

Drita Statovci

SKICË PËR STUDIMIN E USHQIMIT POPULLOR

Disa fjalë për rëndësinë e temës

Njëra nga dukuritë etnografike shumë të rëndësishme pa dyshim është ushqimi popullor. Kjo temë etnografike, si fenomen që përcjell çdo popull, meriton vëmendje të posaçme. Mënyra e të ushqyerit përmban karakteristika e specifika të mirëfillta të çdo popull. Secili sish ka nga diçka specifike. Shpeshherë hajet, gjellët ose pijet e caktuara janë veçori kombëtare.

Shkenca etnografike në përgjithësi i ka kushtuar kujdes të posaçëm studimit të ushqimit popullor. Te shumë popuj janë shkruar studime të tëra rreth mjeshhtërisë së përgatitjes së gjellëve dhe të gatesave të tjera, rreth të ushqyerit (fuqisë kalorike) të hajeve e prijeve të ndryshme. Duke ushtruar shekuj me radhë gatimin e ushqimit për njerëz e për raste të ndryshme, kjo mjeshhtëri është bërë art i kuzhinës.

Me keqardhje po konstatojmë se ky fenomen etnografik që ka një rëndësi vitale, te ne në Kosovë nuk është hulumtuar as studiuar fare. Për etnografët tanë paraqitet si detyrë e domosdoshme dhe e ngutshme që t'u përvishen sa më parë kërkimeve etnografike rreth studimit të hajes së njerëzve tanë, të gjellëve e gatesave të ndryshme, të brumta ose të lëngëta, me miell gruri ose misri, me mish ose perime, me qumësht ose ve.

Rëndësia e studimit të hajeve popullore është e shumëfishtë. Së pari, do të konstatohet ushqyeshmëria ose fuqia kalorike e hajeve dhe e gjellëve. Do të shihet se ç'ushqim ka ngrënë në të kaluarën njeriu ynë, ç'ha dhe si ushqehet sot — ç'transformim ka pësuar të ushqyerit. Shkala e të ushqyerit dëshmon për shkallën e standardit jetësor. Do të shihet si ushqehen shtresa të ndryshme shoqërore, si ushqehet popullsia e rajoneve agrare e si ajo e rajoneve ose viseve blegtorale. A ka dallim në mes të qytetit dhe të fshatit, në mes të trevave e viseve të ndryshme. Në të ushqyer zakonisht ka dallim sipas moshave: ka ushqim për fëmijë, ushqim për pleq, ushqim për të sëmurë. Një vend të posaçëm zë ushqimi për mysafirë, i cili gjithherë është më i mirë, më i shijshëm, më i bollshëm. Gjithsesi dallojnë hajet për sillë, drekë e darkë.

Haje e gjellë të shumta janë të lidhura me zakone të ndryshme, me festa fetare ose popullore. Bie fjala, për ditën e Shëngjergjit përgatiten flia, për zejtarët ambulante (për kallajxhinjtë ose terzinjtë që punojnë nëpër fshatra) gatuhet përpeçi me balosh (ose me hundë). Në ca treva kemi dukurinë e kulaçit të çobanit, pastaj dukurinë që lavërtarit, kur nis të mbjellë grurë, i pritët një gjel. Eshtrat i fut në hulli „për bereqet” — me gjasë dukuri e flijimit të shtazëve hyjnive agrare. Interesante janë edhe veprimet që bëhen kur nusja hyn „s’pari n’magje”. Pra shumë haje ose gjellë janë të lidhura me bestytin e mitologji, me kulte të ndryshme. Po shtojmë se për përgatitjen e gjellëve për dasma ekzistojnë mjeshtër të posaçëm që bëjnë gjellë dasme, hallva dasme etj.

Mjaft interesante është se si ndahet dhe kush e ndan mishin në tryezë. Cila copë mishi i takon mysafirit, cila të zotit të shtëpisë. Kur ka pulë a gjel — kujt i qitet shpina e kujt gjoksi; kur ka qengj — kujt i jepet koka e kujt shpatulla, kujt bishti etj.

Më në fund studimi i artit të kuzhinës popullore ka rëndësi të madhe gjuhësore — dialektologjike. Çdo gjellë a haje ka emrin e vet. Madje e njëjta haje ka emërtime të ndryshme nga treva në trevë. Pra terminologjia e ushqimeve që gatuhet për t’u ngrënë është e pasur, nganjëherë mjaft arkaike. Po ashtu edhe mënyra e përgatitjes, procesi i punës rreth gatimit, fazat e ndryshme — prej ngjeshjes e deri te pjekja — kanë termat e vet.

Ndarja e punës të përgatitja e hajeve e gjellëve është çështje më vete. Përgatitjen e ushqimeve për ngrënie e bëjnë rëndom gratë. Mirëpo aty ekziston njëfarë ndarjeje e punës. Gjellët e lëngta (me mish e perime) i përgatisin zakonisht gratë që janë edhe zonnjë shtëpie, baçicat, kurse hajet (ose siç u thonë në popull hetë a haet) e brumta i gatojnë magjetoret, ato që janë në rend të magjës, që gatuajnë bukë.

*

* *

Në vazhdim po paraqesim disa materiale ose lëndë nga lëmi i ushqimit popullor. Shënimet i kemi mbledhur gjatë ekspeditave kolektive ose kërkimeve individuale në terren në vise të ndryshme të Kosovës në vitin 1978—80. Të dhënat janë marrë në disa punkte të krahinës rëndom prej grave pak më të shtyra në moshë, si në: Opojë, në Artakoll, në anën e Zhegovcit në Rrafshin e Kosovës dhe në Moravë të Epërme.

Materialet po i sjellim pa ndonjë klasifikim metodologjik, ashtu sikurse i kemi shënuar, sipas trevave e fshatrave, duke iu përmbajtur, brenda mundësive, të të folmeve popullore (sidomos kur është fjala për terminologjinë).

Materiale për ushqimin popullor

Nga treva e Opojës

Fshati Bellobrad

1) *Pite kulare* — Për këtë lloj piteje petët tëhollohen një nga një ose edhe 2—3 kuleçë së bashku. Kuleçtë e brumit çilen së pari vetëm pakëz, lyhen me tëlyen dhe pastaj u hudhet pak djathë pasi kulaçi të tëhollohet e zgjerohet, të shtrihet. Pas kësaj, peta e lyer mbledhet — kthehet në të dyja anët dhe qitet në tepsi në formë rrethi. Kur të mbushet tepsia pitja kulare, mund të pritet në pjesë simetrike ose të mbetet edhe pa prerë. Me këtë lloj piteje, „mysafiri konsiderohet i sajdisur” (i nderuar). Dikund kjo far hajeje quhet kollpite, dikund rrethenike etj.

2) *Pite kulare* — Pite që gatuhet sikurse u shënua nën nr. 1, por informatorja e re shton se kjo pite bëhet me djathë, me gjizë e, sikur të ketë, edhe me mish e zorrë.

3) *Pite me kuleç* — Është kjo një pite e rëndomtë e gatuar vetëm me dy brumëra. Bëhen përafërsisht nga 10 kuleçë për të dyja petët (të poshtmen dhe të epërmen). Brenda u qitet lakra (spinak), kos, pak qepë „të verdha” dhe tëlyen.

4) *Pite me petë* — Kjo pite përgatitet me petë të shtrira, në të cilat hudhet gjizë e djathë dhe tëlyen.

5) *Pite me hithra* — Kjo pite gatuhet zakonisht kur dalin hithrat e parë. Informatorja thotë: „Kur qesim pite me hithës na së pari e hamë (të gjithë) me maje thike ka ni tishkë (një kafshatë) për m'u bo të fortë si hekuri”.

6) *Pite me keremidhe* — Për këtë pite keremidhet (qepët) zihen me tëlyen (gjalpë) dhe gjizë dhe kështu të zbutura hudhen në petë.

7) *Pite me prasë* — Prasët (purinjtë) i ziejmë me tëlyen, i përziejmë me gjizë dhe i hudhim në pite.

8) *Flia* — Në Bellobrad flia gatuhet me rende (rendi i flisë si një petë mbulon tërë tepsinë përnjëherë). Rendet e flisë i lyejnë me tëlyen, ve, tamël dhe pastaj i pjekin. Kështu veprohet për çdo rend të flisë.

Për t'i bërë muhabet mysafirit, atij i qitet „përkrysa” e flisë (rendi i sipërm i flisë).

9) *Nerpetë* — Për këtë specialitet të Opojës gratë e kësaj ane bëjnë mjaft mund për ta përgatitur. Dy informatore të Bellobradit na thanë kështu: „Petën e ftojojme me dy kuleqë e pastaj e pjekim mbi shporet. Petën e pjekim në të dy anët dhe çdonjenën e palojmë në tepsi. Kështu petët bëhen të buta. Ata dy kulaqa që i kemi venue, ndahen kur të piqen. Tani i bajmë tishka-tishka (grimëcohen). Një petë e lëmë ne tepsi hiç pa e gri(mcuar) e mbi të qesim tishka e tëlyen që e djegim mirë. Tishkat i përziejmë mirë me lugë, e bojme një stur (grumbull) e tani këtë stur e mbulojmë me

një petë përmbi. Kur ja qesim mysafirit, petën e epërme e hjekim, e çelim midisin dhe e qesim një sahan me kos. Pra peta e epërme s'shkon te mysafiri".

10) *Kërelane* — Kërelana qitet si flia e pastaj grihet „tishka-tishka” dhe i hudhet tëlyen i djegur. Kërlanën zakonisht e hanë me kos ose me dhalltë. Gjetiu kërelanes i thonë edhe filhalle, kërelane me duqa etj.

Ëmbëlsirat

121) *Tatli e kollomojt* — Në një tavë të madhe qesim një tas tambël e një kotllaçë tëlyen. Kur të merr valë tamli, qesim miell të kollomojt derisa të bëhet brum dhe pastaj i qesim sheqer. Pas kësaj brumin e qesim në tepsi, e bëjmë imë me thikë trosha-trosha dhe tash e pjekim. Sherbetin e bajmë me një kilogram sheqer, e ziejmë shumë dhe tatlisë së nxehtë ia qesim sherbetin të valë.

12) *Tatli qorre* — Për këtë tatli nevojiten tri ve, një lugë e vogël sodë buke dhe kos (kuptohet, edhe tëlyen). Brumin e zëmë me kos, e ftollojmë kulaç-kulaç dhe secilin e lyejmë me tëlyen dhe rena-rena e qesim në tepsi; mandej e prejmë fotlla-fotlla (kështu e prejnë edhe flinë në copa që kanë formë romboidesh) dhe e pjekim. E ziejmë sherbetin dhe pasi të ftohet pak ia qesim tatlisë së pjekur dhe kjo gufon. Tatlinë qorre e bojmë më tepër për vete e jo për mysafirë.

13) *Qeshkek* — Për me ba qeshkek (qeshqek) marrim dhe e qërojmë grurin, e lajmë dhe e shtypim. Pastaj e qesim në kazan për ta zier. Qeshkekun e bajmë me sheqer ose edhe me tambël e kripë (Kemi dëgjuar se qeshqeku bëhet edhe me copëza mishi të zier.). Lidhur me qeshqekun ka një zakon: „Kur i dalin djalit dhambët, ziejmë qeshkek; djalit ia mbajmë një sahan përmbi krye e carrokët tjerë hanë qeshkek prej sahani.

14) *Gurabie* — Gurabiet i bëjmë me qumësht, ve, sheqer dhe një lugë sodë buke. Brumin e zëmë si të fortë. E bajmë gogla-gogla dhe e larojmë me shkop, i bajmë rreth e pastaj i pjekim.

15) *Hallva* — Hallvën e bajmë më shumë me miell të kollomojtë, por edhe me të grytë. Hallvën e pjekim me tëlyen ose me voj, e kur ta përvëlojmë i qesim prush përfuni e sherbetin ia qesim duke vluar deri sa ta lëshojë yndyrën.

16) *Zerde* — Për zerde e ziejnë orizin, i qesin sheqer dhe vetëm pak tambël.

17) *Sytlijash* — (gjetiu tamëloriz) Orizin e ziejnë me qumësht e me sheqer, dhe shpeshherë në vend të sheqerit i hudhin kripë.

Fshati Brezne

18) *Tërhanë* — Brezjanja gatimin e kësaj haje e përshkruan kështu: „Tërhana bahet me tambël e miell (të grytë). Tash këtë brum e qet në derman (lloj shoshe), e përzien dhe kjo masë del

për gavra në formë grimcash. Pastaj, këto grimca shtrihen në një çarshaf për t'u terë në diell nja dy ditë. Grimcat thahen dhe bëhen si oriz. Për jemek (gjellë) së pari vlohët uji dhe i qitet krypa. Kur uji merr valë, ia qesin tërhanën dhe presin derisa të trashet. Për përsesh, siç thotë informatorja, e bajsh ma të hollë”.

Fshati Zgatarë

19) *Petlla* — Në Opojë petullat bëhen fort të mëdha në formë katërkëndëshi kënddrejtë. „Brumin e zëmë me miell të grytë, ujë të nxehtë, ve dhe pak sodë buke. Petullat piqen në fëltere e në tëlyen. Brumi qitet me lugë të mëdha të drunjta. Hiqen nga zjarri me kistër.

20) *Tespishte* — „Për tespishte qesim një „saf” (tas) tëlyen dhe pak më pak qumësht; i thejmë 3—4 ve, një dorë sheqer dhe një lugë të kafës sodë buke. Të gjitha këto i përziejmë dhe e zëmë brumin — të fortë. Tani e ftojmë me dorë dhe e lëmojmë për krye me një mashtrapë. Përkrye kësaj e thejmë edhe një ve (vetëm të kuqtë), e lëmojmë me dorë dhe me piru e bajmë vija-vija. Pasi ta pjekim, e prejme kutija-kutija, ia qesim sherbetin valë në tespishte të nxehtë.”

Nga Rrafshi i Dukagjinit

Në fshatrat Carabreg dhe Irzniq kemi shënuar këto të dhëna:

- 1) *Pite me rrathë* (kollpите, rrethenike)
- 2) *Pite të shtreme* (pite me petë, pite e trashë)
- 3) *Fluqkë ose përpeç i shprishur*. Ky gatuhet kështu: Dy-tri petë i shtron në tepsit; pastaj, veçmas pjek disa petë dhe i qet mbi petë të shtrira. I lyen me mazë, po në daç edhe me pak djathë fluqkë. Pastaj të gjitha këto i mbulon me 2—3 petë të tjera dhe e pjek edhe një herë.

4) *Përpeç katmer* — Për këtë bëhen dy petë me nga 4—5 kuqçë. Në mes tyre hudhet harxhi: kos i kulluar dhe ve ose djathë e ve dhe pakëz miell.

Nga Ana e Zhegovcit

Ponesh

Në fshatin Ponesh shënuam këto trajta hajesh të brumta: pite, përpeç me petë, përpeç me balosh, rasonik (me lakra të embla ose turshi), kungullor, laknor me kepë, mantia me kepë ose me mish, kollpите me kos e qumësht dhe manti me kos e hudhra (gjetiu i thonë

samsa dhe bakllasarme). Prej gjellëve shënuam: *Çorbë me vo* — bëhet me miell misri të trazuar në ujë të ftohtë, thyhen edhe 3—4 ve. Pastaj i hudhet ujë mishi dhe zihet. *Jahnia me kepë* bëhet me mish të grirë ose të copëtuar. Pos çorbës me ve bëjnë edhe *Çorbë me qervish*.

Prej embëlsirave kemi shënuar, *tatlinë* që bëhet me miell të kollomojtë e me krune të gryta dhe me fi. Mandej, *sytpite*, *tatli rrence* (si *tatlia qorre* e Opojës). *Hallva* këtu bëhet rëndom me miell të grytë. Pasi të përvëlohet i qitet pak miell të kollomojt i situar në sitë të mirë (të shpeshtë).

Fshati Zhegovc

Këtu u shënuan këto dy trajta të brumta:

1) *Përpeç me balosh* — I hudhin harxhin pre 7—8 kokrra vesh të trazuara në qumësht dhe me pak miell. Ky nuk hahet me bukë si një lloj tjetër trajteje që e quajnë *llapërdaç* (në Breznicë të Artakollit).

2) *Përpeç katmer* — Harxhi bëhet njësoj si për përpeçin me balosh, vetëm se këtu brumi ndahet m'dysh dhe bëhen dy petë (dy katmera prej dy kuleçëve).

Nga Artakolli

Fshati Breznicë

1) *Llapërdaç* — Lloj trajte prej brumi. Bëhet vetëm një petë e trashë, e gjerë „pak përtej tepsisë”. Peta shtrihet në tepsia dhe mbi të hudhet harxhi: Shlli e përzier (qumësht e mazë që dikund i thonë *llapërdan*). Pastaj rreth e përçark tepsisë i kthehet peta por jo fort gjerë. Harxhit mun t'i qitet edhe ndonjë ve ose xhizë. Ky lloj *llapërdaçi* hahet me bukë. Në trevën e Moravës së Epërme këtë e quajnë *Leçenik*, por s'hahet me bukë.

Nga Rrafshi i Kosovës

Fshati Trudë dhe Prugovc

1) *Gurabije* — Thyen nja tri-katër ve, një bardak tomël, pak sodë buke dhe pak sheqer (sa don me bo omël). Këto i përziën mirë, e ul brumin, i ndan goglat e i pjek „për kadalë”.

2) *Revani me tri vo* — I merr tri vo, një lugë sodë buke, një bardak tëlyen ose vaj dhe një bardak tambël. I përziën mirë, e qet miellin dhe me qata harç brumin e trashë si për bukë nore

e ngjesh pak dhe e qet në tepsi dhe e pjek. Sherbetin e bëjmë në një kofe të voglël uji, e vlojmë; dy sahana të palarë (pjata të cekëta ose çinia) i mbushim me sheqer dhe këtë ia qesim ujit në kofe; pasi të vlojë, sherbetin ia qesim të nxehtë revanisë së ftohtë.

3) *Sytepite* — kjo embëlsirë bëhet kështu: I merr 20 copa ve, 6 lugë sheqer, 10—15 lugë miell e i përziën mirë; i qet edhe një tas tomël dhe mbasi ta përziësh mirë e pjek. Sherbetin e zien pak, ban me ia qitë edhe të ftohtë. Sasia e sherbetit bën një a një tas e gjysmë ujë dhe nja dy sahana sheqer.

4) *Tespishite* — Përveç bakllavës, prej ëmbëlsirave tespishtja është „birënxhi” (shumë e mirë). Bëhet kështu: I merr dy tasa tëlyen, ose vaj e i qet në një enë; ia qet një grusht sheqer dhe e qet mbi shporet dhe sheqerin e djeg deri sa të „shkumon përmi”. Tani e qet me e ftohë, ia qet një tas tomël dhe sërish e vë mbi shporet dhe e vlon edhe një herë me tomël; miellin ia qet tue vlue; kështu e kavërdis një copë herë dhe mandej e qet poshtë e largon nga zjarri dhe e gatuan. Tepsinë e lyen pak, dhe brumin e kavërdisur e shtrin në tepsi, e gatuan mirë, e pret kuleçë-kuleçë (gogla-gogla). Tash e pjek në zjarm të kadalshëm. Sherbeti: dy tasa të magjës ujë e nja dy sahana „të palare” sheqer; këtë e vlon deri të trashet. E nxjerr tepsinë dhe ia qet sherbetin.

5) *Pite me mazë* — Tëhollohen petët e qiten ren në tepsi, shtretë. Harçi bëhet veç me mazë e tash edhe me jezthin. Ketyne herave, kjo o konë „birënxhi” he për musafirë.

6) *Hitheniku* — Mblidhen hithat e qirohen; u merren fletët e stapat qiten. Grihen me sakicë. Tani i përvlojnë në valë. Pastaj grihen qepë ose prasa (purri) açik. Përzihen masi të përvëlohen. I qet mazë e tash edhe zejtin e me pasë ia qet edhe dy vo. Tani këtë e qet në tepsi e i qet ujë dhe miell të kollomojtë — uji duhet të jetë i valë. E rrafshon qullin e tani ia qet hithat, pastaj përmi hitha i qet sërish miell e ia kthen ujt valë e rrafshon mirë. Kur të piqet e të shtrohet për ngrënje, më së pari kërkohet me hekurin e magjes „për shnet.” Hahet me lugë ose dorë. Kur ka hithenik, në tërvësë tjetër send nuk qitet.

Të kujtojmë këtu se në trevën e Opojës hithenikun s’pari e kërkohet me majë thike, në Moravë të Epërme fusin një monedhë të metaltë në brumë dhe njeriu që e gjen këtë-është „me fat.” Monedhën e gjetur duhet ta ruaj për t’i blerë qershitë e para. Në Podgur në hithenik fusin një copëz dru dhe thonë se ai që e gjen këtë copëz druri është „me fat”. Te këto veprime na dalin në pah dy elemente: metali-simbol i forcës dhe shëndetit, perkatësisht monedha me funksion të dyfishtë-duke simbolizuar forcën dhe pasurinë. Në rastin e dytë me gjasë kemi të bëjmë me një kult shumë arkaik — kultin e drurit(bimë).

7) *Laknor me rreth* — Tëhollohet një petë e madhe sa sofa. Ndahet për gjysmë. Petës i qitet qepë, lakna, seklla ose *hardak*. Hardaku duhet të përzihet edhe me diçka tjetër se bëhet shumë omël.

Qepëve, lakrave, sekllave ose hardakut u qitet pak mazë dhe kë-shtu zihen një copë herë sa m'u zbut. Petët e përgjysmuara mbështillen dhe qiten në tepsi si rreth, brenda u mbetet harxhi. Andaj quhet laknor me rreth. Kur të mbushet tepsia, pritët prej mjedisit e në drejtim të rrethit të tepsisë. Me të njëjtin harxh qitet edhe pi-tja me petë të shtreta, rena-rena, njëra mbi tjetrën.

Nga Morava e Epërme

Fshatrat Sllatinë e Epërme dhe Cernicë

1) *Hiq-e-piq ose krelane me rena* — Brumi bëhet si për flia: ujë të vokët, pak kripë dhe miell. Brumin ose më mirë qullin e qesin në tepsi me goruzhdë dhe e pjekin me saç. Posa të piqet reni mënjëherë hiqet dhe piqet reni tjetër dhe kështu me radhë. Tepsia lyhet për çdo petë që qitet në të, por edhe peta lyhet pasi të piqet dhe nuk kthehet sërish nën saç, por petët e pjekura lihen grumbull. Pasi të hiqen petët, ato ndrydhen e grimcohen mirë në copa të vogla e qiten në tepsi dhe përvëlohen me tëlyen të djegur mirë.

2) *Leqeniku* — Leqeniku bëhet me një petë. Peta gatuhet e zgjerohet vetëm me dorë pa e përdorur tëholluesin. Kur ta vejnë në tepsi rrethi i petës duhet të mbetet pak përtej tepësisë. Harxhin e përgatisin me ve, 10 ose më tepër, me droçka, pak kripë dhe pak tëlyen. Rrethin e pites e kthen në tepsi nja dy gisht dhe e pjek kë-shtu të çelur. Në këtë trevë hahet pa bukë. Kësaj trajte siç po shihet në Moravë të Epërme i thonë *leqenik*, në Artakoll *llapërdaç*, kurse në Prugovc të Prishtinës *përpeç i tharbët* si dhe *çardall*.

3) *Flia* (dikund edhe vakarrime) — Haje kjo e njohur te shqiptarët e Kosovës. Përgatitet kështu: Së pari bëhet qulli me miell të grytë, ujë e pak kripë. Qulli rrihet mirë në një kusi. Pastaj merret një tepsi e vihet mbi prush. Tepsia lyhet me tëlyen. Tash nis qi-tja e petullave. Këto qiten me një lugë të rëndomtë, rena-rena, prej mjedisit e në drejtim të rrethit të tepsisë, si rreze. Pastaj i vihet saçi dhe piqet rendi i parë. Pasi të piqet e heqin saçin dhe e lyejnë me harxh; qesin rendin e dytë, të tretë e kështu me radhë. Seci-lin rend e pjekin dhe e lyejnë me harxh. Harxhi bëhet prej gjalpi, e qumështi dhe përzihet mirë.

Është zakon që flitë të qiten për ditën e Shëngjergjit — thonë se „shtohen gjinja si renat e flisë”. Ndërkaq për natën e Shëngjer-gjit është zakon të përgatitet përsesh me qumësht. Atë ditë si të milen bagëtitë, qumështi vlohët dhe gatitet për përsesh. Këtë qu-mësht, thonë gratë, nuk bën ta zërë drita e ditës së Shëngjergjit. Prandaj nëse tepron qumësht, atëherë këtë duhet zënë kos, por edhe të shpërndahet ndër fqinjë.

Ditën e motrës së Shëngjergjit (dita e tretë e Shëngjergjit) duhet gatuan laknor me rrojëkuqe, me lupetra ose me seklla.

4) *Skropi* — Është kjo një haje e qullët. Përgatitet nja tri-katër javë para Shëngjergjit — „për me i mujtë zhabat”, por përgatitet edhe për ditët e rëndomta. Shkropi bëhet kështu: Në një fërtere të madhe qesin rasoj, tëlyen dhe në këtë përzierje të ftohtë i qitet miell i kollomojtë — gjithnjë duke përzier e qitur suksesivisht miell. Pastaj kjo masë zihet kadaldalë.

5) *Tërhanë* — Tepsia qitet përmbi „zharavë” jo fort të nxehtë. Në tepsi ulet brumi me tomël dhe me shumë pak kripë. Pasi të ulet brumi, fërkohet me duar derisa të thahet mirë. Kur të thahet mirë, tërhana bëhet si kokrra orizi dhe qitet në shoshë. Edhe këtu e fërkojnë me duar derisa ta lëshojë shosha krejt. Kur pastaj përgatitet për ngrënjë tërhana zihet me qumësht. Ajo, edhe pasi të zihet, mbetet prapë kokrra-kokrra. Pasi të zihet e përvëlojnë me tëlyen të djegur.

*
* *

Meqë materiali i mbledhur nuk mjafton për ndonjë trajtesë a studim më të gjerë, pse as që përfshin gjithë krahinën, mendojmë se është e dobishme edhe vetë lënda si nxitje për kërkime e studime të mëtutjeshme. Ne shpresojmë se posa të plotësohet lënda me të dhëna nga tërë krahina, do të pasojë një studim ose monografi e tërësishme për hajet dhe pijet popullore. Pra, këtu është bërë vetëm një e nisur, janë prezentuar vetëm ca dromca të një teme me shumë interes e cila pret që një ditë të shtrohet e të marrë formën përfundimtare.

Drita Statovci

ESQUISSE D'UNE ETUDE SUR LA FAÇON POPULAIRE DE SE NOURRIR

Résumé

Dans cet exposé nous aborderons un phénomène ethnographique très intéressant et important: la façon populaire de se nourrir, précisément les mets et les boissons populaires. Etant donné que ce phénomène accompagne la vie de tout peuple il mérite une attention spéciale. De nombreux peuples ont fait des recherches sur ce sujet alors que dans la Kosova ce thème n'a encore jamais été traité.

La documentation que nous avons recueillie dans divers endroits de la Kosova ne suffit pas pour une étude complète du sujet; dans notre travail nous n'avons présenté qu'une esquisse d'une étude concernant le domaine ethnographique qui nous espérons suscitera l'intérêt et sera poursuivie.

Dans la première partie nous avons montré l'importance du sujet sous différents aspects la teneur calorique des mets et de la nourriture populaire, leur transformation, le mode de nourriture différent selon les classes sociales, les âges, les régions, la ville et le village.

Il existe de nombreuses coutumes populaires, superstitions et rites concernant les mets et les plats spéciaux. L'étude de ce domaine ethnographique de la culture matérielle d'un peuple a aussi une importance du point de vue linguistique. La terminologie alimentaire est très riche, parfois archaïque. La préparation des mets et des plats cuisinés manifeste un véritable savoir-faire des femmes albanaises.

Nous avons exposé ensuite les informations recueillies au cours de nos recherches qui se sont faites principalement à: Opojë, Artakoll, du côté de Zhegovci, Rrafshi i Kosovës et Morave e Epermë.