

Bidliet li Niftakar ta' Tfuliti

minn Rose Baldacchino

Xi kultant, mite nkiwn kwieta, ninteleq fuq il-pultruwne, u noqgħod ingedded naqra mill-memorji ta' tfuliti. Din id-darba ddeċidejt li nherbex xi ftit minnhom fuq karta u naqsamhom magħkom. Minkejje li għodt fadalli hefne biex nagħlaq il-mett sene, fi tfuliti, l-bżunnijiet tad-dur kienu differenti minn dawk li għandne lliwm, u għalhekk, tibde iggedded il-memorji ta' kif kienet il-ħejje madwur sittin sene ilu.

Sa ngħajd fuq wahde mill-iktar affarjiet sinzjuli, t-tisjir. Mite kont immur għand in-nanna ta' missieri, kien il-pjeċir tiegħaj, mite ninzirtuha qed issajjar spiċċjement fix-xitwe. Fir-rukna tal-kċine kellhe l-fuklur, dun kien jikkunsisti fi xriek tal-ġebel ingaljut gal-ħejt fi spieċi ta' armurju, u f' nufsu, toqba ta' xi għaxar pulzieri. Fuq il-bukka tiegħaw, kien ikiwn hemm mimdiwde, xi biċċtejn vireg tal-ħedid, li kienu jservu, biex fuqhom toqgħod il-burma jew il-pugna għat-tisjir, li duk iż-żmien kienu tal-faħħur. Ftit l-isfel minnu, kien hemm xriek ieħor fejn jitqiegħad il-ħatab, u fuq, mas-saqaf tiegħu, kien ikiwn hemm imħefffer, spieċi ta' lembiwt kbir rusu 'l isfel li kien iservi ta' ċumnije għad-daħħun li jinħuloq waqt it-tisjir. Kien l-hene tiegħej hdejt, għax waqt li hi kienet qed tkewwes fit-tisjir, jien kont nieħu ħsieb li nitfa l-ħatab li jlesti n-nannu, biex il-fjamma ma titbaxxiex, u dun kont nagħmlu bi pjeċir, kemm minħebbe s-šhuna li jitfa, kif ukoll biex nura n-nur ilebleb, mite ma nieħux xi hasda wkoll, min xi tifqiegħe li kultant kien jagħmel il-ħatab waqt li jkiwn qed jaqbad. Dun kien xi huġa li tigri ta' spess, għax hdejn dun il-fuklur, dejjem kont issib xi landa fejn jingabar il-ġamar li jtir waqt il-pruċess tat-tisjir, ma junqsux ukoll, xi żewġ toqbiet meħruqin fil-fardul tan-nanna li kien ikulla mdendel ma qaddha. Xi għajta minn għandhe ma kienetx tunqos ukoll, għax ta' tifle li kont, minkejje t-twissijiet tas-sultu, mhux l-ewwel darba li tfajt xi naqra ħatab żejde, u dun kien jirrizulta f'daħna li kienet tingabar mas-saqaf, għax iċ-ċumnija ma tleħheq miegħaw, u b'hekk, kien

ikumpli jżid mal-ġmied li kien hemm, kif ukoll jikxef iżjed, il-kannizzuta ta' għanqbiwt kullha nugrufun, li kien hemm mad-dawra kullha taċ-ċumnije.

Tajjed li nġajd, illi f'din li stess kamra, kont tura strixxe tal-injum imwehħle mal-ħejt mimlije bil-ġnuċ biex megħhom jiddendlu il-kuċċarini, mgħoref kbur bit-toqob biex tiġbor l-ingredjenti mill-burma, xi gredilje li tintuża biex tixwi l-lehem fuqha u rimizulji oħra, li l-biċċe l-kbire minnhom kienu tal-enemel ta' kulur blun u xi drubi anki bujod. Kont issib ukoll li xtelliere, li kienet spieċi ta' xkaffa maqsuma b'diversi listi biex fiha tistiva l-platti hdejn xulxin. F'rukna oħra tal-istess kamra kien hemm il-famuż kiniwr, dun niftakar kien għamlu n-nannu stess, wara li duk li kellhom qebel kienet tfixklet fih in-nanna, u nqasam f'xi tlitt biċċiet. Dukunhur tgħajdx xi ġliede kient inqalġhat bejnithom, min-neħe n-nannu jgerger għax kissritu, u hi tgħajdlu li kullu tort tiegħaw għax heħlieħ fin-nofs, u hiw ried ir-raġun, għax messe tut kus ta' li kien qed jagħmel, u għaliex kien fin-nofs. Ir-raġuni kienet li kien qed ineħħi koċċ trub minn fejn kien stivut, bħele parti mit-tindif li jsir qebel jiġi l-Erċipriet għat-tbirik. Il-kiniwr l-iżjed li kien jintuża fil-bitħe fil-jiem sħun tas-sajf, mite n-nanniet kienu jisulħu xi fenek, wara jqattawh biċċiet u rħilhom ihelliwh itektek ġal-pugna jghowm ġax-xeħem, b'riħtu xxumma minn erba' bibien bogħod. Barra min hekk, kien jintuża wkoll għat-tisjir ta' xi burma smide għat-tiġieġ li kienu jrabbu fil-mandra, fuq wara tad-dur.

Għand ummi kunna naqra differenti, kellne xkaffa mal-ħejt miksije bil-kortisi li kien spieċi ta' tapit irqiq, li kien jintuża fl-art biex jgħatti iċ-ċangaturi, dun kien jintuża hemm għax kien fuċli li jintmeseħ mit-titjir li jseħħ waqt l-istess tisjir. Imwehħel mal-ħejt, kellne riklum tal-Pepsi Cola, li kien tal-landa minn dawk li kien ikullha n-nanna tiegħaj mwehħle mal-bieb tal-ħeniwt tal-merċe, bess miżbugħ biex juġhti deħre sewwe, minkejje li l-furma tal-flixkiwn, kienet tibqa' tidher żbuzzuta fl-istess riklum. Ma' din l-ixkaffa, mdendle, kont issib purtiere bil-ħuloq u b'diwdu mdaħħal fiha, biex tgħatti l-affarjiet li jintużaw għat-tisjir. Dawn iktar tard inbidlu b'weċċ ta' materjul tad-ditte Furmajka, li kien heħfe populuri duk iż-żmien, ma naqsux ukoll xi erba' madumiet kumuni bujod mdawwra bil-burduwra sewde, jew iktar tard xi madum li bide jfeġġ fis-suq li

kunna nsibiwh tal-għasfur, dun għax fid-disenn li kien hemm fuqu, kien jidher spieci ta' għasfur, u għalhekk mite kont tmur tixtri, ssaqsi għalih hekk.

Din l-imbierke xkaffa, iktar tard, inbidlet f'bank bil-kxuxen u bil-bibien fejn jitqegħdu il-burom, il-kzuzel, il-platti u duk kullhu li jmur mat-tisjir, ummi kellhe żewġ spiritieri, waħde ta' bi tnejn u oħra ta' bi tliete. Dik ta' bi tnejn dejjem nufha tixgħal baxxa, bl-istanjuta tal-kafè għas-shuna, u 'l oħra, dik ta' bi tliete, għat-tisjir, għax ssajjar hefne iżjed qawwija, b'xi borma daqs kaldarun, minstre jew kawluta għall-ikle ta' filgħaxije. Mal-ġenb l-ieħor tal-kamra kellne l-forn li kien jeħdem bil-famuži spiritieri tal-Valor. Tagħne kien bi tnejn u kien bil-kulur aħdar, armut fuq qafas tal-ħedid, u li fuqu kont issib il-kaxxa tal-forn, kien ikiwn b'żewġ xkafef li tista' ttelegħhom u tnizzilhom skond l-esiġenze. Fil-faċċuta, biebe wiesgħa bil-ħġieġa fin-nofs, biex iddaħhal id-dixxijiet. Barra dun, ummi kienet tuża wkoll l-famuže spiritiere tal-istim, tad-ditte Prajmos, din kienet tintuża l-iżjed waqt il-ħesil tal-ħwejjeġ tat-tgħolije, niftakarni sewwe nqattgħaw is-sapun taċ-ċevette, għax hekk kunna nsibiwh, dun, għax fuq il-faċċuta tegħhe kien ikiwn hemm stamputa ċevette, u għalhekk kienet ħudet dun l-isem, heqq duk iż-żmien kien għodu 'l bogħod is-sapun likwidu.

Iktar tard fid-dur tagħne daħal il-cooker tal-pitlurju, niftakar missieri kien urdnuh biex iqagħdu maġenb il-bank tal-kċine fuq il-lemin, u dun minhebbe t-tank tal-pitlurju li kellu fil-ġenb tiegħaw. Għal min ma jufx, dun il-cooker kien jiġi armut fuq is-saqajn u kien ikiwn għoli daqs il-bank tal-kċine, tagħne kien ta' bi tnejn, jiġifieri tista' tagħmel żewġ burom jew kzuzel fl-istess ħin u kont tista' turdnuh bit-tank tal-pitlurju kemm fuq il-lemin tiegħaw jew inkelle fuq ix-xelliwg, skont il-pużizzjoni ta' fejn tkiwn sa tpuġġih. Barra hekk kont tista' tixtri żiedhe li titpuġġa fuqu biex jintuża wkoll b'hele forn. Dun kien sur pupuluri hefne, għax kont tiffranka it-tikwis tal-pitlurju, għax it-tank kien jasa' gallun, u barra hekk kien tal-ħġieġ, u għalhekk feċilment tura kemm fih, u b'hekk qatt ma tispicċe li jintfielek f'nofs it-tisjire. Għalkemm xurta kien hemm iċ-ċans li jġemmed, hefne neħhew l-ispiritieri u qelbu għalih, heqq u għal xi wħiwd kien lussu, għax jew

għand tal-merċe jew għand tal-ħexix, kemm il-darba kont tisma' xi waħde tiftaħar li qelbet għal dun l-imbierak cooker.

Iż-żmien gerbeb bħel ma gerbeb fuqi wkoll, u bdew ifiġġu dawk tal-gass, li kienu jieħdu anki erba' burom, kif ukoll tista' tagħmel il-forn fl-istess hin. Ħefne kienu dawk li ma rieduhomx għax kienu jibzġhu minn xi splużjuni, peress li hemm involut il-gass, mite tixtrih kien jgħajdiwlek biex iċ-ċilindru tagħmlu barra fil-bithe jew fil-gallarija biex tnaqqas il-piriklu. Iż-żmien tant biddel dun l-għajdiwt, li bdew jiġu min dawn il-cookers bil-post fejn tqiegħad iċ-ċilindru ġa fih stess, bħel ma lliwm issib il-heaters. Niftakar li fid-dur taz-zije qatt ma daħal wieħed minn dawn, għax iz-ziju kien jitwerwer mill-gass, u z-zije baqgħat b'tal-pitlurju sakemm marret għand il-Mulej. Għal xejn kienet tgħajdlu biex jixtru wieħed, għax qatt me ried, u mite jisma' bil-kilme gass, kien jaqbdun l-bard. Is-sabiha kienet, mite darba waħde, Beneditte, li kienet toqgħod bieb ma' bieb megħhom, ġiet tħabtilhom, biex fursi jmur u jibdlilhe iċ-ċilindru, għax kien spicċula l-gass, bil-biża' mur jura, imma ma mess xejn, għax ġieb skuża li ma jufx kif. Il-biża' li kellu inbidel fi twerwir, hekk kif sub, li dun l-imbierak cooker kien eżatt mal-ħejt fejn hemm it-testiere tas-sudda, malajr ġietu ideje li jdawwar l-għamura tal-kamra tas-sudda minn kif kienet puġgħtha. Iz-ziju, tant kien spicċe mwerwer, li qebel jirqod, il-ħames pusti riżurju li kien jgħajd, ziedhom għal ħmistux, sabiex f'kus ta' xi splużjuni, kien imur quddiem San Pietru nadif tazza, minkejje li kien jibza' mill-ilme Izjed minn qattusa, għax kull ma kien jinħesel, minn darba sa darbtejn fil-ġimgħa.

Is-snin kumplew itiru, u wara feġġew dawk tal-elettriku, li għall-ewwel ma tantx kienu pupuluri, kemm minhebbe il-kunsum li jaħlu, kif ukoll, li ġa ħefne djur, is-sistema tal-kurrent kienet antika, u kienu jgħatuk parir li tqabbad elektrixin biex jirrangulek plakka direkte minn ħdejn l-arloġġ tad-dawl, biex minflok plakka mit-tundi, jiġifieri tal-5 amp, jagħmillek waħde miċ-ċatti tat-13 amp. Mite bdew jinbnew id-djur fis-sebghinijiet tġiebet is-sistema, u d-dawl bide jsir b'iktar seħhe u għalhekk id-djur kullha bdew jiġu bil-plakek miċ-ċatti. Hawn il-cookers tal-elettriku bdew isiru iktar pupuluri, kemm għax id-dawl kien jifleħhom, kif ukoll

għax bdew jiġu mmanifatturati li jkullhom kunsum ta' dawl iżjed baxx. Bdew ifiġġu wkoll bl-extraktors fuqhom, biex jiġbdu l-irwejjah tal-ikel, eżatt bħel ma kellhe n-nanna fuq il-fuklur.

Tajjeb ngħajd, li għamilne xi żmien, li kunna murna erba' passi lura, għax minhebbe il-kriżi taż-żejt li kienet feġġet duk iż-żmien, kienu hefne dawk li raġaw marru għat-tisjir bl-ispiritiere, u minn kien żammhom, raġa' heriġhom biex jużuhom, u min kien irmihom raġa' mur jixtri, u b'hekk il-bejgiegħe tal-pitlurju kienu raġaw bdew jidhru fit-turoq tagħne iżjed spess, għax il-bejgħ kien ittripple.

Il-prugress wassal biex bdew isiru cookers bil-weçç tal-ħġieg iswed, li biex tura fejn tqieghad il-burma, trid tixgħalu għax ma jidher xejn, barra hekk bdew jiġu wkoll dawk li minflok tagħmilhom mal-ħejt bħel ta duri, tagħmilhom f'nofs il-kćine, f'dik li jgħajdiwlhe 'island' biex tkiwn tista' ddu miegħaw dawra tond.

Illiwm mite niftakar f'dawn il-bidliet ninduna kemm gerrbu s-snin minn fuqi, u minkejje li hawn dawn l-affarjiet kullha, qatt ma nista' ninse duk l-ikel li kunna nieklu minn għand in-nanniet, kullox fresk, u mhux bħel-liwm, kullox min ġal frize għal ġal-microwave u suq ha mmurru, barra min hekk, li ġara wkoll, hiw, l-għafsa ta' qalb li taqbdek, mite tura dun l-ikel kullu quddiemek, u ssib li minhebbe, prissjuni, dijabete, kolesterol, u ma nufx kemm iżjed sluleb, tlitt kwarti minnu ma tmissiwx għax ma jkunx tajjeb għalik.