

ĊIEF MOQLI BIT-TADAM JEW GHALL-ISTUFFAT

ricetti 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.

Le-ċiefa hija wahda mill-ghasafar tal-baħar li tbejjet fuq Filfla u fl-irdumijiet Ta' Ċenċ f'Għawdex. Fl-1843 l-ornitologista Antonio Schembri semma' kif xi sajjieda kienu jghattu t-toqba fil-blat fejn tbejjet sabiex jaqbduha, jixwaha u jremblu l-laham fi blalen bhala lixka fin-nases tagħhom. Sebghin sena wara, sewwasew fl-1913 in-naturalista Ġużepi Despott kiteb artiklu fl-Archivium Melitense, lehen il-Malta Historical and Scientific Society, fejn filwaqt li tnicket bil-qtil ta' 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-gharfien li għandna dwar il-htieġa li nharsu dawn il-hlejjaq, jidher li hawn provi li ċ-ċief kien, wara kollox, jittiekel. Illum għandna laham kemm irridu, rix bil-gzuz u ċ-ċiefa hija mharsa bil-ligi ta' Malta. Pawla Merċieca qatt ma rat ċiefa hajja f'ghomorha, għaliex dawk li kienu jittiehdu d-dar kienu jkunu nqatlu fuq il-baħar u jispiċċaw bhala laham għall-foqra. Din il-kitba qed titwassal għall-finijiet li tkun dokument iehor dwar l-ikel tradizzjonali Malti.

"Il-Hadd ma kienx nhar ta' xogħol. U għalhekk min kellu qoxra kien johroġ ifittex ikla barranija. In-nies li kienu jghixu mal-baħar ma kinux jieklu l-istess bħal ta' l-ibliet: Dawk jieklu aktar ikel ta' l-ifran. Imma l-ikel ta' ċief ma jafux bih. Ikun is-sajf u ta' kultant is-sajjieda jahsbu biex jaqbdu ikla ċief. Ma kienux jaqbdu ċief daqs il-gamien jew is-summien, li kienu jaqbdu l-bdiewa minn fuq ir-raba'. Forsi kienu jaqbdu xi żewġ ċiffiet kull wiehed, u xi drabi xi tigieġa tal-baħar. Ara l-gawwi, dak hadd ma jmissu - ghax mahmuġ, jiekol kollox.

FEJN JITTRAKKAW

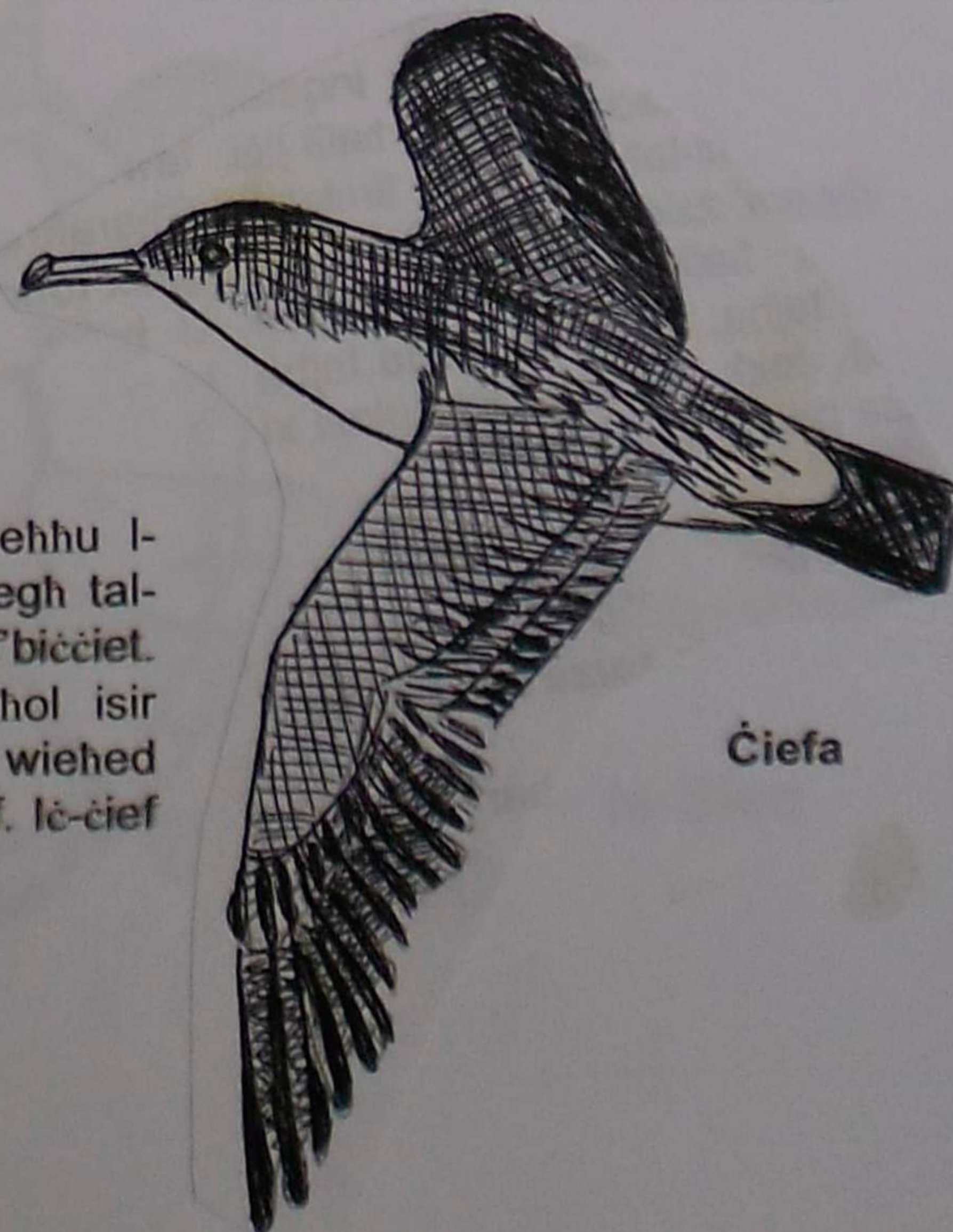
In-naha tagħna ċ-ċief jitrakka lejn l-Abjad iż-Żgħir, hdejn Ras il-Mignuna, jew il-Munxar, inkella

lejn is-Sala, taht it-'Triq' il-Wiesgħa, bejn iż-Żonqor u x-Xgħajra. Wiehed minn Wied il-Għajn mhux se jaqdef kajjik sa' Filfla, fejn ibejjet iċ-ċief. Sa' l-Abjad iż-Żgħir dejjem għandek tliet kwarti qdif. Jaraw iċ-ċief diehel mal-vapuri. Imorru għalih qabel ma jisbah u jilhaq jara d-dawl. Jisparawlu bis-senter, jiġbruh mill-ilma.

Jibdeu iqaxxruh biex inehhu l-ġilda morra, li tmur fil-qiegh tal-baħar u jqattghu l-laham f'biċċiet. Hafna drabi dan ix-xogħol isir fuq il-baħar, waqt li wiehed minnhom ikun qed jaqdef. Le-ċief

jghodds bħal blongos għall-ħut u l-granċi u jiekol kollox ħaj.

Ir-rix tat-tajr inzommuh, mhux biss biex inreju bih, izda anki għall-imhaded. Ir-rix il-kbir, imnittef mill-ġewnah jew id-denb konna narmuh, għaliex dan għandu punta iebsa u jtaqqab l-investa. Dak li niehdu minn maż-



Ċiefa

aqq tajjed. Kien hemm nies li jdahhlu r-rix fil-forn biex jinkaljawn u joqtlulu xi dud jew baqq. Ahna konna naghmluh o xkora tad-drapp bit-toqob, u n alluh xi xahar fuq il-bejt halli x-xemx tqarq u u tikwih. Ir-rix tal-gamien u tas-summien l-aqwarix, g ax baxx u fin.

IL-QALI TIEGHU

Hekk kif missieri jasal l-art, ommi Mananni ti bor i - ief u tibda taqlih mill-ewwel. Kienet taqlih fix-xa am tal-majjal. L-ewwel trid taqli t-tewm halli ji mar. Hawn i id i - ief. Ma tkunx u intu g ax ma tkunx xtrajtu i da qbadtu. Ma kienx hemm bejg tieg u; mhux a a kbira li kien kuntrabandu li taqbd. Tqatta' t-tadam, skond kemm trid iz-zalza grassa u titfa' l-b ar u l-mel . Ma tag milx wawar. Jekk t obb ix-xa am, g awwem il-la am fih.

Hemm min il-la am ta - ief jg addsu fil- all jew l-inbid biex ine i t-tog ma tal-ba ar. La am i - ief iebes, allura biex isir sewwa nqattg uh bi iet g ar. Fis-sidra l-aktar li se ssib la am, g ax id-dahar mimli kustilji. Min abba fhekk kien hawn min jaghmel il-qafas stuffat, halli jkun mg awwem fil-meraq, biex jo ro is-sugu mill-mudulun. Hekk krf il-laham ikun inqela, tista' id it-tadam fuqu halli ji i jtieghem fiNaham. Biex timla' l-platt tista' id patata moqlija roti fi - ejt, halli titqarqa . Patata safra tajba, u patata bajda tajba wkoll. Jekk trid tista' id ukoll xi bi a pastarda mg ollija

ief Moqli blz-zalza tad-tadam

tliet sinniet kbar tewm
500g tadam att

* 800g laham ta - ief
erba* patatiet imdaqqsin
xaham tal-majjal
b ar u meih
flit ejt

pastarda mghollija

Stuffat ta - ief (1)

Triq tqalli - ief b'basla u ffit xaham, u taghmel zalza tad-tadam. Hekk kif tqallih, titfghu jg um fil-borma bl-ilma, u id il-patata - kif tuggustaha, il-pi elli, ew imkisser, weraq imnixxef tas-salvja, bib, zunnarija u qoxra ta' lumija. L-ilma jixxotta bis-sajran, il-pi elli tajba ghax iddub u wara taghqad. Il-qoxra tal-lumija tajba g ax tne i l-a tu mil-la am u z-zokkor inaqqs dak taz-zalza.

* 800g la am ta - ief
* tliet zunnarijiet kbar
* erba' patatiet imdaqqsin
* ffit bib
* ew imkisser
* weraq imnixxef tas-salvja
* kikkra pi elli
* ku arina mel
* ku arina zokkor
qoxra ta' lumija

Fil-gwerra, bejn l-ispararu bejn li (l-Gvern) ma j allikx tohro mill-port, ma baqghux imorru ghalih. Qatt ma sajjamih aktar. Xi tletin sena iiu morna nieklu l-Mosta u tawna - ief minflok fenek. Gharaftha mill-ghadma tas-sieq ghax tonda, mhux bhal tal-fenek. U bidlithuli. Nahseb li hawn xi hadd ghadu jieklu. Din ikla tas-sajjieda u l-foqra, mhux tas-sinari ta' l-ibliet.^M
(U tkemmex wi cha bhallikieku qed tg id: 'Mur ibhom jieklu - ief dawk ta' l-ibliet.)

(1) Frankie Agius, minn Wied il-Ghajn, jghidli li "Omri Anna ta' Fren , imwiela Pulis, mill-Blajiet (F'Wied il-Ghajn) taf sew din ir-n etta imma minflok salvja kienet taghmel il-weraq tar-rand u anki id *Umixed spice*. F'tisjira wahda kienet taghmel ma' tmien ifiet, hafna minnhom ika jati mill-Abjad i - ghir u l-Munxar. Qabel kienet issajjar fl-kwakk. Biex tqaxxar i - ief trid ida al B-mus mi - okra u tofrok il- ilda minn mal-laham. Is-saqajn, 0-wienah, u mill-ghonq \ fuq trid taqtghu barra u tarmih. Ommi qatt ma rat iefa hajja".
28 fApril 2006.

©Steve Bor 2006

Il-Munqar

Il- ewnah

Id-Dahar

L-Ghekiesi tad-dahar

is-Sieq