

Namik SELMANI

## NË "GARËN" E BAKLLAVASË - Traditat tona -

Nëse do të shikonin nga afër identitetin shpirtëror të krahinës së Çamërisë, duhet që të futemi sadopak edhe në etnografinë e saj shpirtërore. Të hyjmë edhe në traditat e kuzhinës së saj që nuk ka qenë asnjëherë thjesht vendi i ushqimit, por edhe një pjesë e pazëvendësueshme e portretit të saj. I atij portreti me aq hapësirë kulturore që edhe tani pas 60 e ca vjetëve të dëbimit të organizuar të saj nga trojet stërgjyshore, asnjëherë nuk është fashitur. Asnjëherë nuk është shkëputur jeta e saj nga besimi te feja islame. Madje festat e shumta të besimtarëve myslimanë, duke vënë në krye Bajramet, janë shoqëruar me gatimin e gjellës më karakteristike të saj, bakllavasë. Një studim i jetës, zakoneve, folklorit të saj e ngre atë në një emblemë të pazëvendësueshme të kësaj pjese të kombit.

Ato ecnin, ecnin, ecnin. Kishin veshur rrobat e kërsafta, si u thonë sot rrobave që vishen në festat më të rëndësishme familjare. Ishin ca tumane me lule ngjyra-ngjyra, të nxjerra nga sepetet prej nga ku i kishin nxjerrë sa e sa herë. I kishin mbushur me një aromë të ëmbël manxuarini dhe borziloku në secilën palë të tyre. Ato ecnin e ecnin dhe një këngë e bukur dasme i shoqëronte sa herë që kalonin nën hijen e ullinjve, në udhët paksa të gjata që bënin për të shkuar te shtëpia e dhëndrit dhe nuses së ardhshme. Vjeshta çame të dehte me erën e ftonjve, me kokrrat e kuqe të shegëve, që vareshin si ca lulëkuqe të stërmëdha në degët e ngarkuara. Me limonët që piqeshin në degë e, si ushtarë të mirë, ishin gati të rreshtoheshin një nga një shumë shpejt në sepetet e familjeve çame... Të mblidhnin kokrrat e panumëruara të ullinjve, sepse në vjeshtën që do të vinte, do të kishte dhe më shumë dasma, këngë, valle. Shtëpia ishte derëhapur për miqtë të cilëve s' duhet t' u mungonte asgjë në sofrën e shtruar. Do të kishte të tjerë djem

e vajza që do të lindnin.

Në gjoks i shtrëngonte paksa jeleku që i thoshin me një gjuhë të bukur çamçe *pelshitë*. Edhe këto, të reja, të bukura. Nga ato që vishen rrallë, fare rrallë në jetë. Ca jelekë të bukur me temina si ca rruaza të stërvogla. Ca faqole të bardha, të bardha mbi kokat e të moshuarve dhe ca shami të qëndisura me lloj-lloj ojnash në çepat e tyre për vajzat e nuset. Ishin rrobat që shumë herë përcilleshin me një ceremoni aq të thjeshtë, po edhe aq të madhërishme midis duarve të nënave dhe vajzave.

Midis vjehrrave dhe nuseve të djemve që u kalonin një ditë pragun e bëheshin si vajza të reja të një shtëpie të re. Kishin veshur ca sandale apo këpucë të blerë diku larg, shumë larg. Atje ku mund të gëzoje sa më shumë këmbët e nuseve dhe të grave çame. Diku në Janinë. Në Athinë. Në Berat apo Shkodër. Në Prizren apo deri larg në Stamboll. Në Itali, ku tregtarët çamë të anijeve dërgonin vajin e ëmbël të Arpicës dhe Volës, të Shulashit e të Grikohorit, të Vërselës apo të Lopsit, dërgonin lëkurët e kecave dhe qengjave për të bërë këpucët e forta e të bukura për vajzat e Evropës dhe sillnin prej andej këpucë nga më të bukurat për gratë e vajzat e tyre të mira.

Mbase atë ditë do ketë dalë edhe kënga e atij bandillit të dashuruar tekta shihte vashën a nusen e tij të ardhshme që kishte në duar një bakllava të madhe që e dërgonte në një dasmë:

*“Tuman kuqe, moj belhollë,  
ta bëj me si, ta bëj me dorë.  
Nga shtëpia me dërrasa  
del, moj kaleshë, se plasa.”*

Dhe, më tej, një tjetër levend kënge do ta stiste kështu këngën e tij tek shikonte në udhët e Filait, të Pargës, të Dhrohomisë, të Paramithisë gratë e veshura bukur e me aq e aq peshqeshe në duar:

*“Tundur, tundur me peshqeshe  
në sokaqe nëpër sheshe  
me tuman jelekpasheshe.”*

Ndoshta të gjitha këto rroba, kjo ecje madhështore dhe hajdhjare lejmonare, si i thonë nazelleshkave në Çamëri, nuk do të kujtohej gjatë për gratë dhe vajzat çame, po të mos flisje për ato tepsi të mëdha apo sini, si i thoshin më mirë, të mbushura me bakllavatë e tyre të papërsëritshme. Ishin këto sini të thella e të mëdha që shoqëronin urimet e pambaruara të vetë atyre, kur kalonin më në fund pragun e shtëpisë së dasmës të shoqëruara sa me sytë kureshtarë të grave nikoqire, aq edhe të fjalëve të tilla: “Erdhi dajkla!” “Ja xhexheja!” “Erdhi halla e nuses!” “Ja krushka e madhe!”. Me ato sini bakllavash në sjetull dhe në kurrizet e kuajve bëhej në Çamëri gara më e bukur e më e çuditshme si ishte “Gara e bakllavasë”. Nuk kishte aspak rëndësi se ku zhvillohej kjo garë e bukur dhe asnjëherë e njohur zyrtarisht në kronikat e kohërave që kurse gratë e këtij vendi kishin vendosur një Kod të pranuar nga të gjitha. Në dasmat, fejesat dhe në Bajramin e Madh e të Vogël më tepër se në ndonjë festë tjetër popullore, të gjitha familjet çame do të gatuanin bakllavanë, të madhe a të vogël, sipas mundësisë. Po kurdoherë të kudondodhur në shtëpitë e tyre. Në furrat e bukura si ca gojëza të ëmbla që të përshëndesnin në voronjtë, si u thoshin oborreve të shtëpive çame. Nuk do të mungonte kjo ëmbëlsirë karakteristike edhe në lindjet e djemve të fisit, sidomos kur atij i vinin emrin që do ta shoqëronte në të gjitha ditët e jetës, derisa ai do të bëhej gjysh i thinjur e derisa, mes lutjeve për Zotin, do ta përcillnin në botën tjetër.

I zoti i dasmës mund të zgjidhte rroba nga më të mirat e më të fortat në Janinë. Në dyqanet e Janinës, që ishin vetëm ca orë larg me vrapin e kuajve të tyre të shalës. Kujunxhinjtë e zhurmsëm të qytetit mund t’u jepnin në duar unaza dhe vëthë nga më të mirët me floririn e marrë përtej deteve. Jorganbërësit mund t’u qepnin një jorgan nusërie nga më të bukurit në lule e faqe që mund të shkante shumë e shumë vite pa frikë e pa iu dhënë ndonjë dokument garancie në duar, por një bakllava të tillë Çamërie të përgatitur në odat e ibërshimta (të bardha) të saj, që do të ëmbëlsonte me të madh e të vogël, nuk mund të gjente as në fund të botës. Jo. Jo. Edhe pse gjemitë mund t’i çonin larg e në xhepat mund të kishin pa numërim verdhushka floriri. Diku, në një këngë të Prevezës, thuhet për një djalë trim që do të dhëndëronte pas disa ditësh:

*“Shkove vajte në Janinë,  
preve pallton e peshlinë,  
nuses fustanin e mirë,  
shaminë e mëndafshhtë me ar....”*

Në këtë kulm gëzimi, këngëtari popullor i thotë se nusen *“me vaj gjyl do ta potisim”*.

Ishte ai vaj që do të mbyste gjellët e shumta të kuzhinës çame e sidomos bakllavatë karakteristike të saj, që ishin e mbetën edhe në ditët tona: *“Mbreti i ëmbëlsirës karakteristike të krahinës së Çamërisë”*.

Fillonte arti i gatimit të bakllavasë me zahiretë që do të zgjidheshin për të. Mielli që do ta bënte atë, do të ishte *“mala e miellit”*, si thoshin gratë nikoqire. I situar me sitën më të hollë që mund të gjendej në fshat a në krahinë. Vaji i ullirit (as që bëhej fjalë që të përdorej ndonjë vaj tjetër në asnjë shtëpi), do të ishte më i miri. Më i ëmbli. Edhe gjalpi. Të gjitha bakllavatë, sidomos ato të dasmave, ku do të kishte më shumë sy grash e krushkash, bëheshin në ca sini të mëdha të bakërta, që kallajiseshin shumë herë në vit, që përdoreshin vetëm një herë në vit ose, më saktë, vetëm për to. Edhe nëse ndonjë grua nuk do të ishte e sigurt për suksesin e pritur, do të shkonte te ndonjë grua e fisit që kishte më shumë përvojë në të. Nëse gruaja që do të shtronte petët e ëmbëlsirës, mund të kishte fëmijë të vogël, do të caktohej ndonjë që duhet ta mbante fëmijën, derisa të bëhej bakllavaja, që vazhdonte disa orë me petët dhe po kaq orë për pjekjen e saj.

Ajo ëmbëlsirë aq e madhërishtme, nuk kishte si të mos i tërhiqte vëmendjen edhe këngëtarit popullor nga fshati Kurtës i Margëllëçit kur shkruan, sa krenar aq edhe i habitur, për të:

*“Bakllaija monare  
kathe petë e kathe ve.  
bakllaija me di kat  
ka dalë ka derë e oxhak.”*

Tek shikonte hallën e dhëndrit Flamur, këngëtari çam i

Kushovicës në afërsi të Gumenicës, këndon në një këngë tjetër :

*“Flamur bej, mori sizi,  
Ç’ish të solli halla ti?  
Njëqind cepë bakllai,  
Dashin me florin në bri  
T’ia keç hua edhe ti.”*

...Dhe vinte koha kur do të priteshin petët e brumit të shtruar në tepsitë e thella. Të gjitha llojet e prerjeve mund t’i shikoje në atë tepsi. Dukej se në atë moment fillonte arti i pikturës, i kompozimit vizual. Nënë Sherina, një grua e mirë nga Vërsela e Çamërisë, që shumë vite ka punuar në një nga repartet e ëmbëlsirave në qytetin e Beratit dhe e bërë disa herë gjyshe, kujton se gjyshja e saj i priste thelat e bakllavasë në formën e një duaje, në formë ovale. Disa zbukuroheshin në formën e një lëndine me lule, me mozaikë nga më të bukurit që mund të shikoje në një hapësirë kaq të ngushtë. Ishte një lloj gërshetimi i pamjes së jashtme me atë shpirtërore të atyre që e kishin bërë dhe të atyre që u dërgohej si peshqesh.

Pjekja e saj ishte një moment shumë delikat. Një punë e bukur dhe e mundimshme e nikoqires që nga çasti i përgatitjes së petëve në tepsi, i prerjes së tyre e deri sa ai futej në furrë, mund të shkonte dëm, nëse ajo nuk piquej mirë në furrën e përgatitur si jo më mirë. Duket se edhe këtu Statusi i Mbretit nuk do t’i ikte në asnjë çast. Në momentin që do të piquej bakllavai, të gjitha gjellët e hedhura në furrë do të mënjanoheshin në një qoshe të saj dhe në qoshen tjetër (si në një kolltuk nderi) do të qëndronte bakllavaja. Me sy përherë të drejtuar nga tepsia. Me dy petë të hedhura përsipër që të mbanin nxehtësinë e furrës e të mos lejonin djegien e petëve të tjera. E më në fund, nëse thika futej lirisht në secilën anë të tepsisë, në secilën thellë të veçantë, mund të gjykoje se ai ishte pjekur më së miri e shumë shpejt donte sherbetin që të zbuste petët

Herë pas here në buzët e grave niste një këngë për nusen e dhëndrin që do të martohej, për të shpërthyer me aq bukuri e lirizëm në kohën kur do të futeshin në pragun e shtëpisë me peshqeshe.

Ndërkaq, në portë niste kënga për hallën (dajklën, gruan e dajës, tezen) që vinin me bakllavatë në duar:

*“Dhëndërr trim, more kalesh,  
të vjen halla me peshqesh,  
një tepsi me bakllai,  
një pëllëmbë zahari.”*

Me një gëzim të paparë në sytë e tyre, në zemrat e tyre dhe në gojët e mbushura me shumë urime, gurgullonte kënga që ëmbëlsonte po kaq sa edhe ëmbëlsira që ato kishin ndër duar:

*“Këndon bilbili portë më portë  
mbani vesh se ç’këngë thotë:  
“Dhëndrri u trashëgoftë.  
odat me djelm i ngostë!”*

Sofrat e para që e provonin bakllavanë, ishin zakonisht sofrat e burrave e më pas ajo e grave. Ato ishin të shumta e burrat apo gratë, pasi kalonin para syve tepsitë me mishin e dashit, byrekët e qahitë me djathë, pasi shijonin gjellët e tjera që të bënë të mos e lije të paboshatisur pjatën, duhet medoemos që të linin pak vend për thelën e bakllavasë që e kishte bërë një nga gratë e atyre që ishin shtruar në sofër. Njëra nga gratë që shërbenin në sofër për të ndërruar gjellët, me shumë vëmendje e seriozitet i njihte burrat e sofrës se nga kush kishte ardhur si peshqesh bakllavaja. “Kjo është e Ibrahimlës!” “Kjo është e Besniklës!” “Këtë bakllava e ka sjellë Dautla ....Abazla.....Ramadanla...!” Mbase edhe Naim Frashëri, nëse do të ishte mik i nderuar në atë sofër dasme burrash të urtë që kishin statusin e dasmorit, dhe do të dëgjonte këtë emërtim kaq fisnik për gratë çame, do të përsëriste edhe një herë se “gluha çame është gjuha e Perëndive”, si do ta thoshte me zë të lartë te poema e tij “Bagëti e bujqësi”. Sa bukur! Asnjë emër gruaje nuk dilte në sofër. Ishte një emër që mblidhte edhe emrin e burrit dhe të gruas së tij. Bashkë me mustaqet e bukura në fytyrën e tyre, me duart e tyre të arta, me këngën që e merrnin si jo më mirë, burrat sqimatarë çamë duhet të krenoheshin po kaq shumë edhe për gratë e tyre që kishin dalë të lëvduara në këtë Garë të bukur të bakllavasë.

Në odën e grave, vëmendja ishte edhe më e madhe ndaj thelave që provonin, dhe ndaj nikoqireve që i kishin bërë ato. Bakllavatë

ndërroheshin njëra pas tjetrës dhe vetëm sa shijoheshin pak, shumë pak, sepse ato ishin të shumta. Shumë më tepër se deshët me një florinj në brirët e tyre që kishin sjellë burrat e fisit nga larg, që ishin rritur me barin e ëmbël në brigjet e Jonit. Për të ëmbëlsuar edhe fëmijët, që nuk kishin ardhur dot në dasmë, shumë herë, në tepsitë që boshatiseshin, zonja e shtëpisë vinte disa thela nga bakllavatë e ardhura si peshqesh pas peshqeshit. Këtu nuk mungon edhe humori popullor që derdhet në këngë kaq natyrshëm. Gjellë të tilla kaq të shijshme shpesh bënin që të harroje edhe kodin moral të pjesëtarit të një softe dasmorësh dhe të fshihje ndonjë copë byrek nëpër xhepa ose ndonjë thelë bakllavaje në shtratin e çitjaneve shumë të gjera çame:

*“Ti mure i ziu burek,  
Copa-copa nëpër xhep.  
Ti e zeza bakllava,  
Copa-copa në tamblla (çitjane)”.*

Natyrisht, disa thela të bakllavasë fitimtare do të viheshin edhe te dhoma e dhëndrit, që të ëmbëlsonin edhe më shumë natën e martesës së çiftit.

... Dhe temat kryesore që kishin gratë pas dasmës, edhe me ditë të tëra pas mbarimit të saj, veç nuses së re që kishte ardhur apo kishte ikur te shtëpia e burrit, ishte edhe tema e bakllavasë. Në mënyrë kaq thjeshtë e po kaq të madhërishtme në odat e bukura mes dasmorëve ishte organizuar kështu bashkë me dasmën edhe Festivali i Bakllavasë. Juri ishin të gjithë dhe po të gjithë ishin aktorët e solistët e këtij Festivali kaq mbresëlënës që për shekuj me radhë bashkë me vallen e Osman Takës do të ishin të kudondodhura në këto skena gazmuese familjare.

Në ditët e Bajramit, me po këtë dashuri, me këtë gaz të brendshëm vajzëror, bakllavatë petë-ëmblla do të ndaheshin mes familjeve muslimane, por edhe duke gostitur gratë, burrat e fëmijët e familjeve të krishtera në fshatrat dhe qytetet, ku kishte të tillë, si: në Pargë, në Shenicë, Gumenicë etj. Prej shumë vitesh, toka mallplaguar e Çamërisë, veç brengave të mëdha të largimit të bijve të saj, e ka edhe një merak që nuk e tret dheu: “A vazhdon më tradita e bukur e bakllavasë për vajzat e nënat çame që banojnë në

Shqipëri, apo edhe në vende të tjera të botës?” Në kushtet e jetës larg trojeve amtare, poeti, me dhimbje, shkruan për të:

*“...Çamëri e bukur, ku m’i ke minaret?  
jepmë një mëngjes të dëgjoj ezanet!  
Jepmë fuqi Zoti të puth portokallet  
jepmë fuqi që të ngrej gërmadhat.*

*Jepmë krahë shqiponje që të mbuloj djepet,  
Nesër kur të rriten, syri mos t’u jepet.  
E të ndaj në shtigje thela bakllavaje  
në Bajram Kurbane te Xhamia e Madhe”.*

Edhe sot pas gati 70 vjetëve që popullsia e Çamërisë është larguar me dhunë nga trojet e tyre stërgjyshore, ku kanë varret e brezave e ku kanë bërë dasmat e djemve e të vashëzave, në familjet çame, testi i grave nikoqire matet saktësisht me bakllavatë. Me shtrimin e tij. Shumë pak vite më parë në familjet çame që banojnë në zona fshatare të Shqipërisë, ato piqeshin edhe në furrat që disa familje kishin ngritur pranë shtëpive të tyre e që sot mund t’i gjesh me shumicë në fshatrat çame të Konispolit, Shalësit, Ninatit, Markatit, Njanjarit, Vërves etj. Por edhe në Berat, Lushnjë etj. Mos u çuditni që në bagazhet e avionëve drejt Amerikës dhe Italisë të shihni të mbledhura edhe thelat e bakllavasë që kësaj radhe ëmbëlsojnë kontinentet mbarë!

... Ato ecnin. Ecnin. Ecnin. Kësaj radhe vinin në shtëpitë e tyre, ku i prisnin punë të tjera, urime të tjera. Të bënin gati arrat e migladhetë (bajamet) për të tjera ëmbëlsira. Të thanin fiqtë e t’i bënin bukë manure. Të mësonin me saktësi vajzat e tyre me këtë Kod të përjetshëm. T’i mësonin të këndonin. Të kërcenin. Të uronin. Të flisnin me pak naze, se shumë sy i shikonin nga shkonin. Tek mbushnin ujë në krua. Të shkonin në xhami ku të falnin të xhumanë me shumë gra të tjera të fshatit. Të turrnin leshin e bardhë të deleve e, më tej, t’u bënin çorape e fanella të bukura burrave e djemve mustaqe padirsur. Apo edhe të bënin velenxa të leshta me ngjyra-ngjyra. Të rrisnin fëmijë të shëndetshëm. Të dinin të bënin petë për byrekë. Të dinin të bënin vaj në govatat e drunjta, të qëndisnin, por asnjëherë të mos harronin, që të bënin më të mirën e gjërave: të gatuanin me duart e tyre bakllavatë. Që

ato t'ua kalonin të gjitha shoqeve. Që t'ia shtonin mirësinë emrit të Çamërisë me ëmbëlsirat e saj karakteristike që vonë, shumë vonë, kur edhe ato vajza do të bëheshin gjyshe e stërgjyshe, ky Kod të mos harrohej asnjëherë, por të përcillej tek të tjerat.

Asnjëherë. Asnjëherë të mos harrohej tradita e mrekullueshme e bakllavasë që buronte nga shpirti çam, nga dielli që ndrinte brigjet e saj, nga drita e Jonit, nga bujaria, që futej në kufijtë e legjendës.

### **Literatura e përdorur:**

Hoxha, Ibrahim, "Bilbila dhe thëllëza çame", AIITC, 2007

Rrapaj Fatos Mero, "Onomastika e Çamërisë"

Rrapaj Fatos Mero, "Rënkimet e Çamërisë"

\* Këngë popullore nga Çamëria" - Botim i Institutit të Kulturës Popullore pranë Akademisë së Shkencave të RPSSH, 1983

\* Selmani Namik, "Shpirti çam"- 2007