit platti semplici u taibin. M'hux deijem in-nisa Sinjuri jstghu jntilfu jghallmu cull serva ġdida li igibu ghal chcina; ħafna Sinjuri (u dan inghidu b'dispiacir cbir) m'humiex ankas capaci biex jaklu baida, u aħseb u ara chemm jstghu jghallmu lil min igibu maħħom.

Jena izda ma nippretendix li ghamilt xi hagia cbira, imma ipprocurait li niġbor, bil-ghainuna tal mara tighi, l' aħjar u l' izied sempliċi fost ***Ir-riċetti tal ichel li generalment hua usat fil familji maltin.***

Jen nispera, li min jakra, u ech hua jaf din il partita, li jeħu l' esempju tighi u jcteb xi ctieb li jittratta izied fit-tul din is-sengha, li hia tant sabieħa, sengha, li tirrendi il bniedem tant felici u content meta jecol buccun taijeb.

E. L. V.
Malta, fl' 4 ta Settembru, tal 1894.

Dan il-kliem t'hawn fuq ittraskrivejtu eżatt kif jinstab fil-ktieb oriġinali skont l-ortografija ta' dak iż-żmien. Għamilt biss b'tipi grassi l-kliem ***"Ir-riċetti tal ichel li generalment huwa usat fil familji maltin".*** Ir-raguni hi li dan lili jinteressani u nistaqsi: dawn ir-ricetti ta' E. L. V. ma' liema familji Maltin kienu popolari? Minn kif jgħid hu stess aktarx ma' dawk il-familji sinjuri li setgħu jħallsu s-serva biex tlestilhom l-ikel. Imma xorta għandu taħlita mħawra tajjeb ta' riċetti li nittama li x'uħud minnhom setgħu ukoll kienu jintużaw mill-familji normali tal-Maltin ta' dak iż-żmien. Hawnhekk se nieħu r-riċetti li jsemmi E. L. V. fuq it-tisjir tal-kirxa la qed nikteb fuq dan is-suġġett. Uħud minnhom speċjalment dawk li żied fit-tieni ħarġa tal-ktieb u fl-edizjoni l-ġdida tiegħu iktar tard, jidher ċar li l-awtur kien influwenzat minn riċetti tal-kirxa fil-kċina Taljana. Insemmi ngħidu aħna r-riċetti bħal "Chirxa Sampierdarena" u "Chirxa Lijoniża". Ir-riċetti huma miktuba b'mod sempliċi ħafna u m'għandhomx l-irqaqat li nsibu fir-riċetti tal-lum dwar kejl u użin eżatt.

Soppa tal Chirxa

Ma ratal u nofs chirxia (maħsula taijeb chif seijer nghid: katta il cannoli bcejjiċ żghar, iftahhom bl' imkass u ahsilom taijeb b'hafna melħ u lumi għal darbtein, u ghaddihom darbtein oħra mill'ilma nadif u aghmel l'istess bil bceijeċ l'oħra) hu biccia kargha-ħamra, erbgha patatiet, erbha basliet u ftit melħ. Itfa collox gewwa borma b'tant ilma, chemm ighatti collox u ħalliha taghli xi saghtein.

Il-*cannoli* tal-kirxa li jsemmi E.L.V. aktarx li huma dawk li xi nies illum isejħulhom *l-katusi* jew *il-pajpijiet* li jiġu mill-parti tal-istonku msejħa "it-tames". Dwar il-metodu, dan huwa l-iktar metodu bażiku ta' kif tissajjar il-kirxa.

Chirxa fil Forn.

Hu ratlein chirxa, keis li tnaddafa taijeb bil mishun fietel, lumi u melħ, għalligha, kattaħħa zghir u kalligha b'ħafna basal imkatta ccheichen, aghsar fuka is-sugu tat-tadam, ħalli collox ftit fuk in-nar u nizzilha. Akli zeuġ bringiliet bix-xaħam, imkattghin roti mal chirxa, hock ftit giobon parmigian jew ta Skallia, ħauuad tmien baidiet u ftit perzut, imkatta ccheichen ferm u ħauuad collox fl'imchien. Lesti dixx fond midluc bix-xaħam, kighed fil kieħ saff bringiel u saff chirxa, sachem timla id-dixx, fuku roxx ftit giobon maħcuc u frc tal galletti u kiegheda fil forn ghall' iscorcia.

Stuffat tal Chirxa.

Ħu il chirxa, aħsila f' ħafna ilma bil-lumi u il melħ, kattaħħa strixxi strixxi irkak daks saba, kiegheda gio toklija tal basal u zid mahha daks imgharfa frac tal bieba tal ħobs jebes. Kieghed maħħa ucoll coċċ perzut imkatta irkiek, tursin, ftit teum, bzar u melħ, u zid fuka ftit ftit brodu sachem tara li saret tenera u fl'aħħar nett aghsar ftit lumi u itfa dksxein koxra tal-lumi. Kabel ma iggiba fuk il meida, ħocchila ftit giobon parmigian u dauuara bil ħobs mokli.

Chirxa moklia.

Uara li tcun ghalleit il chirxa, ħalligha tibred, imbaghad kattaħħa bcejjeċ quadrati, ghaddighom mil bait imħabbat bit tursin u il melħ u il galletti misħuka, u aklighom fil butir jaghli.

Dawn l-erba' riċetti jsemmihom Aquilina wkoll meta jagħti t-tifsira tal-kirxa fid-dizzjunarju tiegħu. Fl-1903 E.L.V. reġa ħareġ edizzjoni oħra tal-ktieb tiegħu li semmieh "It-tieni Ctieb tal Chcina". Din id-darba il-motto li għażel huwa bl-Ingliż u jgħid: "*The degree of civilization is often measured by the cuisine" (Mrs. D. A. Lincoln).* Jista' jkun li dan il-fatt hu rifless li l-lingwa Ingliża kienet bdiet tirbaħ fil-ġlieda tagħha ma' dik Taljana. Dan it-tieni ktieb kien mitbugħ fl-Istamperija tal-Malta,16 Triq Zekka, Valletta u baqa' propjeta' litterarja ta' A.C.Aquilina. F'dan it-tieni ktieb l-awtur jżid ħames riċetti oħra tal-kirxa li ma kienux dehru fl-ewwel ktieb. Qabel id-daħla li hija xi ftit jew wisq bħal tal-ewwel ktieb E.V.L. jagħmel twissija lil min isajjar li tgħid hekk:

Tuissia

Kabel ma nibda nati xi ricetti li jena gbart, nara li hija ħagia wisk essenziali li ghandi indaħlilcom f'rascom li sabiex il huejecc li taghmli fil chcina icunu accettati min culħatt, u jttieclu bl'aptit, hem bzon kabel collox li il camra tal chcina tcun mizmuma bl'ichbar indafa – Il fuclari, il meida li fuka taħdmu, il ghodda collha – collox, ghandu icun maħsul u nadif daks il cristal – lebda hagia li ghanda relazioni mat-tisjir ghanda tcun imdensa jeu maħmugia. Min hu incaricat mil chcina ghandu izomm ruħu pulit mil izied – ghandu kabel ma jbda jaħdem, jara li rasu ja mimxuta tajeb u mitfura b'maniera tali, li ma takax xi xaghra f'dak li icun isajar – ldeiħ ghandom icunu maħsulin seuua, u ghandu jlbes fardal nadif sabiex ma hueigiu ma jehlux ir-ruejah collha tal chcina. Nirrichmanda li fil chcina magħandux jingiabar lebda fdal u rimasugli ta hawn il-leil, ghax dauna f'pais phal taghna shun, malair jaghmlu ir-rieħa jikrasu, u jistghu iħassru il ħueijeċċ taiba.

Ghaldakstant jena bl'icbar forza nirrichmanda, li sabiex ittisjir jimexxi, ghanda t'esisti fil chcina l'icbar indafa.
Il Belt, 10 ta Frar, 1903.

Ta' min jinnota li f'dan it-tieni ktieb l-awtur għal darb'oħra jerġa jinkludi r-riċetti tal-kirxa li kienu fl-ewwel ktieb u jżid erba' oħra ġodda magħhom. Għalija dan ifisser li l-kirxa kienet għada popolari sew. Dawn l-erba' riċetti ġodda jgħidu hekk:

CHIRXA STUFFAT *(Din ġa kienet dehret fl-ewwel ktieb imma issa fiha xi tibdil żgħir)*

Wara li tcun hsilt il chirxa tajeb bil-lumi u il melħ, tigha ghalia u imbghad kattahha strixxi irkak, kigheda geuua ix-xaham ma ftit basal imkolli irkiek, u rox fuku daks mimli imgharfa frak tal hobs. Uara zid, ftit perzut imkatta irkiek, tursin u naqra teuma, bzar u melh, u zid ftit cull tant cocc brodu sachem tara li saret. Fl'ahhar nett roxx pariggian mahkuk u guamigha b'fetti tal ħobs imkolli.

CHIRXA BIT-TADAM

Naddaf chif ghdna u ghalli seuua il chirxa, aktahha strixxi tauualin, sad an ittant qalli geuua ftit xaham il basal u it-tursin u kighed il chirxa matOtadam maghxur u imsoffi bzar u melh; sachem thalligha it-tektek itfa ftit brodu cull darba sachem issir.
Servigha bil parmiggian mahkuk.

CHIRXA BIL CAPPAR

Uara li tcun ghalleit il chirxa, kattahha chif ghidna fuk, u kalligha bil butir u basal imkatta ċcheichen, u bixxa bl'imbit, zid bzar, melh u ftit estrat tal-laham u meta sejer is-servigha zidilha cocc cappar mishuk u ftit hall.

CHIRXA BIL "BACON"

Halli ftit bacon imkatta ċcheichen u zid mighu cocc tursin, ftit mertkux, hobsa zgheira tal birra imkatta quadrati, u daks ratlein chirxa li tcun gia' immghollia u imkattgha quadrati, ftit brodu, melh u halligha ittektek, u roxx cull tant ftit giobon Parmiggian mahkuk.

CHIRXA SAMPIERDARENA

Ghalligha ftit, kattahha irkieka bhal zagarelli. Kighed geuua cazzola basla imkattgha irkiek, tursin, ftit zfunnaria, u kallighom bil butir; imbghad ixhet mahhom ftit prinioli mishukin u sugu tat-tatdam u halligha itektek bil mod sa issir.
Meta tcun lesta roxxila fuka giobon Parmiggian mahkuk.

Fl-1936 l-awtur ħareġ edizjoni ġdida tat-tieni ktieb "miżjud b'ħafna riċetti ġodda" stampat fl-Istamperija tas-Sależjani tas-Sliema. Fih l-stess twissija għall-indafa fil-kċina kif kienet dehret fl-edizzjoni ta' qabel, bejn wieħed u ieħor. Imbagħad fih tliet faċċati "Tagħlim Meħtieġ Għall-Kċina" fejn jagħti tagħrif, ngħidu aħna fuq "kif tisħaq ix-xaħam taċ-ċanga; kif tnaddaf il-passolina; kif tneħħi ż-żerriegħa miż-żbib; il-qxur tal-bajd". F'din tal-aħħar jgħid hekk: "Aħsel il-bajd meta jiġi mis-suq, jekk ikollok bżonn tal-qxur tiegħu biex tiċċara l-kafe', s-sopop ecc." Wieħed mill-ewwel jinnota li issa l-awtur beda jikteb bil-Malti tal-Għaqda u waqqa' l-alfabett Taljan. Anke fil-ktieb ta' qabel tal-1903 il-motto ġa kien bidlu mit-Taljan għall-Ingliż. F'din it-tieni edizzjoni ta' "It-tieni Ctieb tal Chcina", l-awtur jerġa jagħti l-istess ħames riċetti tal-kirxa li kien ta fl-ewwel edizzjoni, imma jerġa jżid tlieta oħra li jidher li huma meħudin mill-kċina Taljana. Issa l-awtur bidel ukoll il-format tal-kitba tar-riċetta u qasamha fi tnejn: l-ewwel jibda biex isemmi l-ingredjenti meħtieġa u mbagħad wara jkompli jagħti l-metodu tas-sajran.

KIRXA ALLA LIJONIŻA

Bżonnijiet: - Kirxa, butir, basal, dqieq, imbid, fungi, melħ, bżar u lumija.

Metodu: - Qalli bil-butir daqs tużżana basal imqatta' rqiq kull waħda f'erba' u ħallihom jiħmaru, wara qiegħed magħhom imgħarfa dqieq u ħawwad tajjeb. Żid nofs flixkun imbid abjad, ftit fungi melħ u bżar – qiegħed il-kirxa u ħalliha ssir fuq nar bati. Qabel ma ġġibha fuq il-mejda għasar fuqha lumija.

KIRXA FRAKASSIJA.

Bżonnijiet: - Kirxa, basal, twm, imsiemer tal-qronfol, butir, dqieq, fungi, bajd u lumija.

Metodu: - Naddaf tajjeb il-kirxa bil-misħun, wara qegħidha f'ilma frisk; sajjarha mal-basal imqatta', tewma, imsiemer tal-qronfol. Erfagħha u ħalliha toqtor, idlikha bil-butir, dqieq u qegħidha f'kazzola, xarrabha bil-brodu u żid magħha ftit fungi, għaqqad iz-zalza tagħha bl-isfar tal-bajd. Meta tkun sejjer is-serviha, agħsar lumija.

KIRXA ALL'INDJANA.

Bżonnijiet: - Kirxa, sonża, basal, melħ, bżar, brodu u mustarda.
Metodu: - Meta tkun naddaft il-kirxa qattagħha bċejjeċ kwadru u qegħidha f'kazzola ma' ftit sonża, basla, melħ, bżar, tliet imgħared brodu u ftit mustarda. Ħalli kollox isir sewwa u serviha sħuna.

Illum ukoll għadha tittiekel il-kirxa għalkemm ma għadhiex daqshekk popolari. Naħseb li dan kemm minħabba l-iġjene jif ukoll peress li n-nies li qabel kienu jfittxu l-kirxa għall-borma llum kapaċi jixtru laħam taċ-ċanga, majjal, jew tiġieġ. Madankollu għad hawn min ifittixha u saħansitra ġieli tkun ukoll ippreżentata f'tiġijiet bħala parti mill-"mejda Maltija". Avolja ta' min wieħed jgħid li l-kirxa li ssib tixtri mill-ħanut illum mhix ta' Malta, peress li waqqfu l-produzzjoni tagħha minħabba liġijiet tal-Ewropa. Imma il-kirxa ta' barra, min daqha jgħid li ma ttigħemx bnina bħal dik ta' Malta. Kemm fir-riċetti li semmejt qabel kif ukoll f'oħrajn li jinkitbu llum meta jsemmu l-kirxa ma jispeċifikawx liema tip ta' kirxa tkun trid tixtri, jekk hux mill-lixxa, jew tax-xugamani jew tal-pajpijiet jew mill-irqiqa. Jgħidulek biss "kirxa". Sakemm int tkun trid issajjarha stuffat ma jimpurtax, imma ċertu tip ta' kirxa hija adattata għal ċertu platti u mhux oħrajn. Ngħidu aħna wieħed xiħ residenti San Vinċens li huwa minn Ħaż-Żabbar imma kien mar joqgħod Ħal Balzan wara li żżewweġ, qalli li martu kienet tixtri l-kirxa tal-pajpijiet, timliha bl-ikkapuljat u mbagħad tagħmilha l-forn. U ieħor li joqgħod fl-istess sptar u li nzerta minn Ħaż-Żabbar ukoll, qalli li kien jimla l-kirxa minn dik qisha falda u jagħmilha l-forn jew jaqliha fix-xaħam tagħha stess. Dan l-aħħar kien hawn ċertu qawmien biex infittxu l-għeruq ta' ġensna anke f'dak li għandu x'jaqsam mal-ikel. Fis-sit tal-internet minn Għawdex "għarbnet.com" wieħed isib ir-riċetta tas-*Soppa tal-Kirxa* fost ir-riċetti l-oħra tradizzjonali li jippreżentaw. Din tgħid hekk:

Soppa tal-Kirxa

Ikollok bżonn:
Nofs artal qara ħamra, 4 patatiet kbar, ġidra, basla, kaboċċa, 4 tadamiet, 6 ġbejntiet friski, ratal u nofs kirxa, u nofs lumija.

Kif tagħmilha:

1. Lesti l-kirxa ġumata qabel billi tnaddaf l-kirxa sewwa u tqattagħha f'biċċiet żgħar.
2. Sajjarha f'borma bl-ilma flimkien man-nofs lumija għal madwar nofs siegħa. Saffi l-ilma.
3. F'borma kbira itfa' l-kirxa u l-ħaxix kollu mqatta' rqieq.
4. Għatti bl-ilma u sajjar fuq nar bati għal siegħa jew sa ma tara li kollox ikun sar sewwa.
5. Itfa' l-ġbejniet friski mqattgħin irqaq u sajjarhom għal żewġ minuti f'forn sħun.

Din hija forma ta' kirxa bil-ħaxix bħal dik li kien ta' E.L.V. fl-ewwel ktieb tiegħu. Interessanti li fost l-ingredjenti żiedu l-ġbejniet friski u kif huwa magħruf l-ġbejniet huma marbutin mal-gżira t'Għawdex. Anne u Helen Caruana Galizia fil-ktieb "The Food and Cookery of Malta" (1997 p.37) jsejħu riċetta tixbaħ ħafna li din bħala "Minestra tal-Kirxa". Huma jiktbu li din it-tisjira tista' ssir billi wieħed jiftaħ il-pajpijiet tal-kirxa b'imqass, u wara jaħsilhom ripetutament fl-ilma bil-lumi. Imbagħad wieħed jitfa' l-kirxa mill-bidunett mal-bqija tal-ħaxix għall-minestra u jsajjar kollox f'daqqa. Din ir-riċetta setgħu sejħulha "Kawlata tal-Kirxa" għax l-ingredjenti li jsemmu huma l-istess bħal tal-kawlata minbarra l-majjal. Il-Minestra tal-Kirxa hija nteressanti imma trid issajjar minestra propja bl-ingredjenti propji fosthom xi ftit għaġin minn taż-żibeġ u għazz. F'paġni 111-112 tal-istess ktieb l-awturi jagħtu wkoll tlett ricetti ta' kif il-Maltin l-iktar li iħobbu jsajjru l-kirxa. Dawn huma, *torta tal-kirxa, kirxa fil-forn* u *kirxa moqlija*.

L-awtur Salvu Agius kien bniedem li qaleb għall-Malti u kiteb ħafna fuljetti dwar ir-reliġjon bħal ħajjiet tal-qaddisin u kiteb ukoll "Storja ta' Malta". Imma barra minn hekk għandu wkoll ħames kotba dwar ir-riċetti. Fl-ewwel ktejjeb li ħareġ fl-1938 paġna 7, huwa jinkludi riċetta tal-kirxa li sa fejn naf jien baqgħet l-unika waħda tal-kirxa fis-sensiela kollha. Jisimha "Kirxa Stuffat La Fiorentina" u għid hekk:

Il-kirxa għandha tkun qabel xejn imnaddfa tajjeb, maħsula iktar minn darba u mgħollija. Imbagħad qattagħha strixxi moħxon nofs saba' u agħmilha tixxotta fi dvalja. Imbagħad qegħdha titqalla bil-mod f'kazzola bil-butir u meta tneħħiha minn fuq in-nar ixħet fuqha ftit zalza tat-tadam u fl-aħħArnett arġa ixħet fuqha ftit butir u parmiġjan maħkuk.

Dwar kitbiet dan l-awtur kienu deħru xi apprezzamenti fil-ġurnali ta' dak iż-żmien "Il-Berka" u "Doctor Brombos" li l-awtur jinkludihom fid-daħla għal ktieb tiegħu. Jgħidu hekk:

Mid-*Doctor Brombos* ta' l-24 ta' Ġunju 1938 :-
Waslilna l-ctieb jismu "L-Imgħallem Tal-Koki", mictub minn Salvu Agius. Dan il-ctieb huwa interessanti ħafna għax jgħallmec chif issajjar l'aħjar ichel fin u tajjeb u taħdem u tgħamel l'affarijiet tal-ħelu. Wakt li conna kgħedin nakrawh kabadna aptit ta' ngħama!! Nirrincmandawh lill karrejja tagħna. Jimbiegħ Sold u nofs minn għand Carmnu Psajla, dac li ibiegħ il-cotba kuddiem il-Posta, il-Belt. Nirringrazziaw lill'awtur.

Mill-"Berka" tas-27 ta' Ġunju, 1938 :-
KTEJJEB TA' Ħ TIEĠA.
Ġie f'idejna 'l ktejjeb li jismu "L-Imgħallem tal-Koki" mictub minn Salvu Agius. Fraħna, għax, barra milli huwa miktub wisq tajjeb bl-ortografija tal-Għaqda, huwa ktieb tassew ta' ħtieġa. Dan il-ktieb li fih 53 ricetta ma jimbiegħx ħlief sold u nofs biss. Aħna fil-waqt li nagħtu elf prosit lis-Sur Salvu Agius, nittamaw li ma ndumux ma naraw it-tieni ktieb ta' "L-Imgħallem tal-Koki"; anzi nixtiequ wkoll araw kotba oħra ta' fejda li b'din in-nefqa żgħira kulħadd ikun jista jixtrihom.

Nittamaw li s-Sur Salvu Agius, li 'l pinna tiegħu qatt ma għandha mistrieħ, jissokta jagħtina minn din ix-xorta ta' kitba, għax aħna żguri li ħawn wisq ħtieġa tagħħhom; illum sold u nofs kullħadd jista' jonfqu, imma forsi kotba li, għad li huma wkoll mhux ftit ta' ħtieġa, ikunu jqumu tliet soldi, erba jew aktar, mhux kullħadd jista' jixtrihom.

Mela, fil-waqt li nittamaw li ma dnumux ma naraw it-tieni ktieb ta' "L-Imgħallem tal-Koki", nittamaw wkoll li naraw kotba oħra bħalu, għal ġid tal-kotra li jogħożżu kull għana tal l-għaziz Ilsien Malti, u għat-tirqim ta' l-ortografija ta' l-Għaqda.

(Ta' min jinnota li għalkemm qed jiktbu fl-istess żmien l-ortografija tal-*Brombos* hija bil-Malti taljanizzat filwaqt li *Il-Berka* tuża l-ortografija tal-Għaqda - ħlief għal isimha.)

Piju Borg r-regettier mir-Rabat, Għawdex qalli li huma l-ewwel kienu jsajruha bil-ħaxix il-kirxa u mbagħad dak li jibqa' jagħmluh stuffat l-għada u tgħidx kemm kien jiġi tajjeb.

Illum hawn riċetti oħra iktar moderni u mħawwrin bħal dawn it-tnejn li ġejjin. L-ewwel waħda ngħatat minn Dounia Borg fil-porgramm tar-radju "Bonġu" li xxandar il-Ġimgħa 20 ta' Novembru 2009.

Kuskus tax-xgħir bil-Kirxa

Ingredjenti għall-kirxa:
Kilo kirxa, qattgħa tursin, 4 sinniet tewm, lumija, 200g ċiċri mxarrab minn lejl qabel, 50ml żejt, nofs litru ilma, kuċċarina bżar abjad, kuċċarina paprika, kuċċarina chilli (jekk trid), kuċċarina kemmun, kuċċarina ġinġer, ftit żafran.
Ingredjenti għall-kuskus:
Kilo dqiq tax-xgħir oħxon jew barley mitħun, 50 ml ilma, kuċċarina butir mielaħ.

Metodu:
1. Naddaf il-kirxa sew u għalliha fl-ilma sakemm issir bajda.
2. Kessaħha u qattagħha f'kaxxi.
3. F'borma ħallat l-kirxa ma' tursin mqattgħa rqiq, tewm, ħwawar, ċiċri u ż-żejt u qalliha għal ftit minuti.
4. Żid l-ilma u sajjar fuq nar qawwi sakemm tiftaħ tagħli.
5. Waqt li jkun qed jagħli, xarrab il-kuskus bi ftit ilma, poġġih f'passatur u poġġi l-passatur fuq il-borma.
6. Baxxi n-nar u sajjar sakemm issir – (Żid l-ilma jekk ikun hemm bżonn).
7. Meta jsir żid il-meraq tal-lumi u l-qoxra tagħha mqattgħa strixxi u tektek għal ftit minuti.
8. Neħħi l-kuskus mill-passatur, żid ftit butir fuqu u għarblu b'idejk.
9. Servi billi titfa' saff kuskus u fin-nofs poġġi l-kirxa.

Tista' wkoll tagħmel torta tal-kirxa, bħalma kien semma l-Pros.Aquilina, u fil-programm tal-RTK "Iftaħ Qalbek" ingħatat din ir-riċetta:

Torta tal-Kirxa
Temperatura tal-forn 190c, Gas mark 5

Ingredjenti:
400gr għaġina, nofs kilo kirxa, 400gr basal, mgħarfa żejt taż-żebbuġa, 2 bajdiet, 2 imgħaref tursin, 2 imgħaref ġbejniet jew ġbon maħkuk.
Turtiera ta' 23ċm dijametru.

Metodu:
1. Sajjar il-basal ġo mgħarfa żejt.
2. Ħawwad u sajjar sakemm il-basla tirtab. Jekk ikun hemm bżonn żid 50ml ilma.
3. Niżżel minn fuq in-nar u ħallih jibred.
4. Ħu ftit aktar min-nofs l-għaġina u iftaħha bil-bembuba biex tiksi l-qiegħ tat-turtiera.
5. Poġġi s-saff tal-basal fuq l-għaġina.
6. Fuq il-basal poġġi l-kirxa mqattgħa f'biċċiet żgħar.
7. Fi skudella ħabbat l-bajd u l-ġbejniet jew il-ġobon u żid it-tursin imqattgħa.
8. Ferra' din it-taħlita fuq il-kirxa.
9. Ħu l-kumplament tal-għaġina u iftaħha bil-lembuba.
1 Gerbibha mal-lembuba u poġġiha fuq il-mili.
2 Agħfas it-trufijiet flimkien u aqta' l-għaġina ż-żejda.
3 Taqqab il-wiċċ tal-għaġina f'żewġ postijiet.
4 Sajjar l-għaġina li tkun għażilt.

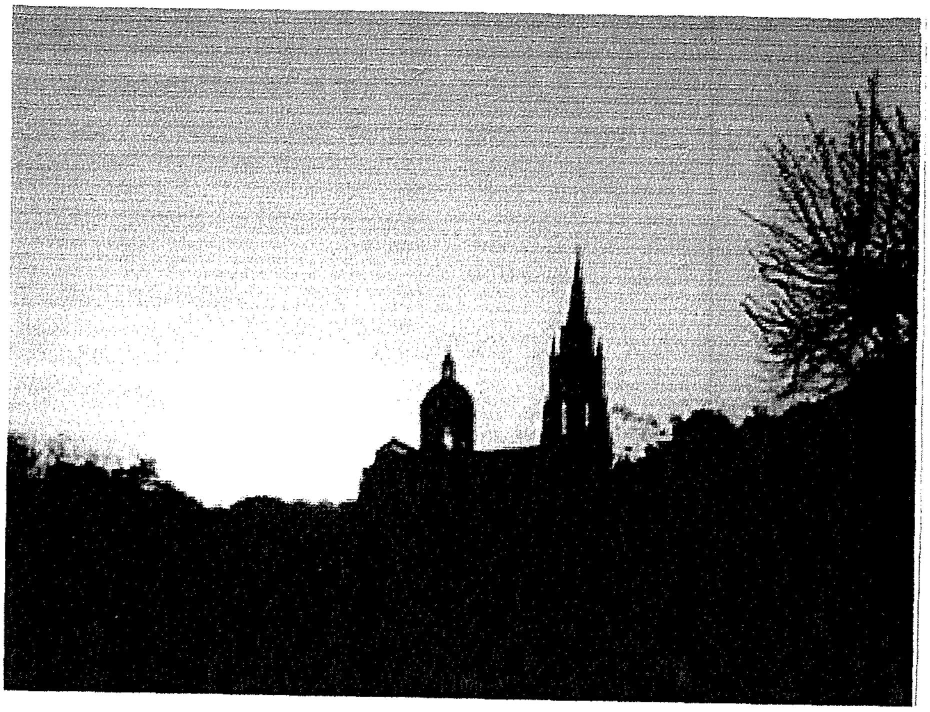
XUPPATU

Meta tkellimt ma' Feliċ tal-laħam miż-Żurrieq huwa qalli li dari fi żmien meta ommu u missieru kienu jmorru jbigħu l-ġbejniet u l-irkotta lejn il-Belt u tas-Sliema, kienet teżisti ikla magħmula mill-kirxa jisimha **xuppatu**. Din il-kelma qiegħda mniżżla kemm fid-dizzjunarju ta' Aquilina kif ukoll fil-Miklem ta' Serracino Inglott. Skont dan tal-aħħar il-kelma ġejja mill-Calabria, "sciuppatu" u kienet tkun bħal kawlata ta' ħxejjex u kirxa mgħollija flimkien. Feliċ jgħid li kienet tkun borma mmerqa bil-biċċiet tal-kirxa rqiqa minn tal-muntun jgħumu fil-wiċċ. Kienu jitfgħulha l-ħaxix, piżelli, tadam, qara bagħli, patata, insomma, ħaxix imħallat. Wara li jkunu lestew mill-biegħa missieru kien jgħid lill-mara: "issa platt xupputu immorraw nieħdaw". Skond Feliċ, "il-kirxa l-ħaxix qaddisha". Feliċ qalli wkoll li l-istonku tal-majjal

jintuża għall-mili u l-**budullati** tal-majjal jisbkuhom u jimlew iz-zalzett fihom. Il-budullata skont Feliċ tkun musrana imwaħħla mad-**dawwara** (bħal biċċa xaħam). Anke il-**musrana l-għamja** taċ-ċanga tintuża għall-mili. Filwaqt li l-budullata tal-majjal tintuża għall-mili taz-zalzett, il-budullata taċ-ċanga jagħmlu l-kirxa minnha. Feliċ qalli wkoll li t-tames meta jkun għadu żgħir, ta' xi vitella, jkun lixx imbagħad jiġi folji folji żgħar. It-tames kif spjegali hu jiġi l-aħħar taqsima tal-istonku u jkollu l-musrana l-irqiqa jew iż-żgħira mqabbda miegħu. Meta tibda taħdem il-kirxa, tibdiha miċ-ċentupill, għax dan trid ixxarrbu fl-ilma u wara fil-misħun u mbagħad issawtu. Il-kirxa, kompla Feliċ, kollha trid issawwata anke tax-xugamani, biex jaqa' l-frak minnha. Kollha barra l-imsaren. Il-musrana l-għamja taċ-ċanga timliha u l-**kurjulin**, li hu l-aħħar biċċa tal-musrana taċ-ċanga jinħadem ukoll kirxa. Il-mara ta' Feliċ qaltli li kienet teżisti wkoll ikla msejħa **tat-tuġun**. It-tuġun huwa l-ġuf ta' majjala verġnija. Tkun majjaletta ta' taħt is-sentejn li qatt ma tkun wildet. It-tuġun tajjeb biex tagħmlu torta. David il-Giża mill-Furjana, li ilu jaħdem il-biċċerija għal dawn l-aħħar 37 sena qalli li l-**mindil** ukoll jitiekel. Il-mindil ikun bħal xibka jew fardal li jżomm l-imsaren sħan u l-borża tkun ġo fih. Skont David il-mindil tal-majjal tista' tgerbu u tagħmlu braġjolun mimli bl-ikkapuljat. Tagħmlu l-forn u tqatta' minnu. Il-kirxa fil-biċċerija tinħadem f'rokna għaliha, l'hemm mill-laħam, u dak li jkun se joqtol iġib lil xi ħadd miegħu biex inaddafha.

Kif għidt fil-bidu "il-kirxa" daħlet fil-vokabolarju tal-Maltin u l-Għawdxin. Ġa semmejna l-espressjoni "qatt ma kilt kirxa miegħu" għal meta wieħed ikun irid ifisser li qatt ma kien ħabib tal-qalb, jew ta' ġewwa ma' xi ħadd. Ġieli ngħidu wkoll, "mela l-kirxa" , biex infissru li xi ħadd mela żaqqu billi kiel kemm felaħ. Għal bniedem stonkuż, li ma jiddarras minn xejn ngħidu li hu "ta' kirxtu ħoxna". Meta xi ħadd ikun irid juri li jasal sa l-aħħar biex ipattieha lil xi ħadd anke jekk ikollu jiekol minnu, jgħid "nikollu kirxtu". Jiġifieri anke sa hemm nasal bla ma nitmeżmeż jew nitqażżeż, veru sa l-aħħar!!. "Bniedem kirxi" huwa bniedem li jibla' kollox, baħnan, babbu, jew bniedem merħi. "Bukrajx" hija kelma li m'għadhiex tintuża. Hija magħmula minn bu+krajx. Krajx huwa d-dimunittiv ta' kirxa. Kienet tingħad għal min hu żaqqieq, li għandu kirxa (stonku) kbir, kif ukoll għal xi raġel ta' qattagħni. U kienet tintuża wkoll għal min ikollu l-ġilda ta' wiċċu mkemmxa ħafna hekk li tkun qisha kirxa.

@ Karmenu Pace



TOPONOMI T'GĦAJNSIELEM 1

Joseph Caruana

L-istudju tat-toponomastika tal-postijiet u nhawi Maltin u Għawdxin hu sabiħ u nteressanti ferm, għalkemm kultant xi ftit diffiċli u iebes u jġagħlek tqalleb ħafna kotba u rivisti. Lokalitajiet li ngħixi fihom u postijiet bħalma huma widien, għoljiet, xtajtiet, għejjun, oqsma t'art, u għelieqi, kollha għandhom l-isem toponomu tagħhom.

Uħud mit-toponomi huma ħfief biex tasal għat-tifsira tagħhom, iżda oħrajn jeħtieġu studju fond biex wieħed jasal għal konklużjoni soda. Fin-nuqqas ta' dokumenti jew tradizzjoni soda li jistgħu jagħtu tifsira lill-isem, wieħed kull ma jista' jagħmel hu li jissuġġerixxi tifsira possibli, bbażata fuq għadd t'indikazzjonijiet li joħorġu mill-istess għerq. Iżda wieħed irid joqgħod ferm attent għax ċerti żbalji jistgħu jbegħduk milli tilħaq l-għan tiegħek li tasal għal tifsira soda u tajba. Wieħed mill-iżbalji li tista' tieħu hu li tmur fuq l-isem kif miktub jew imlissen illum. Ħafna toponomi Maltin u Għawdxin imorru lura sa żmien il-ħakma Għarbija, għalhekk x'aktarx li mal-medda taż-żmien il-kelma oriġinali tbiddlet xi ftit u ġieli ħafna, kemm fil-pronunzja kif ukoll fil-kitba meta kien isir xi testment jew kuntratt ta' bejgħ. L-aktar dokumentazzjoni abbundanti u ta' min jorbot fuqha hi dik li tinsab fl-arkivji notarili, l-arkivji tal-gvern, u l-arkivji ekkleżjastiċi. Barra dawn hemm ukoll mapep u portulani antiki. Illum bosta kittieba jaqblu li l-Għarab li kienu jokkupaw lil Malta huma l-istess Għarab li ħakmu lil Sqallija u Spanja. Dawn l-Għarab kienu mill-Afrika ta' fuq u għalhekk insibu xebħ ta' toponomi f'dawn il-pajjiżi ma' dawk ta' Malta u Għawdex. Naturalment, f'Malta l-influwenza Għarbija kienet ikbar minħabba li l-pajjiż hu żgħir fid-daqs u fil-popolazzjoni, u anke minħabba li l-ilsien mitkellem qabel kien semitiku ġej mill-Puniku. Għalhekk l-ilsien Għarbi seta' jaqbad aktar faċilment.

Fl-istudju tat-toponomastika, wieħed jista' jqassam it-toponomi taħt titli differenti u jagħmel klassifikazzjoni tagħhom. Eżempju; hemm dawk li jaqgħu taħt laqmijiet u persuni, ismijiet u kunjomijiet, ġeografija tal-post, eċċ. Illum minħabba żvilupp qawwi f'ċerti nħawi, uħud mit-toponomi qed jintnesew jew jinbidlu. Għalhekk ħassejt li jkun xieraq u f'waqtu li niġbor kemm nista' mit-toponomi tar-raħal tiegħi, Għajnsielem inkluż l-Imġarr. Se nipprova nagħti wkoll il-lok ta' fejn jinsabu u, sa fejn nista', xi tifsir tal-kelma. Dan hu biss tentattiv biex dawn l-ismijiet ma jintilfux u jibqgħu għall-posterita'.

TRIQ TA' LAMBERT: It-triq li tieħu mit-triq prinċipali msejħa Triq l-Imġarr ħdejn it-torri ta' Santa Ċeċilja sa fejn tispiċċa t-triq tal-kanal u tibda t-triq tal-Bwier.