Il-ħobża Maltija

Il-fatt li ħajjarni jew aħjar li sfurzani nikteb dan l-artiklu hu li għal bosta drabi rajt għar-rimi ħobż tal-Malti mqatta', f'borża lanqas biss miftuħa. Dan ifisser li dak it-tali jkun xtara ħobża u ħadd ma kiel minnha u allura twaddbet għar-rimi.

Nistqarr magħkom li veru nħoss għafsa ta' qalb meta nara ħaġa bħal din, inħoss dwejjaq li ma nafx infissru bil-kliem jew bil-kitba. Forsi aktar milli għax nara l-ħela, f'dinja fejn hawn min lanqas għandu nofs dik il-ħobża, inħoss diqa għax billi jien ġej minn familja ta' furnara, naf x'jirrekjedi l-forn!

Naqta' rasi li dawk li jarmu l-ħobż ma jkunux jafu kemm-il siegħa jrid jistenna l-furnar biex ikun jista' jagħtih dik li dari kienu jsejħu "barka ta' Alla"!

Qalb l-ixkejjer tad-dqiq

L-ebda xogħol ma huwa diżunur. Il-familja tiegħi huma furnara u dan ngħidu b'wiċċi minn quddiem. Ma nistħix ngħid li anki jien ħdimt għax xi żmien fil-forn.

Il-proċess tal-ħobża Maltija hu wieħed twil, anzi twil ħafna. Il-propja ħobża lokali jinbeda l-proċess għaliha minn ġurnata qabel. Titħalla biċċa għaġina minn tal-lum għall-għaġna ta' għada. Din l-għaġina titlewwel f'tinsila, issir ħmira biex tintuża mal-għaġna tal-ħobż ta' għada. Illum il-proċess qsar xi ftit għax bħala ħmira qed tintuża dik tat-trab u għalhekk ma jkunx hemm għalfejn titħalla t-tinsila. Madankollu l-proċess biex issir ħobża xorta waħda jrid bosta u bosta sigħat.

Il-proċess jibda billi tintelaq l-għaġna. Fil-magna jintefa' l-ilma, id-dqiq, il-melħ mill-oħxon u l-ħmira. Meta tkun ħafna kesħa, l-ilma jissaħħan xi ftit għax inkella l-ħmira tbati biex ittella' l-għaġna. Fil-forn mhux problema biex tagħmel ftit misħun, kemm timla barmil taż-żingu u twaddu fil-forn qrib il-gali (dik il-parti fejn ikun hemm il-ħatab jaqbad).

L-ingredjenti tal-ħobża Maltija

Dawn huma l-ingredjenti bażiċi tal-ħobża ta' Malta. Ħobż ieħor jista' jkollu ingredjenti oħra, fosthom il-butir jew ix-xaħam. Illum anki l-ħobża Maltija, hawn min iżidilha xi ħaġa oħra biex ma titnawwarx. L-ingredjenti kollha issa qegħdin fil-magna u għalhekk tista' tixgħelha u tħalliha ddur madwar nofs siegħa. Wara jkun imiss li tinqala' l-għaġna mill-magna u tintefa' fit-tilari u titħalla hemm għal tul ta' ħin. Matul dan il-ħin din l-għaġna tingħata madwar tliet taqlibiet. Wara l-għaġna tittieħed fil-mejjilla. Dan il-proċess jissejjaħ "issaqqi l-għaġna".

> Naqta' rasi li dawk li jarmu l-ħobż ma jkunux jafu kemm-il siegħa jrid jistenna l-furnar biex ikun jista' jagħtih dik li dari kienu jsejħu "barka ta' Alla"!

Fit-tilari li issa jkunu tbattlu, titpoġġa l-għaġina tal-għaġna li tkun saret wara. Mill-mejjilla jibda l-proċess tat-tqattigħ u t-tkebbib tal-ħobż. Il-ħobż jitkekkeb u jitpassat, (jiġi mpoġġi f'ringiela) f'tilari tal-injam wara li jkun intraxx id-dqiq fihom. L-ewwel jibda jitkebbeb il-ħobż l-għoli, li n-nies issejjaħlu "tas-salib" jew "tas-sikkina", warajh jitkompla jitkebbeb il-ħobż il-baxx.

L-għoli jitpoġġa fit-tilar bl-għodqa tiegħu isfel filwaqt li l-baxx jitpoġġa bl-għoqda 'l fuq. Hu għalhekk li l-ħobż il-baxx jista' jkollu l-ġunġlien u l-għoli ma jkollux għax il-ġunġlien jitferrex fit-tilar qabel jibda jitpassat il-ħobż.

Issa f'dan il-waqt għandu importanza kbira t-temp. Tassew li l-proċess kollu jiddependi minn kif ikun l-ajru, ikunx riħ fuq jew riħ isfel, imma issa sakemm il-ħobż jiġi maħbuż irid attenzjoni speċjali. Wara dan jasal il-ħin tal-ħbiż. L-ewwel ma jidħlu fil-forn huma l-ftajjar li hawn tajjeb ngħidu li ma għandhom xejn differenti mill-kumplament tal-ħobż Malti għajr il-forma.

Wara l-ftajjar jibda jinħabeż il-ħobż il baxx u l-aħħar li jidħol fil-forn ikun il-ħobż l-għoli. Ħafna drabi sakemm tinħabeż il-furnata kollha, il-ftajjar ikunu saru u jinħarġu qabel ma jingħalaq il-forn. Madwar tliet kwarti wara l-ħobż ikun sar u lest biex jinħareġ. Qabel dan kien ikun tmiem il-proċess fil-forn iżda llum ħafna ħobż sar jitqatta', għalhekk wieħed irid jistenna l-furnata tibred biex iqattagħha u jpoġġi l-ħobż fil-boroż tal-plastik.

Terminoloġija

Minbarra li ppruvajt infisser fuq fuq iżda b'kemm jista' jkun dettall, il-proċess li fiha ħobża ta' Malta, użajt ukoll il-kliem li min mhux midħla ta' xi forn għandu mnejn qatt ma semgħu. Sfortunatament din it-terminoloġija Maltija ma ddumx wisq ma tintemm. Ma' dawn il-kliem inżid tnejn oħra. Bosta jsejħu lil dak li jaħdem fil-forn bħala furnar iżda anke fil-furnara hemm id-differenza: hemm l-għaġġien u hemm il-ħabbież, dak li jagħġen u dak li jitfa' l-ħobż fil-forn, jew kif insejħulu aħna l-furnara, jaħbeż.

U inti tarmiha!

Qegħdin taraw kemm hu twil il-proċess biex ikollok ħobża friska fuq il-mejda tiegħek? Imbagħad forsi b'nuqqas ta' ħsieb ikun hawn min jarmiha! Fejn hu l-għaqal tan-nanniet u l-ommijiet tagħna? Insejtuha l-pudina tal-ħobż? Il-ftiet fil-kafè iswed? Il-frak tal-ħobż xott għall-panura mal-laħam jew il-ħut?

Bi ftit aktar sens u forsi għaqal ukoll, il-ħobż li jkollna fid-dar nistgħu nużawh anki meta jinxef. Ftit fantasija u ħsieb kulma trid.

Ipprova tarmix ħobż, ftakar li fid-dinja hawn min jixxennaq biex ikollu ftit minn dak li inti tarmi, u barra min hekk ftakar f'kemm sigħat baqa' mqajjem dak il-furnar biex inti filgħodu sibt ħobża friska!

Fr Reno Muscat
renosop@gmail.com