

# L-IKLA TAL-FESTA

## Dari u Llum

*minn Charles Clews*

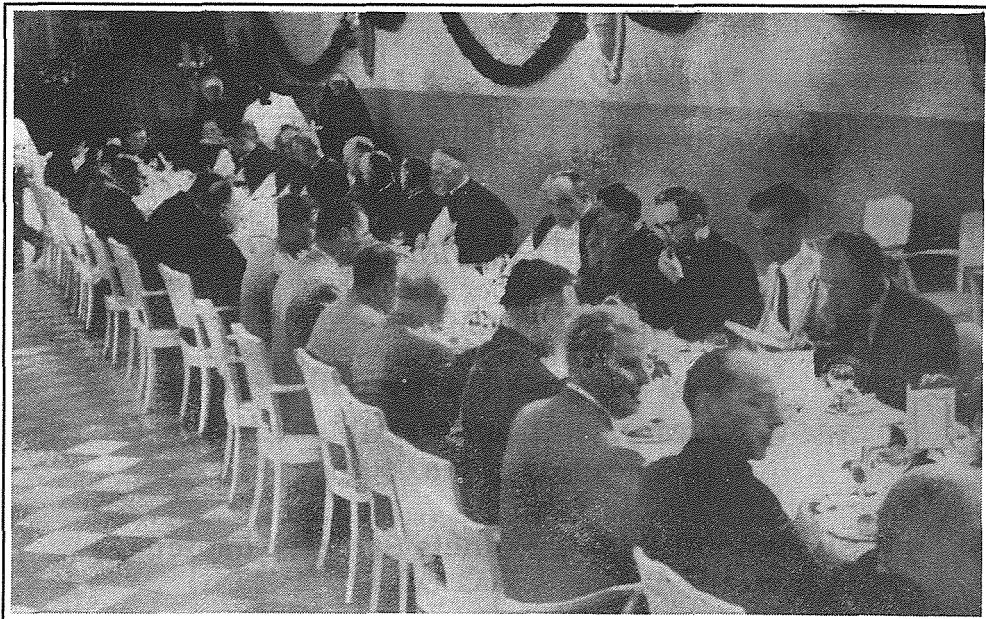
Fil-festa kulhadd ilesti xi haġa tajba għall-ikla ta'nofs inhar. Dik l-ikla l-kbira, l-ewlenija, il-qofol. Għax għal filgħaxija, illum, ikollna dawk il-ħafna knick-knacks, il-miżè, l-appetisers, fi kliem fqir - fuq hiex tixrob! Karawett, mussels, biċċa torta ta' l-irkotta, xi biċċa timpana, u issa, immankabbilment - il-famuża pizza. Barra allura, minn dawk il-ħafna extras, li joħolqu dawk id-dilettanti tat-tisjir: sausage rolls, canapès, eċċ., u l-ħlewwiet tas-soltu, magħhom miżjud xi haġa li t-tifla, jew il-mamà, sabet xi riċetta tagħha fuq xi magazin, u jew semgħet tingħat f'xi programm tan-nisa minn fuq ir-radju. U whisky u brandy, u vodka, u vermouth sweet u vermouth dry, u liqueur, u birra u ma nafx kemm kwalitajiet ta' coca, u l-bitter lemon, u lanqas naf kemm iżjed.

### X'DIFFERENZA

X'differenza, ruħi qalbi, minn ikla u riċeviment ta' filgħaxija, minn - ngħidu aħna - qabel il-gwerra. Llum, il-mara, li għandha mistiednin nies tal-familja, qraba, li forsi joqogħdu barra Bormla, u l-għarus (jew l-għarusa) tat-tifla, jew tifel, għandha f'rasha x'sejra ssajjar. Taħseb għax-xiri minn qabel, granet qabel - għax għandha l-famuża fridge ... u l-freezer.

Ma għandhiex għalfejn tbakkar mis-setti matinati. Jistgħu jhalluha weħedha, għax kollox, kwazi għandha lest. Għalkemm issaħħan. Jew titfa' fil-forn dak li lestiet, li qiegħed fis-silġ, lest misjur. U kulhadd, inkluż uliedha nisa, imorru għall-quddiesa solenni, u jġu jgħidulha kemm kientajjeb, u x'qal, il-predikatur..

Il-mejda mifruxa, bil-pożati, lesti għal kull platt (jew dish, kif issa drajna ngħidu), frieket, skieken, mgħaref, u l-platt żgħir fuq ix-xellug għall-ħobż, bis-sikkinga partikolari għalih, u l-butir, fil-fidda, għamla trijangola, għal miegħu, u s-srievet. U jġi l-brodu, jew soppa, u l-ewwel platt, (il-laħam boneless) it-timpana, u għad baqa': il-gateau. Fejn hu s-souffle ta' dari? Gateau: Black Forest, Fruit Flan, Torta Nuziale. U wara, li trid, frott, bettieħ, dulliegh, tuffieħ, kollox. U mbagħad tisma: "Ma, ara x'iridu, liqueur, brandy?" "Iva, bilħaqq." "U Ma, tinsieħ il-kafè wara, taf." "Oh, Joe, dak lest, ruħi ... famuż ... għamiltu."



*Il-Kardinal Tedeschini fil-pranzu mal-mistiednin l-oħra.*

### U DARI...

U mmorru lura għal qabel il-gwerra. Generalment l-ikla kienet tkun, għall-festa, jew tigieġa, jew fenek. Tinduna bl-importanza tat-tigieġa għall-ikla, meta tkun taf, li meta mara kien ikollha tarbija, dak kien il-lussu li kienet tittama u tistenna: ara aħsbulha għal tigieġa tajba, u tuha l-brodu, u isiltulha l-laħam. F'xi hlas kienet idduqha tigieġa. Parentesi: kienu tigieġ li jġiru fl-egħlieqi, mhux tal-batterija, u kont tieġu brodu u laħam minnhom, b'toghma u konsistenza ġenwina.

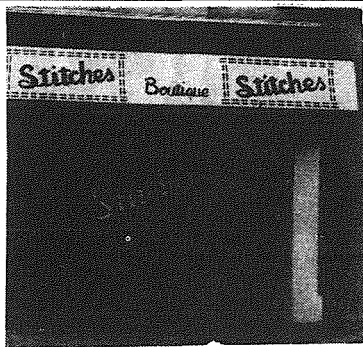
Mela tigieġa, brodu, u jieġu kulhadd minnu, ikun ilu jitpespes minn kmieni filgħodu. Ghax il-mara dak iż-żmien ma kellhiex il-fridge, u l-freezer. Kienet trid tbakkar, jekk trid il-laħam, mill-erbġha ta' filgħodu, ħalli tieġu u ssajru. Dari kellna l-guardacarne, biex inzommu xi haġa fil-frisk għall-ghada, bħal kunserva, butir. Dan kien armarju bil-qieġ ta' l-injam, u l-ġnieb kollha żingu mtaqqab, għall-frisk. Dan kien jiddendel jew fil-biħa, jew fuq il-bejg fl-aktar rokna dellija u friska. Xi frota trid tintefa' fil-bir ġo barmil minn filgħaxija, ħalli tasal fuq il-mejda tal-'pranzu' kiesha u pjaçevoli. Bħall-bettieħa. Min kellu bir!

U l-bettieħa: darba qalli ħabib tiegħi, li kien diġa' anzjan qabel il-gwerra, li meta jixru bettieħa għall-ikla tal-festa, kienu jixtruha minn jum qabel. Għalfejn? Ħalli jaqtgħu l-ponta, u jduquha ħalli jaraw hiex helwa. Jekk le, x'jagħmlu? Mela: iħaffru 'l bettieħa miż-żerriegħa, sewwa tafux. Imbagħad, jitgħu fiha flixkun luminata - jew kemm tesa' - jagħsru nofs lumija, u jitgħu xi ħames imgħaref zokkor. Jaraw kif iqegħduha dritta ġo barmil, jagħmlulha t-tapp li jkunu qasmu minn fuq, u jniżżluha fil-bir. Qalli, dan il-ħabib, li kienet tasal fuq il-mejda, helwa... penit! Flok qarġha, kif kienet!

Il-kelma gateau ma kienux jaflu biha. Kien soufflé, li għalih u għall-pasti Spiru 'Tal-Beccun' kien imsemmi, kif ukoll is-Sluta. Kienet diġa' daħlet id-drawwa, li bħala deżerta beda jissemma t-Trifle. Dan kellu l-varjetà skond il-gosti u kemm ikun qara riçetti dak li jkun. Generalment dan kien jikkonsisti, f'saff pane di spanja, krema, erġa' pane di spanja, krema forsi differenti (custard taç-çikkulata), erġa' pane di spanja, u fuq xi dekorazzjoni.

Filgħaxija, meta jġu l-mistednin: luminata, xi flixkun whisky (ibza' għalih Mary taf, vermouth, xi ftit pastini, mastika, (kienet għadha popolari) u forsi pastizzi, li l-mara kienet tinzel is-Suq tixtri, u toffrihom anke meta jikshu u johroġ ix-xaħam għalihom! Imma konna nħossu ruħna smati l-istess, b'inqas ismijiet ... fancy... u inqas flus. Flus mnejn?

U konna ngwadu l-festa l-istess, bl-istess ferħ, bl-istess entużjażmu, bl-istess qdusija. Bl-istess briju. Ħabib, li qed taqra, kif terġa' lura d-dar wara l-quddiesa u l-paniġierku, erġa' aqra dil-paġna, ara jekk l-ikel li semmejna giblekx ġuħ ta' nagħma, u li jġibu quddiemek, tiddivorah! Buon appetito. Il-festa t-tajba!



## STITCHES BOUTIQUE

FOR ALL OCCASIONS

**With Latest Fashion of  
Dresses, Underwear, Tops, Casual Wear,  
Handbags & Hats for Hire  
Moderate Prices**

**Please come and have a look  
59, ST. THERESA STREET, COSPICUA**