

ANDREA SHUNDI



**(T)NOGASTRONOMIA
RËRËSHE**

Shtjellohen edhe 610 receta gatimesh e 30 verëra

2016

ANDREA SHUNDI

Andrea Shundi

E(T)NOGASTRONOMIA

ARBËRESHE

(Shtjellohen edhe 625 receta gjellësh dhe ëmbëlsirash)

Tiranë 2016

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Autori : Prof. Dr. Andrea Shundi

Ballina dhe mbaptina : Artistët Bali & Mihallaq Zhavo Arti

grafik : Artemida Nako

Botime “Vllamasi”

© të gjitha të drejtat për shumëfishimin e librit i takojnë autorit.

Shtypur në Shtypshkronjën “Vllamasi”

PËRMBAJTJA E LIBRIT

Paraqitje e librit.....	4
PJESA e PARË: NË VËSHTRIMIN	
TEKNIK PROFESIONOR	
Kreu I: Tradita, zhvillime, ardhmëri. Potenciale bujqësore, ekonomike, shoqërore.....	12
Kreu II: Zhvillime dhe receta e(t)nogastronomike arbëreshe	34
Kreu III: Kultivarë dhe ekotipa vendës të hardhisë	222
Kreu IV: Vreshta dhe kantina, fabrika vaji dhe sallami arbëresh	231
Kreu V: Veprimtari, kremtime, realitete e(t)nogastronomike arbëreshe.....	248
PJESA e DYTË: E(T)NOGASTRONOMIA NË VËSHTRIMIN FILOLOGJIK	
DHE KULTUROR TË BOTËS ARBËRESHE.	
Kreu VI: Fjalorth terminologjik për vreshtarinë, verëtarinë, e(t)nogastrominë.....	269
Kreu VII: Zhvillime dhe ndikime gjuhësore në lëmin e enogastronomisë midis arbërishtes, shqipes, italishtes	327
Kreu VIII: Shqyrtim filozofik e gjuhësor i një pjese të fondit leksikor të arbërishtes	335
Kreu IX: Fjalë të urta dhe zakone që lidhen me vreshtarinë, verëtarinë, e(t)nogastrominë	345
Pasthënie: Përsiatje dhe mbresa nga Arbëria.....	392
Literatura e përdorur	405

PARAQITJE E LIBRIT

Shkrimet dhe botimet e arbëreshëve zënë fill pothuaj krahas me mërgimet e para të tyre në Itali. Kanë natyrë kryesisht letrare dhe tematika përqendrohet te mërgimi dhe malli e shpresa për mëmëdheun. Në shekullin e 17-të dhe të 18-të e në vijim, krahas lulëzimit sidomos të poezisë, nisën studimet për gjuhësinë, letërsinë, historinë e arbëreshëve. Nga ana tjetër, botimet fetare ndoqën zhvillimin e shoqërisë arbëreshe dhe të asaj italiane. Në dy-tre shekujt e fundit u intensifikuan botimet për folklorin dhe traditat, për kulturën dhe historinë arbëreshe. Tanimë shtypi elektronik arbëresh, ka shpërthyer dhe po trajton një tematikë shumë të gjerë, përfshirë enogastronominë.

Për arbëreshët, po ashtu, ka një varg botimesh nga autorë shqiptarë e italianë, por edhe prej shteteve të tjera.

Por për kulturën materiale dhe jetën e veprimtaritë ekonomike arbëreshe ka krahasimisht pak botime; megjithatë këto, sikurse gjuha, folklori, arti etj., kanë veçanti spikatëse arbëreshe, që shoqërohen me origjinalitete, duke paraqitur interes më të gjerë edhe përtej botës arbëreshe. Shkruhen artikuj, trajtesa e ndonjë libërth për to, kryesisht me natyrë përshkruese, por pothuaj mungon studimi përgjithësues dhe sidomos traktati i mirëfilltë.

* * *

Në librin “E(t)nogastronomia Arbëreshe” mëtohet hulumtimi dhe paraqitja në spikamë më të plotë e me sistem i vlerave gastronomike-vreshtare-verëtare tradicionore të këtij populli, të cekurit shtjellues e përgjithësues për to, duke dhënë edhe ndonjë drejtim zhvillues për të ardhmen. Gjithashtu, mëtohet për të paraqitur të kuptuarit më mirë të mbushullimit enogastronomik arbëresh, si edhe të domosdoshmërisë për t’i ruajtur dhe përmirësuar e mbrojtur këto vlera.

Qëllimisht në të njëjtën fjalë të titullit, e(t)nogastronomi, janë dyzuar fjalët enogastronomi dhe etnogastronomi, mbështetur në idenë që më dha profesor Franko Altimari. Këto dy veprimtari ndërthuren pazgjidhshmërisht me njëra-tjetrën, prandaj në libër shtjellohen organikisht bashkë, si tradita dhe veprimtari mëse etnike të bashkësisë historike arbëreshe, me prejardhje dhe me po aq etnike shqiptare. Dëshmi për këtë janë shumica dërmuese e

emërtimeve të gjellëve (cingaridhe, dorëzët, dromësa, droqe, fletazi, gërvishtje, gjimave, hollonjra, kulaç, lagane, lakruar, lalëzot, likëngë, nusëse, ngjambara, patuga, përpeqe, përshesh, pifti, pite, pjakëza, strangule, shtridhëla, tërcënële, t'plotit, tumact, vajiholla, verdhet etj.) dhe të ëmbëlsirave (bushkavune, gagane, kauçiume, kraviqe, loshka, nepite, paprate, picile, popoçulla, pulikë, qenullile, skallile etj.), ku turqizmat nuk përdoren, çka shpesh hasen në emërtimet shqiptare dhe përgjithësisht në ato të tjera ballkanase.

Dukuria etnike vërehet edhe në emërtimet e ekotipave dhe të kultivarëve të hardhisë (“Hardhagjel”, “Hora”, “Katarrat”, “LotKrisht”, “Marvazezë”, “Muskarjel”, “Porthinjë”, “Ruxh”, “Rrush të gjelëti”, “Sislopë”, “Tenarjel”, “Virdhan”, “Zagarezë” etj.)

Në libër parashtrohen realitete e(t)nogastronomike arbëreshe dhe mundësi për zhvillime të mëtejshme, në mënyrë që këto të bashkërendohen me më të mirat e traditave të tjera, në funksion të njohjes dhe veçanërisht të përhapjes më gjerë të tyre, të zhvillimit edhe të turizmit enogastronomik në komunat arbëreshe.

Bota arbëreshe është shtjelluar e ndërlidhur dhe në bashkëveprim me realitetet italiane, me të cilat bashkëjeton për shekuj me radhë si edhe me traditat shqiptare, që janë burimore. Nga ana tjetër, herë mbas here jepen shembuj krahasues midis enogastronomisë, zakoneve dhe fjalëve/termave, përkatësisht në Arbëri dhe në gjuhën e arbëreshëve dhe në Shqipëri e në shqipen mëmë, ridëshmi e rrënjëve të përbashkëta.

Libri është konceptuar në dy pjesë, ku përmbahen nëntë krerë. Në pjesën e parë me pesë krerë, enogastronomia arbëreshe trajtohet në vështrimin teknik profesionor; ndërsa në pjesën e dytë me katër krerë, ajo shtjellohet në vështrimin filologjik dhe kulturor të botës arbëreshe.

Simbas krerëve, në të parin shqyrtohen potencialet ekonomike dhe shoqërore, traditat-zhvillimet-ardhmëria e enogastronomisë dhe e vreshtarisë-verëtarisë arbëreshe.

Në katër krerët mbasardhës, përkatësisht trajtohen: enogastronomia arbëreshe e mirëfilltë me 625 lloje gatimi dhe receta, hulumtime për pasurinë gjenetike, për kultivarët dhe ekotipat vendës të hardhisë (26 të tillë), për kantina vere dhe restorante e resorte arbëreshe (31 të tilla). Në kreun V prezantohen realitete, kremtime, veprimtari enogastronomike. Këto janë pjesë organike e jetesës së arbëreshëve, e kulturës dhe e dëfrimit të tyre. Mjafton të përmenden tri të tilla, si “Hapja e butit”, “Therja e derkut”, “Gatimi i kuleçëve për Krishtlindje” ku marrin pjesë shumica e anëtarëve të familjes. Përmes këtyre shembujve mund të përfytyrohet ndjenja e thellë për familjen

dhe për “gjytoninë”/fqinjësinë e për bashkësinë në tërësi, shprehja e haresë dhe e optimizmit për jetesë më të shëndetshme dhe të gëzueshme.

Në pjesën e parë, herë mbas here hiqen paralele dhe bëhen krahasime ngjashmërie midis gjellëve dhe ëmbëlsirave arbëreshe me ato përkatëse shqiptare.

Pjesa e dytë fillon me kreun e fjalorthit (1270 terma dhe sinonime) dhe përvijon me atë për fjalët e urta dhe traditat e zakonit (përkatësisht 620 dhe 120). Në dy krerët mbasardhës kemi të bëjmë me qëmtime dhe mbledhje anekënd e me thellime studimore, lidhur me fondin terminologjik që përdoret në veprimtarinë enogastronomike arbëreshe, si edhe ndërlidhjet e huazimet e ndërsjella të tij me gjuhën shqipe dhe me gjuhën italiane. Në to, shqyrtohet pasuria gjuhësore dhe folklorike (terma, sinonime, fjalë të urta e thënie, tradita e zakone etj.) dhe pasuria gjenetike (kultivarë dhe ekotipa hardhie), duke i parë në vështrimin filologjik dhe enogastronomik. Për më tepër, paraqiten propozime lidhur me kodifikimin e terminologjisë teknike arbëreshe si edhe për përfshirjen e një vargu të tërë termash e sinonimesh arbëreshe në fondin e gjuhës së sotme shqipe, në fjalorët terminologjikë dhe në fjalorët dygjuhësh.

Te secili nga krerët, fillimisht parashtrohen treguesit për ta dhe mandej vijnë shqyrtime e përfundime lidhur me ecurinë dhe të ardhmen, duke i parë në kontekstin e kulturës dhe të ekonomisë arbëreshe, si edhe të asaj italiane, me të cilën bashkëvepron. Nuk mungojnë krahasimet bashkëlidhëse me kulturën dhe sidomos me gjuhësinë shqiptare.

Në këtë libër, i pari i kësaj natyre me përmasa më të plota dhe cilësore, enogastronomia është trajtuar më në tërësinë e saj, qysh nga cekja e veprimtarive vreshtarë e verëtarë për prodhimin e rrushit dhe të verës, deri te gatimet me verë dhe çiftimet e ngrënies së ushqimeve me pirjen e verërave. Në të, mishërohen tradita, realiteti, ardhmëria e veçantive të kulturës së prodhimit vreshtar-verëtar dhe të gatimit e përdorimit enogastronomik, një pjesë thelbësore e jetës arbëreshe, përbërëse kryesore të qytetërimit arbëresh. Krahas parashtrimit të enogastronomisë tradicionore, në libër ngërthehet gjithashtu etnosi dhe kultura arbëreshe për këtë veprimtari. Ndërthuret shqyrtimi teknik dhe gjuhësor i këtyre praktikave dhe veprimtarive, në funksion të dialektikës për të përkapur dhe spikatur më të mirën e këtij thesari të pashtershëm e në tharmim përmirësues në vijimësi. Për më tepër, një numër i madh i gatimeve arbëreshe janë sa origjinale aq edhe të pabotuara në libra të mirëfilltë; veçse një pjesë e tyre mund të gjendet e shpërndarë nëpër shtypin periodik dhe në atë elektronik on line.

Nëpër disa krerë të librit, herë mbas here janë bërë përqasje, krahasime

dhe ngjashmëri e ballafaqime midis enogastronomisë arbëreshe dhe asaj në troje shqiptare; kjo sprovë u krye me qëllim nxjerrje më në pah të bashkërrënjësisë dhe të vijimësisë, me gjithë pothuaj shkëputjen disashekullore mes tyre. Të tilla janë përjasjet për gatimin dhe përdorimin e bukës, të kulaçit, të përsheshit, të disa kremtimeve dhe zakoneve enogastronomike etj.

Në thelb, përmes këtij libri mundësohet njohja dhe përdorimi shumë më gjerë i enogastronomisë arbëreshe, për t'u shndërruar nga prona e zakoni i traditës dhe i një grupi të caktuar popullsie, në pasuri të të gjithëve.

Enogastronomia arbëreshe është pjesë e mirëfilltë e dietës mesdhetare, tanimë e këtij visari botëror, që gjithnjë e më shumë po përqafohet dhe po hyn në ushqimin e përditshëm të njerëzve. Italia dhe sidomos ajo e Jugut, ku është përqendruar jeta e arbëreshëve, përbën ndër tri vendet europiane që spikatin për dietën mesdhetare. Kumte të kësaj diete, ku përfshihet edhe kuzhina arbëreshe si ndër shprehëset e ndërthurjes të kulturës së jetesës të shëndetshme midis popujve të Mesdheut, mund të pohohet se përçohen edhe përmes këtij libri.

Librin “Rituali e Misteri della Cucina Arbëreshe”, shkruar nga tre autorë të mirënjohur arbëreshë, munda ta gjej e ta lexoj vetëm një javë më parë se të përfundoja librin tim. Me ta, trajtojmë tematikë pak a shumë të ngjashme, por kolegët arbëreshë ndalen më shumë te ritet dhe misteret e kuzhinës arbëreshe, shtjellojnë 192 receta gatimi. Në librin tim shtjellohen ndërthurjet e gatimeve me verë, çiftimi i ngrënies së ushqimeve me pirjen e verërave, traditat vreshtare dhe verëtare, vështime gjuhësore që lidhen me gatimet dhe me vreshtarinë e verëtarinë arbëreshe. Por libri i mësipërm më shërbeu për krahasime dhe ballafaqime të mëtejshme të recetave, për vjelje të 30 recetave dhe të shtatë fjalëve të urta.

Me librin “E(t)nogastronomia Arbëreshe”, mëtohet se tanimë të jetë krijuar një fond i specializuar teknik profesionor dhe frazeologjik e gjuhësor, të jenë paraqitur dhe shtjelluar pothuajse tërësia e gatimeve si edhe e kultivarëve vendës të hardhisë, kantina dhe restorante arbëreshe. Fond ky, që pasuron visarin gjuhësor mbarëshqiptar, fond në shërbim të kulturës dhe ekonomisë arbëreshe, por edhe italiane në tërësi.

Përpjekjet i kam bërë për të shkruar një libër mbështetur në të dhëna dokumentare dhe gojore, në studime e kërkime nga ana e ime. Ndërkaq pajtohem me letrarën e mirënjohur shqiptar Nonda Bulka (1906 – 1972), i cili theksonte se “Shkrimi i mirë është i thjeshtë, por jo thjeshtia e shkrimit”.

Këtë libër e hartova si akt besimi dhe fisnikërie ndaj botës arbëreshe dhe

sidomos visarit enogastronomik të saj, çka në libër është shpalosur një pjesë e këtij visari. Shpresoj që enogastronomia arbëreshe të jetë lartësuar siç i takon, në “qelqe të verës dhe në ajkën e gatimeve”.

Ky libër mendoj se do t’u shërbejë një vargu kategorish të lexuesve dhe të studiuësve, njerëzve të biznesit dhe sidomos agroturizmit e turizmit enogastronomik, institucioneve akademike dhe kulturore etj. Por pse jo edhe organeve ligjvënëse dhe të pushtetit në shkallë vendore e kombëtare, për të ndikuar në gjallërimin e ekonomisë arbëreshe.

Miradijet dhe falënderimet për ndihmesat dhe mundësimin e daljes në dritë të këtij libri ua drejtoj një vargu institucioneve si edhe kolegëve e miqve të vjetër e atyre të rinj:

.Universiteti i Kalabrisë me në krye Departamentin e Gjuhësisë dhe të Letërsisë, nën drejtimin e mikut të shtrenjtë, akademikut të nderuar Franko Altimari i cili është ideues e mbarështues dhe përkujdesës deri në botimin përfundimtar të këtij libri;

. Kantina e verës “Feudi di San Marzano” dhe presidenti i saj Francesco Cavallo, Komuna e Vakaricit dhe kryetari i saj Aldo Marino. Më mundësuan njohjen e një vargu realitetesh enogastronomike arbëreshe;

. Profesorët Matteo Mandalà (Palermo), Anton Nikë Berisha (Kozencë), Pasquale Scutari (Kozencë), si edhe Imzot Ndon Belushi (Antonio Bellusci-Frasnita-Frascineto), për bashkëpunimin e frytshëm që pata me ta edhe në këtë libër;

. Prof. Dr. Emil Lafe (Tiranë), akademiku Nazim Gruda dhe profesor në Universitetin e Berlinit, Dr. i shkencave Jorgji Muzaka (Nju Jork), të cilët këtë libër e recensionuan me profesionalizëm;

.Profesorët dhe intelektualët e shquar Angelina De Marco, Anna Maria Ragno, Bianca Bruno (Mbuzat-San Giorgio Albanese), Donato Michele Mazzeo (Potencë), Enrico Ferraro (Puheriu-Pallagorio), Italo Elmo (Shën Benedhit-San Benedetto Ullano), Costantino Bellusci (Pllatëni-Plataci), Luis De Rosa (Rur-Ururi), Fausto Bubba (Garafë-Caraffa di Catanzaro), Franco Marchianò (Spixana-Spizzano Albanese), Franco Vasto (Ferma-Firmo), Giuseppe Filippelli (Puheriu-Pallagorio), Giuseppe Gallo dhe Gregorio Talò (Shën Marcan-San Marzano di San Giuseppe), Oreste Parise (Kaveric-Cerzeto), Ottaviano Cavalcanti (Kozencë), Ruggero Lazzarini, Giuglio Peta historian i i palodhur dhe i përkushtuar i katundit të tij (Garafë-Caraffa di Catanzaro).

Të lartpërmendurit më kanë “ushqyer” me një varg shkrimesh, libra, të dhëna për enogastronominë arbëreshe;

. Artistët Bali dhe Mihallaq Zhavo për kompozimin profesionor të ballinës e të mbriptinës së librit, duke shprehur në art traditën e moçme të enogastronomisë arbëreshe.

. Agronomi Veli Hoxha, redaktor i dhjetëra librave të mi, për ndihmesën edhe në "Enogastronomia Arbëreshe".

. Shtëpia botuese "VLLAMASI" në Tiranë për mbështetjen dhe përkujdesjen, nga përpunimi grafik deri te shtypja, në mënyrë që libri të dalë sa më cilësor.

Shkrimtari i mirënjohur gjerman Heinrich Laube, shkruan se "Librat nuk janë mbijetoja (reliitti) të së kaluarës, por armët e së tashmes". Këtë mëtojmë edhe me "E(t)nogastronomia Arbëreshe", që krahas gjallërimit të traditës, t'i shërbehet realitetit dhe ardhmërisë arbëreshe, sepse ka ende shumë për të hulumtuar e shkruar për këtë tematikë.

Në përmbyllje, dëshiroj të perifrazoj thënien e paraqitur në një shkrim letrar shqiptar, me të cilën bashkohem, duke pohuar se gjakoj për të vërtetën, për të bukurën, për thirrjet e tokës amtare përfshirëatë bujqësore. Secili studiues dhe krijues me gjak shqiptari, le të bëhet edhe më shumë përvijues i kësaj rrjedhe dhe veprimtarie në shërbim të kombit.

Mirësevini në librin "E(t)nogastronomia Arbëreshe"; jeni të mirëpritur për të kuvenduar për të e më gjerë, edhe përmes e-mailit: andreashundi@hotmail.com

Chapell Hill N.C. USA, mars 2016.

Prof. Dr. Andrea Shundi

PARATHËNIE PËR BOTIMIN ITALISHT

Mënyra e ngrënies së njerëzve, sistemi i të ushqyerit është pasqyrim i kulturës sonë. Amvisat, kuzhinierët, profesorët e enogastronomisë, punonjësit e shëndetësisë, politikanët, institucionet e interesuara etj., po pranojnë që idetë e tyre dhe praktikat sesi duhet e po ushqehen njerëzit dhe si duhet e po kujdesemi për mjedisin ekologjik, po përvijojnë të pa harmonizuara sa duhet me ndryshimet shoqërore dhe ekonomike të njerëzimit. Libri “E(t)nogastronomia Arbëreshe” përbën një tjetër dëshmi të kësaj natyre.

Ky libër botohet edhe në italisht sepse enogastronominë arbëreshe, bota italiane e vlerëson, por nuk e njeh sa duhet. Ndërkaq arbëreshët vërtet vijnë ta përdorin të folurën arbërishte, por pak arrijnë të lexojnë e të shkruajnë këtë të folur; aq më tepër gjuhën shqipe standard, në të cilën është botuar origjinali i “E(t)nogastronomia Arbëreshe”.

Në këtë logjikë arsyetimi, ky libër po bëhet i pranishëm krahas botimeve shumëpërmasore dhe cilësore, të mirënjohura nëpër botë lidhur me enogastronominë italiane, ndër kryesueset dhe udhërrëfyese kryesore e përparimit në vijimësi të kësaj praktike dhe veprimtarie jetësore të njerëzimit. Pra edhe një herë, përse “E(t)nogastronomia Arbëreshe” u botua në italisht? Së pari sepse visari enogastronomik i bashkësisë arbëreshe, popullsi e shpërngulur nga trojet shqiptare në anën tjetër të Adriatikut drejt Italisë fqinjë gjatë shekujve XIV-XVI e më vonë për shkak të pushtimit mizor nga perandoria otomane, ende ka peshë cilësore dhe i a vlen të jetë më i pranishëm edhe në kulturën enogastronomike italiane, me të cilën bashkëjeton përgjatë shekujve, duke dhënë e sidomos duke marrë shumë prej saj. Bëhet fjalë për pasurime të mëtejshme, për shkëmbime “gjaku” përtëritës midis dy enogastronomive, sado me përmasa jo aq të krahasueshme.

Së dyti sepse kemi të bëjmë me një studim dhe botim madhor, me mbushullim shtjellimesh si edhe me ide e rrugëzgjdhje për vijimësinë e enogastronomisë arbëreshe. Libri do të bëhet pronë e shumë më tepër njerëzve dhe institucioneve të interesuara, në të mirë të përhapjes më të madhe të kësaj enogastronomie tradicionore.

Së treti sepse botime të kësaj natyre ndihmojnë afrimin midis bashkësive, dhënie-marrjen midis tyre, mirëqenien dhe paqen shoqërore midis njerëzve.

Veçantia dhe vlera shtesë e botimit italisht, që del në dritë një vit mbas atij në shqip, është pasurimi i mëtejshëm me “inventar” gatimesh e recetash, terminologji dhe fjalë të urta; me më shumë shtjellime e sidomos krahasime midis enogastronomisë arbëreshe dhe asaj shqiptare.

Në gjuhën shqipe më rëndom përdoret termi *shqipërim* se sa *përktim* prandaj mund të pohohet se edhe ky libër është *italianizuar* nga , i/e mirënjohur në këtë lloj veprimtarie gjuhësore. Për të, ka qenë jo pak e lehtë madje do të thonim ka përbërë vërtet mjeshtri gjuhësor dhe teknike, paraqitja në italishten e mirëfilltë, të terminologjisë dhe të praktikës enogastronomike, shkruar në gjuhën shqipe dhe në rastet e shumicës së emërimit të gatimeve dhe të fjalëve të urta për to, që janë paraqitur në të folmen arbëreshe.

Jetëshkrimi profesionor

Prof. Dr. Andrea Shundi ka veprimtari eksperimentuese, studimore dhe botuese në agronomi e më gjerë qysh nga viti 1956 e në vijim.



Bashkëpunëtor shkencor në institute kombëtare të kërkimit bujqësor, kryespecialist në disa institucione dhe ekonomi bujqësore të mëdha në Shqipëri, drejtor i drejtorisë së punës shkencore në Ministrinë e Bujqësisë, kryeredaktor i “Buletini i Shkencave Bujqësore”, ligjërues dhe dekan i fakultetit të agronomisë në Universitetin Bujqësor të Tiranës, sekretar shkencor i Seksionit të shkencave natyrore-teknike në Akademinë e Shkencave të Shqipërisë dhe kryeredaktor i revistës “The Albanian Journal for Natural and Technical Sciences”, anëtar i redaksisë dhe hartues i një vargu artikujsh të “Fjalor Enciklopedik Shqiptar (1985 dhe 2008).

Nga viti 1998 jeton në SHBA, me vijimësi veprimtarie studimore dhe botuese të begatë atje dhe në Shqipëri, në Kosovë e Arbëri, ku/kur spikat botimi i librave: “Wisdom from Vine and Wine” (North Carolina, SHBA 2011), “Enciklopedi për Vreshtarinë dhe Verëtarinë” (Tiranë, Shqipëri 2012), “E(t)nogastronomia Arbëreshe” (botimi shqip, prill 2016 në Tiranë) dhe “Enciklopedi e Hortikulturës” (Tiranë, Shqipëri 2016) me bashkautor akademik Nazim Gruda, botim i Akademisë së Shkencave të Shqipërisë.

Shquhet me botimin e 45 librave, nga të cilët 11 në vitet ‘2000. Kumtues në pesë tubime shkencore të FAO (Food Agriculture Organization, Romë-Itali) dhe botimi i një sere artikujsh të tij në revistat e FAO dhe në proceedings tubimesh shkencore ndërkombëtare. Ka kumtuar në 61 tubime teknike e shkencore në shkallë kombëtare dhe ndërkombëtare, ku përfshihen pesë seminare ndërkombëtare për vreshtarinë të organizuara nga VCR – Itali.

Bashkëorganizues i dy “Konferenca kombëtare për shkencat bujqësore” (Tiranë, 1975 dhe 1991), bashkëorganizues i nëntë “Seminare mbarëkombëtare për vreshtarinë-verëtarinë” (2002-2010) të zhvilluara në Shqipëri e Kosovë.

Nderuar me Urdhërin “Mjeshtër i Madh” të akorduar nga Presidenti i Republikës së Shqipërisë.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

PJESA E PARË

NË VËSHTRIMIN TEKNIK PROFESIONOR

KREU I PARË

TRADITA, ZHVILLIME, ARDHMËRI. POTENCIALE BUJQËSORE, EKONOMIKE, SHOQËRORE.

Enogastronomia përbën tërësinë e ndërlidhjeve bashkëpunuese si edhe të shijimit të verërave dhe të gatimeve ushqimore cilësore, që lidhen me një territor të caktuar. Nga ky përkufizim klasik mund të vijohet se ajo, së bashku me vreshtarinë e verëtarinë, nga përftohen rrushi e vera dhe sa e sa përpunime e gatime të tyre, por edhe si faktorë të mbrojtjes e zbukurimit të mjedisit, të zhvillimit ekonomik - të gjitha së bashku përbëjnë veprimtari dhe kultura pune e të mirëqenies. Këto realitete dhe veprimtari e jetësojnë thelbësisht kulturën tërësore të kombit dhe ekonominë e vendit.

1. Tradita.

Në kuptimin e gjerë të fjalës, ndjenja e përkatësisë i përket traditës më të mirë dhe të rrënjëzuar në popull e territor. Traditë jo e kopjuar dhe /ose e shkërbyer (imitata), por botëkuptim dhe praktikë e njënjëshme (unica).

Letërsia gojore e lëvruar në gjini shumë të larmishme (vjershërimet me tekst shpesh të shoqëruar me këngët dhe vallet përkatëse, legjendat dhe rrëfenjat, zakonet, fjalët e urta dhe gjëzat etj.), së bashku me praktikat e përvojat e jetës dhe të veprimtarive prodhuese arbëreshe, të përçuara brez mbas brezi, kanë mundësuar ruajtjen dhe pasurimin e vlerave shpirtërore e materiale të trashëguara nga mëmëdheu.

Profesor Anton Nikë Berisha, ligjërues në Universitetin e Kalabrisë (Itali), nënvizon se pikërisht ky mbushullim gojor traditash dhe për më tepër pasuria shpirtërore dhe kulturore e arbëreshëve, kanë ndikuar shumë më fuqishëm në ruajtjen e etnosit, sesa jetesa e tyre kryesisht në katunde që shtriheshin në vende të veçuara e pothuaj të përhumbura, krahasimisht larg jetës italiane të përditshme. Arbëreshët, vërtet kishin dhe kanë vlera madhore të traditës, kishin dhe kanë se çfarë të ruanin/ruajnë dhe të përpunonin/përpunojnë më tej.

Studiuesja Drita Halimi - Statovci ka shkruar "Tradita dhe Modernitete". Në perifrazim të mendimit të saj dhe duke e ngjizur në rrjedhën e enogastronomisë arbëreshe mund të përvijohet në disa drejtime. Tradita gjen

shtigje gjallimi edhe në periudhën e botërorizimit (globalizzazione). Trashëgimia kulturore e jetesës dhe e veprimtarive njerëzore përbën gur themeli për çdo vend e shoqëri. Tradita dhe bashkëkohorja nuk trajtohen si dukuri dhe realitete mospajtuse, por si vijimësi zhvillimi dialektik të shoqërisë. Tradita arbëreshe është vijimësi e kulturës ndenjtare (sedentaria) ilire - shqiptare, kulturë e qenësishme dhe e qëndrueshme, me përplot vlera e larmi brënda etnisë së saj. Zhvillimin po e përvijon edhe në qerthullin e zhvillimit bashkëkohor. Në këtë rrjedhë, gjendjen nuk e ngurtëson, por ndryshimet cilësore i pasqyron. Ndërkaq, traditës, bashkëkohorja i ka dhënë kuptim dhe funksion më të ri. Në shek e 21, me metaforën “Fshat global”, përmbahen shumë përbërës të traditës. Dëshmi është edhe enogastronomia, ku bashkëshoqërohet tradita me bashkëkohoren, veçanërisht në shembullimin e gatimit shtëpiak me atë të restoranteve.

Ruajtja me stoicizëm e enogastronomisë arbëreshe, krahas bashkërendimit me atë italiane dhe të popujve të tjerë të Mesdheut e më gjerë, ridëshmon etni mbarëshqiptare. Pa traditë nuk mund të ketë shoqëri, madje as bashkëkohësi dhe anasjelltas. Tradita të josh dhe të thërret që ta ruash e të përtëritësh me më të mirën, sepse pasurimi i saj nuk ka të ndalur.

Në këtë rrjedhë është edhe enogastronomia tradicionore arbëreshe, me ngjitje spirale në vijimësi, duke mbetur bashkëkohore përgjatë shekujve dhe mijërvjeçarëve. Asaj i takon një vlerësim i kësaj natyre dhe përmase, për më tepër se shpesh i ka paraprirë jetesës, veprimtarisë, kulturës arbëreshe.

Vërtet përdorimi i gjuhës përbën fillësën dhe themelin, por jo të vetmen pasuri qenësore dhe kulturore arbëreshe.

Një popull sikurse arbëreshët, të cilët kanë mendësinë dhe shprehen “Grur shumë e ver shumë” si edhe “Buk e ver dhe më gjë”, të cilët pothuaj në çdo familje prodhonin/prodhojnë verën shtëpiake, të cilët mikun fillimisht e mirëpresin me “nj’qelqe ver ka e jona”, dëshmon tradita me rrënjë dhe kulturë enogastronomike të jetesës. Kuzhina arbëreshe, edhe për arsye historike e kulturore të këtij populli në mërgim shumëshekullor, ka vijuar me traditën e vet më të mirë, natyrisht përmes aftësisë dhe besnikërisë krijuese të amvisave. Pra nënkuptohet, duke qenë e shoqëruar me risinë, sepse ndryshe nuk do t’i qëndronte kohës. Ky fakt ka mundësuar që kuzhina arbëreshe të këndellet/përtëritet; për më tepër, sepse ka rrënjë mijërvjeçare ilire dhe vlera shumëpërmasore. Kjo vërehet te veprimtaria e përditshme e amvisave, të cilat përbëjnë një yllësi (costellazione) të shquar në botën arbëreshe, por edhe te restorantet e resortet arbëreshe madje edhe në ndonjë italiane, te jehona në botimet me anë të letrës së shtypur dhe ato elektronike.

Në thelb, enogastronomia arbëreshe veçorizohet nga thjeshtësia dhe natyrshmëria e spikatur, por sidomos nga qenësia, pra qëndron “me këmbë në tokë”, në mjedisin e saj.

Vreshtaria e verëtaria janë dy nga mjeshtëritë më të moçme të shqiptarëve, përfshirë arbëreshët; madje e përvijuar aq në vijimësi, sa është gjuha e tyre dhe jeta e shoqërisë së qytetëruar.

Vreshtaria e verëtaria, dhe, vijimësia organike e prodhimeve të këtyre veprimtarive, enogastronomia arbëreshe në Itali, i kanë fillimet që datojnë qysh nga shekujt 13–15, me ardhjen e dhjetëra mijërave e më shumë mërgimtarëve nga trojet shqiptare në anën tjetër të detit Adriatik dhe Jon.

Në një dokument të vitit 1488 shkruhet se arbëreshët e Ipeshkëvisë së Horës në Siqili (Piana dell`Arcivescovo, Sicilia) kanë edhe të drejtën për të ngritur vreshta dhe për të selitur (coltivare) bimë arash (piante erbacee), duke i dhënë kishës të dhjetën e prodhimit bujqësor të tyre, me grurë dhe rrush ose verë. Në Contessa Entellina, qysh më 1527 konti Alfons i dytë nënshkroi dokumentin mbi marrëdhëniet me arbëreshët, ku krahas të tjerave u jepej e drejta të ngrinin vreshta (“Albanesi di Sicilia” Francesco Giunta).

Në shkrime të autorëve arbëreshë paraqitet se kur arbëreshët u larguan nga mëmëdheu, krahas të tjerave, morën me vete bukë të terur dhe verë të bartur caliqe lëkure, sepse përbënin ushqime themelore dhe ruhen afatgjatë. Për këtë arsye, mbështetur edhe në themele e ardhmëri strategjike, për dyshen jetësore “bukë e verë” dhe më gjerë, si prodhim drithi e brumi, sikurse edhe si përpunim i shumanshëm rrushi, arbëreshët kanë punuar me të madhe për t’i prodhuar dhe për t’u ushqyer me to.

Dokumentohet se më 1520, arbëreshët në Kundisë-Contessa Entellina (Siqili), ngritën dhe filluan selitjen e vreshtave të para. Po ashtu, se në Shën Koll-San Nicolla dell’Alto të krahinës së Kutrunit-Crotone (Calabria), hardhi me shumicë janë selitur të paktën qysh më 1472 (Arkivi i shtetit në Napoli). Studiuesja Giuseppina Di Marco, në revistën “Biblios” shkruan se nga regjistri kadastror i vitit 1593 në Mezzojuso (Siqili) ka nxjerrë se 63 për qind e familjeve arbëreshe selitnin vreshtat e tyre. Në një rrëfim për zyrën e kadastrës, fermeri Nikoll Kalabrezi (Nicola Calabrese) në Rur-Ururi (Molise), më 23 dhjetor 1761 dëshmon se krahas të tjerave ka në pronësi jo pak, por tre vreshta me sipërfaqe gjithsej prej 15,5 trentale (njësi matëse për vreshtat), që barazohen me 1,55 hektarë (revista “Kumbora” nëntor–dhjetor 2012).

Lashtësia e vreshtarisë dhe e ullishtarisë dëshmohet edhe me hardhi e sidomos pjergulla mëse njëqindvjeçare, me ullinj disashekullorë. Kemi të bëjmë me vijimësi tradite të lashtë mbarëshqiptare, sikurse në popuj të tjerë në pellgun e Mesdheut. Një nga kulmet e lashtësisë përfaqësohet me pemën e ullirit përmendore, që për 2240 vjet selitet në ullishtat e Ulqinit. Moshë e këtij ulliri është dëshmuar me vërtetim, të lëshuar më 15 shkurt 2015 nga Word Academy and Tree – Ring Research Laboratory.

Në shumë botime italiane parashtrihen veçanti spikatëse të kuzhinës arbëreshe.

Profesor Ottavio Cavalcanti (Universiteti i Kalabrisë) në librin “Uomini, Cibi, Stagioni”, te sythi “La cucina arbëreshe” citon një varg autorësh, të cilët i ngrenë lart gjellët dhe ëmbëlsirat arbëreshe.

Gerolamo Marafioti në librin “Croniche d’antichità di Calabria” (Padova, 1601) dëshmon: “Për gosti, arbëreshët gatujnë mish viçi e dashi si edhe pjekin qengja e keca; mbasi i therin dhe u rrjepin lëkurën, i mbulojnë me bimë fieri dhe me të tjera bimë barishtore të trasha. Kështu, të mbështjella me to, mbulohen me pak dhé e mbi të vendosen shumë drurë; me to ndezin zjarr shumë të madh e mandej mbi prushin e tij, qengji a keci arrin të piqet shumë ëmbël”.

Në shek. e 19-të, arbëreshi i shquar Vincenzo Dorsa (1823–1855) në librin “I Calabresi”, shkruan për arbëreshët: “Te gjellët janë shumë të përkorë, duke i gatuar e ndrequr, gjithmonë me thjeshtinë heroike natyrore. Tryeza shtrohet me një mësallë të endur nga vetë amvisa, nga gruaja e cila quhet shtëpiakja e parë, që ka detyrën e gatimit dhe të shërbyerit e gjellëve. Vetëm në familje ajo ka kënaqësinë t’i shprehë mikpritjen njerëzve”.

Udhëtari Horace Rilliet, i cili u mirëprit te shtëpia e arbëreshit Don Pietro Brunetti në Spixana-Spezzano Albanese, dëshmon në mënyrë të jashtëzakonshme: “Darkë me gatime shumë të shijshme, të përgatitura simbas mënyrës arbëreshe, të ndrequra me shumë erëza, çka bënë të nevojshme njomjen e tyre, duke pirë verë të fisme dhe simbas zakoneve të katundit”.

Profesor Cavalcanti shkruan se kuzhina arbëreshe ngjan me atë kalabreze, me përjashtim të gjellëve të tyre, të përshkruara në receta dhe të ndonjë gjelle, që ende mbetet për t’u zbuluar. Nga gatimet e brumit simbas ritit, interes paraqet “peta” (besoj autori ka parasysh “kulaçin” A. Sh.), me madhësi të jashtëzakonshme; peta/kulaçi paraqitet edhe në gazmendin e dasmës, ku nusja dhe dhëndëri e copëtojnë së bashku, duke e tërhequr përkatësisht secili nga njëra anë dhe nga tjetra.

Në suazën e këtyre traditave dhe vlerësimeve për enogastronominë arbëreshe, mbahet parasysh fakti që në regjistrimin e popullsisë në Itali më 1901, doli se arbërishtfolësit ishin 494.197 ndaj 32.475.253 popullsi gjithësej.

Do të përbënte pamjaftueshmëri nëse në këtë libër të mos cek sadopak territorin ku arbëreshët jetojnë, sepse enogastronomia pasqyron gjithashtu territorin përkatës dhe anasjellas, territori ndikon e shprehet edhe në enogastronomi. Shumica e tog katundeve arbëreshe, duke u vendosur në kodra të larta, mundësojnë që nga to të zotërohen të katër anët e horizontit: mund të soditet dhe përftohet nga deti e malet në shpinë, por edhe fusha e lugina ku bërrylohet ndonjë lumë dhe thellohen përrenjtë. Përreth katundeve arbëreshe zakonisht nuk ka lartësi tjetër që njerëzve t’u vonojë pamjen e lindjes apo t’u shpejtojë atë të perëndimit të diellit; po ashtu, kaltërsia qiellore e pafund është pothuaj përherë e pranishme. Kështu, rrushi/hardhia dhe ulliri, si dy lloje bimësh dhe ushqime të gjithfarëshme, mëkojnë dhe frymëzojnë njerëz të lirë e të virtytshëm; pikërisht në këto anë, arbëreshët kanë

biskuar e gjalluar ndër shekuj!

Klima tipësore mesdhetare dhe tokat e ëmbla kodrinore, që arrijnë 400 deri 600–800 m lartësi mbidetare, përbëjnë brezin ideal fitoklimatik mesdhetar të hardhisë. Ky vlerësim vlen gjithashtu për rrafshinat me toka të kuqe shumë të shkrifëta. Kryesisht në këto mjedise, arbëreshët u vendosën në gjashtë rajonet e Italisë së Jugut (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sicilia). Numri më i madh i komunave arbëreshe shtrihen në rrethinat e kryeqendrave të këtyre rajoneve (Catanzaro, Campobasso, Palermo, Potenza) ose afër qyteteve kryesore (Cutrone, Cosenza, Taranto). Simbas të dhënave prej ISTAT, nga ana administrative tani regjistrohen 49 komuna arbëreshe. Këto territore përbëjnë një mjedis natyror të përkryer për selitjen e vreshtave dhe prodhimin e rrushit dhe të verërave aq të larmishme e cilësore.

Fakti që shumica e katundeve dhe e qytezave arbëreshe janë vendosur në 400–1000 m lartësi mbidetare dhe në kundërime të përshtatshme, sidomos për nga deti e të kredhura midis shkorreteve mesdhetare, përbën një epërsi veçorizuese. Kemi të bëjmë me zonën fitoklimatike më tipësore të hardhisë dhe të gështenjës, brezi klimatik më i shëndetshëm për jetesë më natyrore të njerëzve, sepse mbizotëron klima pothuaj gjithëvjeto e freskët dhe ajri shumë i pastër. Kemi të bëjmë me vreshtari të shëndetshme dhe të larme (diversifikuara), fakt që lidhet me territorin (vreshtat seliten në toka me lartësi dhe kundërime të ndryshme), me kultivarët dhe ekotipat e hardhisë, me mënyrat e mbajtjes dhe të krasitjes së saj. Vjelja e rrushit, ndër traditat më të moçme dhe më të rëndësishme, shquhet për pjesëmarrjen e tërë familjarëve, të fqinjëve dhe të miqve. Punë vërtet e këndshme, shoqëruar me hare dhe këngë, me gosti të shoqëruara me pirje vere!

Domethënës është fakti se vitin bujqësor, arbëreshët e mbyllnin me muajin gusht, me vjeljen e rrushit, si ndër prodhimet themelore të tyre.

Rasti i mirë e solli që arbëreshët, nga mëmëdheu ilir vreshtar i stërlashtë, mërguan në Italinë vreshtare aq të mirënjohur në mbarë botën. Krahas vreshtave, pjergullave dhe pjergulloreve, në mëmëdhe lanë edhe hardhitë e egra me përhapje rastësore, larushqet, që dëshmojnë se Mesdheu është ndër vatrat kryesore të kësaj bime të bekuar biblike dhe u vendosën në Italinë e Jugut, përsëri me prani të hardhisë edhe si bimë rastësore. Kështu për shembull, në parkun “Montagnella” të komunës Karfici-Carfizzi (Calabria), ku më 1 maj të çdo viti, njerëz nga të tri komunat arbëreshe të Crotones mblidhen për piknik, haset edhe kjo lloj hardhie.

Për më tepër, arbëreshët kanë fatin që bashkëjetojnë me popullin italian, i cili krahas mikpritjes, trashëgon dhe zhvillon tradita disa mijëvjeçare të shkëlqyera për vreshtari, verëtarin dhe enogastronomi. Këto tri veprimtari jetësore, arbëreshët i trashëguan dhe i përçuan nga toka mëmë, i integruan më së miri dhe sadopak, spikatin në enogastronominë-vreshtarinë-verëtarinë italiane, të mirënjohura dhe kryesuese në botë për këto veprimtari.

Nga ana tjetër, arbëreshët sollën trashëgiminë ilire-shqiptare për prodhimin e

rrushit dhe të verërave, për gatimet enogastronomike. Njihet se Iliria ishte ndër rrugët kryesore nga hardhia kaloi, prej prejardhjes në Kaukazet deri në Itali dhe në Europën Perëndimore në përgjithësi. Lashtësia dhe tradita vreshtare e verëtare ilire-shqiptare, dëshmohej me gjetjet arkeologjike (skulptura, mozaikë etj. me motive të këtyre mjeshtërive, amfora vere etj.), me praninë edhe tani të rritjes së hardhisë së egër (*V. vinifera*, var. *Silvestris*) sidomos përgjatë nëntë lumenjve kryesorë të Shqipërisë, me qindra kultivarët dhe ekotipat vendës të hardhisë, me pasurinë terminologjike të brumit të shqipes për veprimtaritë e mësipërme.

Akademiku i mirënjohur shqiptar Eqrem Çabej (1908–1980) dhe profesor Bardhyl Demiraj në botimin e tij të vitit 1997, kanë përcaktuar prejardhjen vendëse ose të brumit të shqipes, për një varg termash vreshtare-verëtare. Duhet shënuar se shumica e tyre janë pronë edhe e arbërishtes, e ndonjëra ka mbetur vetëm tek arbërishtja (kadhë, upri etj.). Të dy këta personalitete shkencore kanë përcaktuar si të brumit të shqipes: amë, amëz, athët, bërsi, bilonjë, burbuqe, calik, degë, ereke, fletë, hardhi, hu, kade, kadhë, kij, kizë, krënd, lagjin, larushk, llurbë, ngjer, pjalm, pjergull, rrush, shat, shkmes, shtagë, uthull, verë, vesht, vile, vjel, vëneshtë/vreshtë, vrug. Kjo lashtësi, gjithashtu përforcohet nga mendimtarë, historianë, pushtetarë të shquar romakë dhe grekë të lashtë, të cilët shkruan e dëshmuar për vlerat ilire në vreshtari, verëtari dhe enogastronomi.

Tradita arbëreshe për këto veprimtari mund të sintetizohet me praktikën, ku deri në shekullin e 20-të pothuaj çdo familje arbëreshe kishte vresht dhe prodhonte verë ose të paktën mbante dhe përdorte butin me verë, shoqëruar me gatime që lidhen me rrushin e verën. Dyfjalëshat “Buk e ver” dhe “Ushqim e ver” përbëjnë mendësi dhe përdoren kudo nga arbëreshët, si tregues domethënës i dashurisë e mirëkuptimit midis njerëzve, si zanafillë e mirëqenies, si kulturë e jetesës së shëndetshme. Gjithashtu, përshëndetjen për mirëseardhjen e mikut, e bëjnë duke e gostitur me së paku “nj’qelqe me ver, ka e jona”. Ndërsa në fillim të drekimit ose darkimit, kryefamiljari e uron mikun me shprehjen “Ju bëft mir!”, në dallim nga urimi i botës perëndimore latine me “Buon appetito!” (“Ëndë/Oreks të mirë!"). Në këtë kremtim bën pjesë edhe urimi gjatë dollisë/pishnesës, kur arbëreshët gjatë trokitjes së bardhakëve¹ me verë, vështrojnë drejt qiellit dhe urojnë “Rruaç

¹Në libër është përdorur fjala bardhak (në FGjSh: gotë uji ose rakie a vere) në vend të fjalës gotë, megjithëse bardhak është rrjedhëse e huaj sikurse gotë; e parapëlqeva, sepse bardhaku shpreh bardhësi, tejpashmëri të qelqit që përmban lëngun.

Veçorizues është fakti që në shqipen e moçme dhe në disa treva të Shqipërisë së Epërme ende përdoret fjala kelk në vend të qelq.

gjithve!” (Shëndet, rrofshi të gjithë!), duke qenë më shumë se një urim i rëndomtë.

Në këtë vijimësi tradite enogastronomike spikat dukshëm pasuria leksikografike me mbushullim, veçanërisht me termat dhe sinonimet përkatëse, me fjalët e urta dhe zakonet e ritet, krahas këngëve e valleve dhe gjëzave, që paraqiten në këtë libër. Kremtimet për prodhimet e rrushit, të verës dhe të gatimeve enogastronomike, duke u ndërlidhur edhe me të kremtet fetare të krishtera, përbëjnë himnizime dhe kulmime të këtyre traditave.

Pasuria gjenetike e hardhisë arbëreshe dhe arbëreshe-italiane, duke arritur në disa dhjetëra ekotipa e kultivarë, ku shumica janë sadopak të shtjelluara në këtë libër, përbën një thesar kulture dhe mjeshtërie pune, vijimësi e lashtësisë dhe e traditës, por gjithashtu e ardhmërisë.

Rrënjët e mirëfillta arbëreshe në vreshtari e verëtari, gjithashtu shfaqen në prejardhjen e emërtimeve, siç ndodh për shembull me atë Mashqitë = Mashkull = Maschito – terra di viti maschie. Simbas profesorit Donato Michele Mazzeo mendohet se ky emërtim vjen nga hardhia mashkull, siç është kultivari “Aglianico del Vulture”, që selitet gjerësisht në këtë trevë vreshtare me shumë emër. Kurse në italisht, zakonisht kultivarët e hardhisë kanë emra të gjinisë femërore.

Këto vlera gjenetike marrin përmasa edhe më të mëdha, po të mbahet parasysh se vende të mëdha prodhuese verërash (Australia, Brazili, Kina etj.) nuk kanë hardhi, rrush e verëra me prejardhje vendëse.

Shkrimtari arbëresh Carmine Abate, i mirënjohur në Itali e më gjerë, fitues i një vargu konkursesh letrare, në librin “Il cuoco d’Arbëria” (2000) shkruan: “Paraardhësit tanë nga trojet shqiptare nuk sollën vetëm bukë e verë, por edhe ullinj e vaj, miell e mjaltë, djathë e gjizë, bajame e fiq të terur, bathë e qiqra, erëza etj., gjithçka gjejmë tani në kuzhinën arbëreshe”.

Poeti Mario Bucci nga Qefti-Chieuti (Puglia) ka shkruar vjershën “Dhria” (Hardhia). Perifrazimi që mund t’i bëhet kësaj vjershe do të ishte: Kur erdhëm me anije, sollëm edhe kalema hardhie. I mbëlтуam, prodhuam rrush e verë të fortë, si rrënjët tona, që rrojtën me djersë e me lot.

Poeti Giorgio Cerrigone (1871-1960) nga Mbuzati-San Giorgio Albanese shkroi vjershën “Kënga e dhriut” (Këngë hardhive): Kur u (unë) vete te vreshta kam haré/e mbjatu vëhem e breth me ato ‘dhri/kur kanë fjetat më mbanjen mbë hijë/e ditën me to shumë bashkë u rri. Strofa e dytë: I lanj e i pastronj kur kam ngë/e bënj një kund se jemi gjiri (mbaj parasysh se jemi si farefis)./Njetër grua, si dhria, gjakun ng’e pë (asnjë femër tjetër si hardhia nuk kam parë/ç’aq të gëzon ku qumshtin i pi. Strofa e tretë: Bën e të shkon të lodhurit çë ke/e gjellen (jetën) mbjon pjot me lligri (me gëzim)/fuqia bëjn e të vjen ka nëng e ke (kur nuk e ke)/e i urt (zgjuar-urtësi) më se ti ng’ë mos njeri (nuk është asnjëri). Strofa e fundit: Pastaj ndë pi shumë qelqe pjotë/të sëmuren e të bën dhja si çot (të bën të ndihesh budalla)./Gjithë këta na i sielli dhria/e shumë të fala paftë miqëria.

Po ashtu, mbresëlënëse dhe domethënëse është fakti se vreshtaria, verëtaria dhe enogastronomia arbëreshe janë shtrirë gjithashtu në një varg ngulimesh të

tjera të arbëreshëve. Bashkësi arbëreshe, nga Italia e Jugut u vendosën në Italinë Qendrore e të Veriut dhe në Gjermani e Belgjikë; por edhe në SHBA, Kanada, Brazil e Argjentinë etj.

Një e dhënë dhe përfundim themelor për përbërjen e të mërguarve arbëreshë është se krahas popullsisë së fshatit si edhe të qyteteve bregdetare shqiptare, në to spikatnin fisnikë e princër, prijës dhe shpura e tyre, luftëtarë, njerëz të kamur, së bashku me artizanët dhe me mjeshtrit e bujqësisë/ blegtorisë, klerikë të shquar etj. Me një fjalë, përbëhej edhe nga një shumicë e ajkës së shoqërisë shqiptare. Këta njerëz detyroheshin të mërgonin, sepse ishin kundërshtarët e drejtpërdrejt të perandorisë osmane dhe më të rrezikuarit prej saj, sepse kishin mundësi e mjete për të lundruar e mërguar, sepse kishin kush t'i mirëpriste në tokën italiane, falë lidhjeve tradicionore të fqinjësisë sidomos gjatë marrëdhënieve më të afërta gjatë periudhës 25 vjeçare të mbretërimit të kastrotasve. Këto marrëdhënie spikatnin me Vatikanin, me Republikën e Venedikut, me mbretëri dhe principata në Italinë e Jugut.

Në pamje të parë, duket si kundërthënës fakti që, nga njëra anë qëndron mendësia dhe praktika e ruajtjes së traditës dhe nga ana tjetër, përballë tyre, zhvillohen proceset e integritimit dhe të botërorizimit. Por në të vërtetë, do të pohojmë se më shumë kemi të bëjmë me plotësime dhe mbështetje të njëra-tjetrës. Në fund të fundit, integrim ekonomik e kulturor etj., çka do të thotë përfshirje dhe bashkërendim i shoqërisë njerëzore në një të re më të përparuar, solli edhe botërorizimin e këtyre rrjedhave. Prandaj nuk kanë sesi të shtrohen për zgjidhje dhe të arrihen, pa pasur përbërës e realitete të veçanta. Për shembull çfarë mbetet për t'u integruar në enogastronominë italiane, veçanërisht po të mos gjallonte ajo krahinore dhe e pakicave etnike?

Integrimin dhe botërorizimin duhet t'i perceptojmë, t'i përkapim dhe t'i zbatojmë jo si procese "shkrirëse" të traditës dhe të realiteteve, por përkundrazi, si procese ku spikaten më të mirat përkatëse, duke u tërësuar në një bosht më gjithëpërfshirës kombëtar dhe ndërkombëtar. Problemi, duke u shtruar dhe zbatuar në këtë rrafsh dhe në këtë mënyrë, bën që tradita enogastronomike arbëreshe të përsoset e të gjallojë në vijimësi, si përbërëse e pasurisë ekonomike-kulturore italiane dhe të asaj mbarëshqiptare.

Arbëreshët, traditën e jetojnë, duke e përkryer në një varg vështrimesh: gjuhësore, kulturore, artistike, enogastronomike etj. Letrari i mirënjohuri Italo Kalvino në esenë "Odisetë te Odisea" shkruan se Odiseja nuk e harroi kthimin, çka duhet pasur përherë parasysh!

Enogastronomia arbëreshe përbën dëshmi të traditës mijërvjeçare, përherë në përtëritje, edhe pse e ndodhur në mjedisin italian aq të shquar botërisht për enogastronomi, edhe pse vijon të zhvillohet në periudhën e integritimit dhe të botërorizimit. Veçse kemi të bëjmë edhe me risi brenda traditës, çka ndodh jo vetëm në enogastronomi, por gjithashtu në shumicën e veprimtarive tradicionore; përndryshe nuk mund t'u qëndrojnë zhvillimeve shoqërore, teknologjike etj.

Në përfundim, lidhur me traditën, marr shkas nga thënia e kompozitorit

austriak Gustav Mahler se “tradita është ruajtësja e zjarrit, jo adhurimi i hirit”. Pikërisht këtë mendësi sendërtojnë edhe arbëreshët: “zjarrin” e traditës synojnë ta përtërijnë dhe ta fuqizojnë në vijimësi, nuk mbeten tek adhurimi i hirit; përpiqen të bashkudhëtojnë krahas përparimeve të njerëzimit.

Qytetërimi arbëresh, përfshirë e(t)nogastronominë, është jo vetëm pjesë e qytetërimit iliro shqiptar dhe e atij italian, por i takon edhe qytetërimit mesdhetar.

Në vështrimin e vendosjes gjeografike, Arbëria shquhet sepse “detin e ka nën këmbë dhe malet mbi kokë”, sikurse përkufizohet për qytetin e Sarandës në Shqipëri. Klima mesdhetare në Arbëri, e bashkëshoqëruar nga freskia e këmbyer midis detit dhe maleve që ndodhen shumë afër saj, përbën mjedis ekologjik të përkryer për njerëzit, bimët dhe kafshët. Bashkërendimi i ndikimit të diellzimit pothuaj pa kufi me atë të detit e të maleve, që mundësojnë freskinë dhe flladet, që ditën fryjnë nga deti në drejtim të tokës dhe anasjellas, natën nga toka/malet në drejtim të detit, të tëra përbëjnë një epërsi jetësore. Po ashtu malet, ku në shpate ose rrëzë tyre shtrihen shumica e katundeve/ qytezave arbëreshe, mundësojnë mbrojtjen nga erërat e ftohta dhe në kundruallësi të kenë diellzimin e drejtpërdrejtë dhe jetëdhënës.

Në një territor të caktuar, përpjesëtimet dhe ndërveprimet midis bujqësisë e blegtorisë, përbëjnë kyç përcaktues për ekonominë dhe mjedisin e atij territori. Arbëreshët kanë vepruar si duhet edhe në këtë vështrim. Të vendosur në territore më së shumti kodrinore-malore, me pambarimësi pyjesh e shkorretesh dhe kullotash e livadhesh, patën largpamësinë që të mos përqendrohen vetëm te blegtoria e natyrës kullosore dhe e mbarështimit shtëpiak të bagëtisë. I u përkushtuan edhe bujqësisë, duke hapur toka të reja për selitjen e bimëve të arave dhe të drufrutoreve, në kushte të vështira sa u përket pjerrësisë së tokave, mungesës së mekanizimit dhe të investimeve. Për më tepër u përqendruan te selitja e llojeve të bimëve më tipësore mesdhetare, bimë që kërkojnë më shumë përkushtim e mjeshtri dhe punë e investime fillestare. Të tilla janë hardhia, ulliri, perimet. Këtyre, arbëreshët i shtuan selitjen në sipërfaqe të mëdha të grurit, sidomos të grurit të fortë që është më proteinor e cilësor, aq i mirënjohur në Italinë e Jugut.

2. Zhvillime.

Në këtë shtrat natyror e historik të ngjizjes së traditave dhe të përvojave italo-ilire, enogastronomia arbëreshe vijon të zhvillohet. Ajo gjallon në prodhimin shtëpiak dhe në gatimet e familjeve arbëreshe, në kremtimet tradicionore shpesh me natyrë fetare që jetësohen në komunat arbëreshe, në disa dhjetëra kantina industriale dhe në më shumë se aq restorante e resorte, si edhe në një varg verërash cilësore të emërtuara DOP² dhe IGP³, në “Qytetet e verës” arbëreshe të shpallura si të tilla te lista e Shoqatës përkatëse të Italisë.

Sa u përket vajrave të ullirit të spikatur arbëresh të shkallës DOP, bëjnë pjesë komunat Katundi - Greci (Avelino) etj., duke përfshirë emërtimin “Qytet i ullirit” siç janë përcaktuar komunat Karfici - Carfizzi (Calabria), Ruri – Ururi (Molise), Shin

Kolli – San Nicola (Calabria), Shën Vasili – San Basile (Calabria) etj. Nga një varg fabrikash vaji ulliri, spikat ajo “Librandi” në Vakaric – Vacarizzo Albanese (Calabria), bashkë me me 185 ha (ettari) ullishtë bashkëkohore që zotëron.

Gjithashtu, bie në sy përfshirja në Listën e ushqimeve dhe të gjellëve tradicionore të rajoneve të Italisë, i disa gatimeve arbëreshe si “kulaçi”, “shtridhëlat”, “tarallet” etj. Gjellët dhe ëmbëlsirat arbëreshe veçorizohen nga përbërës ushqimorë krahasimisht të pakët, por të spikatur, aq sa mund të shquhen amësimet dhe shijet e secilit përbërës. Dallohen ndaj shumë gatimeve popujsh të tjerë dhe sidomos ndaj atyre të stërholluara, që shpesh shërbehen në restorante cilësore, ku moria e përbërësve ushqimorë, njerëzit i pamundëson të gëzohen e të kënaqen më shumë, duke mos arritur të përftojnë shquarjen e amësimeve dhe të shijeve përkatëse të këtyre përbërësve.

Ndërmarrja “Madeo” me seli në Shën Mitër – San Demetrio di Corona dhe në Maq – Macchi (Calabria) prodhon një shumëllojshmëri sallamesh cilësore të shkallës DOP (si kapkoll, ndujë, salsiçe, supërsat, proshutë etj.), të përpunuara nga mishi i dërrit të zi, racë e mirënjohur me prejardhje edhe nga Shën Mitri. “Madeo” bashkërendon prodhimin tradicional me atë të zinxhirit industrial, eksporton anëmbanë dhe është fituese në disa panairë ndërkombëtare.

Vreshtat, me gjithë mërgimin dhe migrimin e arbëreshëve dhe kufizimet e përcaktuara nga BE (CE), vijojnë të jenë të kudondodhura e të selitura pothuaj në çdo komunë arbëreshe. Vreshtat janë në “shtëpinë” e tyre të territorit të këtyre komunave, por jo thjesht dhe vetëm si çështje tradite e pasioni. Faktor

²DOP = Emërtim i Prejardhjes së Mbrojtur (*Denominazione di Origine Protetta*) dëshmon mbrojtje ligjore të verërave dhe të prodhimeve të tjera ushqimore cilësore, çka varet thelbësisht dhe vetëm nga territori/treva ku këto janë prodhuar, me sipërfaqe gjeografike të përcaktuara. DOP është përcaktuar nga BE më 2008, duke njësuar emërtimet e një vargu shtetesh anëtare, ku p.sh. Italia e kishte DOC – emërtim i prejardhjes së kontrolluar.

³IGP = Tregues Gjeografik i Mbrojtur (*Indicazione Geografica Protetta*) është i ngjashëm me DOP, por vetëm për një cilësi të caktuar të verës dhe të prodhimeve ushqimore të tjera, për emrin e mirë që ka ose për një tjetër veçori që varet nga prejardhja gjeografike e një treve me kufij të përcaktuara, ku prodhohen rrushi dhe vera etj. IGP është përcaktuar nga BE më 2008, duke njësuar emërtimet përkatëse të një vargu shtetesh anëtare, ku p.sh. Italia e kishte IGT - *Indicazione Geografica Tipica*.

themelor është klima mesdhetare, që konsiderohet numër një për botën vreshtare dhe verëtare të përparuar. Po aq themelor është “terroir” (emërtim francez që nënkupton tërësinë klimë–tokë), çka ndihmon që arbëreshët t’i selitin vreshtat në tokat më ideale për hardhinë dhe të prodhojnë rrushin e verën cilësore: tokat kodrinore, shpatet e ulëta të maleve, rrafshnaltat deri në 1000 m lartësi mbidetare, por edhe tokat fushore të kuqe e gurishtore të shkrifëta (këto të fundit në komunat që ndodhen në rajonet Puglia dhe Molise). Të përmendura janë vreshtat e Gadzeit (Ungër - Lungra) dhe të Kardjelit (Ferma - Fermo), të dyja në Kalabri.

Mbizotëron prodhimi i rrushit të zi për verë; por sidomos në lartësi tokësore më të mëdha prodhohet edhe rrushi i bardhë.

Sikurse në Shqipëri, në disa komuna arbëreshe (Fallkunarë – Falconara etj.) seliten hardhi me rrush me erë (uva fragola); ky lloj rrushi përdoret sidomos për të prodhuar verë disi të veçantë, si edhe marmelatë e mustardë rrushi.

Vreshtarët arbëreshë kanë përdorur agroteknologji bashkëkohore në selitjen e hardhive. Njohin mirë teknikat e shartimit, të mbëltimeve (di impiantazione), të krasitjeve, të spërkatjeve etj. Giuseppe Chiaffitelli nga Mashqita - Maschito (Basilicata), mjek i shquar por edhe me njohje vreshtare, shkruan për traditën e ngritjes së vreshtit të ri, për përkujdesjet në vresht dhe vjeljen e rrushit. Ndër të tjera ndalet te shartimet, përpara se të tregtoheshin fidanët e shartuar për mbrojtjen e hardhive nga filoksera, që në Europë u shfaq më 1860. Mbëltonin copa (marze) nga shermende (tralci) hardhish të egra dhe vitin mbasardhës, në kërcellin e tyre shartonin kultivarin ose ekotipin e hardhisë që dëshironin, çka e kryenin duke shartuar me syth (gemma) ose me kalem (nesto). Kjo praktikë ende përdoret në Itali, në Shqipëri etj. nga mjeshtër të cilët besojnë më shumë në përkushtimin e tyre sesa në fidanët e blerë, megjithëse nëpërmjet tyre përfitohet një vit më shumë me vresht në selitje (coltivazione) etj. Po ashtu spikat mendimi agronomik se vreshti nuk prashitet kur hardhitë janë në fazën e lëngëzimit, sepse sytha të fryrë dhe të rënduar bien përtokë nga ndonjë tundje e cungjeve të hardhive përgjatë prashitjes.

Hardhitë sikurse ullinjtë, fiqtë e ndonjë lloj bime tjetër tipësore mesdhetare, përbëjnë historinë dhe kulturën, visoren dhe njëjtësinë e arbëreshëve. Përbëjnë ndër simbolet e Arbërisë, për qëndrueshmëri shumëshekullore ndaj çdo prapësie moti etj., për fuqinë e madhe përtëritëse të këtyre lloje bimësh, për larminë e madhe të prodhimeve dhe të përpunimeve të tyre.

Vreshtaria dhe verëtaria, enogastronomia, përbëjnë veprimtari kryesore në ekonominë dhe në kulturën e jetesës së arbëreshëve. Këto veprimtari tanimë kanë dalë nga paemërsia; sidomos përmes kantineve të tregut, kanë shfaqur tërë prirjen e veprimtarisë së arbëreshëve dhe të territorit. Kuzhina, enogastronomia arbëreshe, gjithashtu është element e veprimtari njëjtësimi shoqëror dhe kulturor i arbëreshëve. Tregues shumë domethënës është fakti se sasia e prodhimit të rrushit e të verës në tërësinë e komunave arbëreshe, megjithë kufizimet e përcaktuara

E(t)nogastronomia Arbëreshe

nga BE, krahasohet dhe madje e tejkalon atë që arrihet në Shqipëri e në Kosovë së bashku.

Departamenti i Gjuhësisë dhe i Letërsisë Shqipe në Universitetin e Kalabrisë, nën drejtimin shkencor të profesor Franko Altimari, ka vite që po mbledh, përpunon e boton, të folmet tipësore për komunat arbëreshe. Në to, gjithashtu spikat terminologjia e përpunuar për vreshtarinë, verëtarinë dhe enogastronominë. Ky Departament ka hartuar kodin enogastronomik arbëresh, duke përgatitur CD për traditat e disa komunave; për këtë qëllim ka mbledhur e përshkruar almiset e prodhimit të rrushit e të verës, po vepron për të krijuar shtratin e muzeut të enogastronomisë arbëreshe.

Komunat e Mbuzatit – San Giorgio Albanese, Rurit - Ururit, Frasnitës - Frascineto, Purçillit, Fermës - Fermo, Karficit - Carfizzi, Këmarinit - Campomarino, Barillës - Barile, Mashqitës - Maschito, San Marcanit – San Marzano di San Giuseppe etj., përfaqësojnë disa nga shkëlqimet e prodhimit të verës arbëreshe. Shumica e tyre përfshihen në pesë treva vreshtare dhe verëtare të shquara arbëreshe: Pollino e Crati dhe Alto Crotone në Calabria, Vulture në Basilicata, Tarantino Albanese në Puglia, Këmarini - Campomarino dhe Ruri -Ururi në Molise, Sëndastina e Hora e Arbëreshëvet – Piana dei Albanesi dhe ndonjë komunë tjetër arbëreshe në Siqili. Secila prej këtyre trevave ka cilësi të veçanta tokash, shumë të përshtatshme për vreshtarinë-verëtarinë. Pulini e Krati, por edhe Kutroni i Epërm, shtrihen në toka kodrinore-malore me vreshta deri në rreth 1000 m lartësi mbidetare. Vulture, krahas lartësisë mbidetare të përshtatshme, shquhet për tokat me prejardhje vullkanore, që vendasit i cilësojnë se hardhitë i “mëndin”, u japin gji, sepse janë toka hojzore, por me taban shumë të ngjeshur, që i ruan reshjet e shumta të vjeshtës–dimrit–pranverës; në këtë mënyrë, hardhitë gjejnë lagështinë e nevojshme gjatë periudhës së thatë të verës. Tarantini arbëresh me më se një mijë hektarë vreshta, veçorizohet nga toka të kuqe dhe skeletore, aq të kërkuara për vreshtari e verëtarë cilësorë. Ndërsa vreshtat e komunave Këmarini dhe Ruri shtrihen në kodrina të ulëta bregdetare. Në vreshtat e Sëndastinës dhe të Horës së Arbëreshëvet, bashkërendohen ndikimet klimatike pozitive të ndërsjella midis detit e malit pranë tyre.

Në Arbëri, me shumë arritje gjallojnë një varg ekonomish vreshtare dhe verëtare, një pjesë e të cilave veprojnë përgjatë “Strada del Vino e dei Saporì del Pollino” (Calabria), që po investojnë në përmirësime teknologjike. Vreshtat me hardhi të selitura gjerësisht në këto troje dhe verëra DOP të Pollino, shquhen për prodhim rrushi e verërash me veçori shqisore (organolettiche) të stërholluara (raffinate), duke lartësuar simbiozën midis territorit dhe prejardhjes.

Bashkësitë arbëreshe në luginën dhe kodrat e trevës Crati – “Colle Arbëreshe

della destra Crati” në Kalabri (Kajverici/Qana-Cerzeto, Allimarri, Shën Benëdhiti-San Benedetto Ullano, Shën Japku dhe disa komuna të tjera me prejardhje arbëreshe), shquhen për vreshtari e verëtari cilësore prandaj verërat e kësaj treve janë përcaktuar si IGP.

Në kodrat dhe fushat e Frasnitës - Frascineto mund të soditen dhe të adhurohen rreshtat e hardhive të vreshtave të shëndetshme, që vështrimin e vizitorëve, gjithashtu e drejtojnë te majat e larta të masivit në Parkun Kombëtar të Pollino. Qysh 60–70 vjet përpara, Frasnita quhej “katund’i veres ‘mir”, pra i ka paraprirë emërtimeve “Città del vino”, që po përdoret në dhjetëvjeçarët e fundit.

Në ato anë, mundësia për toka arë është e vogël prandaj mbizotërojnë seltjet e drufrutoreve, me në krye ullishtat e vreshtat dhe sadopak agrumishtet.

Krahas katër komunave të tjera arbëreshe në Basilicata, Barilli - Barile është simbol i traditave enogastronomike të trevës së Vultures në këtë rajon, veçanërisht me verën “Aglanico del Vulture”, që cilësohet DOP; gjithashtu me kantinat e panumërta të “Sheshi” i mirënjohur, ku njerëzit kanë hapur tunele në shtufin e kodrës së Barillit - Barile.

Në Tarantinin Arbëresh sidomos ndrit kantina “Feudi di San Marzano”, me prodhim shumë të madh e cilësor rrushi dhe verërash, që krahasohet me ekonomitë e kësaj natyre më të përparuara në Itali.

Në Këmarin - Campomarino, që është “Hora e Verës” – “Città del Vino”, që quhet zemra e verëtarisë së Molizes edhe sepse njihet si qyteza e parë në Itali për nga sipërfaqja me vreshta, prodhohen verëra me tufë amësimesh (bucquet) të shquara; këto, fillimisht përftoheshin nga rrushi i prodhuar në tokë kodrinore të shkrifët e me nëntokë të pasur me lëndë minerare, si edhe prej flladeve, që brenda 24 orëve ndërrojnë kahet tokë-det.

Në Mashqitë - Maschito (Basilicata) përvijon “Rruga e verës”, me një varg kantinash dhe shitoresh vere.

Komuna e Sëndahtinës-Santa Cristina Gela në Siqili është e përmendur për vreshtari e verëtari. Verërat “Entelano” dhe “Kuntisë” janë cilësuar DOC qysh më 1993.

Verërat arbëreshe veçorizohen nga cilësi të njënjëshme dhe tipësore, duke përfshirë ato të kuqe intensive dhe me trup të spikatur, deri te verërat e bardha që janë më me gjallëri e fismëri. Kemi të bëjmë me verëra tipësore të klimës mesdhetare, kryesisht verëra të thata (secchi), krenari e vendësve, aq më tepër se më së shumti janë verëra biologjike.

Italia e Jugut, përfshirë komunat arbëreshe, shquhet veçanërisht për verërat e kuqe.

Rajoni i Kalabrisë ku bëjnë pjesë edhe 30 komuna arbëreshe, qysh në lashtësi është quajtur “enotria”, pra “vendi i verës” dhe më hollësisht “vendi ku hardhitë e selitura lartohen më shumë nga sipërfaqja e tokës”, në dallim nga sistemi shumë

i moçëm, kur hardhitë mbaheshin në trajtë “Kupore” (“Alberello”) të ulët.

Në Arbëri deri nga fundi i shekullit të kaluar, ka mbizotëruar dukshëm prodhimi shtëpiak i verës ndaj atij industrial, rrjedhojë e terrenit të thyer që vështirëson krijimin e blloqeve me ngastra vreshtash të prodhimit të madh, si edhe e kushteve të mira për vreshtari anekënd komunave arbëreshe dhe e njohjes së moçme të mjeshtërisë së prodhimit e të pirjes së verërave, krahas traditës së fuqishme, që çdo familje të prodhojë gjithçka vetë. Në rrjedhën e shekujve, secila familje ka krijuar mënyrën e vet të prodhimit dhe të fisnikërimit (affinamento) të verës, me veçori të dallueshme nga vera e fqinjit. Megjithatë sa me dobi do të ishte që krahas “Feudi di San Marzano” e ndonjë tjetre, të vepronin më shumë kantina industriale, për të nxitur intensifikimin e vreshtarisë dhe të verëtarisë.

Në rrjedhën e zhvillimeve vreshtare vlen të shënohet një hollësi kuptimplote se edhe De Rada i madh zotëronte vreshta, madje disa prej tyre i shiti, për të përballuar shpenzimet për botimin e librave të tij!

Vreshtaria dhe verëtaria, enogastronomia arbëreshe me natyrë prodhimi shtëpiak artizanor, në thelb të veprimtarisë ka vlerësimin e të papërsosurës, çka veçorizon artizanin e amvisën si edhe mjedisin përreth. Dihet se natyra mund të jetë në shembullimin më të lartë, por megjithatë nuk është e përkryer. Pasioni dhe vëmendja shumë e kujdesshme e vreshtarit-verëtarit-amvisës, që të gjithë mjeshtër artizanë të traditës, përbëjnë kusht paraprak për rrush-verë-gatime të mirëfillta dhe më shprehëse të cilësive të tyre, për t’u shijuar e përthithur nga ne, qenie njerëzore jo të përsosura në këtë botë jo të përsosur.

Ky lloj “filozofimi” nuk mëton të mënjanojë mundësitë dhe dobitë e prodhimit industrial edhe në vreshtarinë e verëtarinë arbëreshe, që do të ndjekin ecuritë e atyre mesdhetare të përparuara.

Gjithsesi, njerëzit e veçantë janë ata që paraprijnë. Amvisa, vreshtarë dhe verëtarë arbëreshë të shquar, kanë arritur kulme mjeshtërie përmes një përgatitjeje dhe përkushtimi afatgjatë, pa e ditur ende teorinë dhe praktikën e “dhjetëmijë orëve”. Autori amerikan Malcolm Gladwell në librin “Outliers” parashton çka mund të përmblihet: “Arritje dhe mjeshtri profesionale e mirëfilltë do të thotë prirje e njeriut, që duhet të shoqërohet me përgatitjen profesionale dhe me përvojën e tij. Më të mirit i duhen dhjetëmijë orë mësim-përgatitje dhe veprimtari profesionale. Praktikisht rreth 10 vjet shkollim dhe praktikë profesionale, krahas ndonjë veprimtarie tjetër. Këto duken shumë, por ia vlen, sepse arrihen majat. Këshillohet të fillohet qysh në rininë e hershme. Për arritje sipërore ka rëndësi edhe mundësia për një mjedis edukimi e veprimtarie më se cilësore”.

Sa afri dhe përkim midis këtij studimi dhe praktikave të amvisave, të vreshtarëve e verëtarëve arbëreshë!

Në fuqizimin më tej të mbizotërimit të natyrës artizanore, kur arbëreshët e mbështetnin burimin e jetesës të bujqësia dhe blegtoaria, vjen edhe tradita mbarëshqiptare. Në treva të Shqipërisë njerëzit krenoheshin kur kishin kryer 40 e më shumë vite vreshtare-verëtare, pranë natyrës dhe ushqimit më të shëndetshëm. Po

ashtu ndodhte për njerëzit të cilët zakonisht kryenin mbi 40 bjeshkime familjarisht në kullota verore së bashku me bagëtinë e tyre, duke përfituar klimën malore gjatë stinës së verës. Këto dy mjeshtri artizanore, krahas pasionit dhe përkushtimit për to, mundësojnë për më shumë ushqime cilësore dhe shëndet më të mirë nga ana e njerëzve.

Trajtuar problemi në suazën e gastronomisë, në komunat arbëreshe gjithashtu ullahtë janë në shtëpinë e tyre, me vajin cilësor spikatës. Përmendet Shën Mitri-San Demetrio Corone (Calabria), që cilësohet si komuna me më shumë ullinj në Itali; ndërsa Frasnita-Frascineto, Barilli-Barile, Mashqiti-Maschito, Shën Vasili-San Basile, Zhura-Ginestra e ndonjë komunë tjetër prodhojnë vaj ulliri DOP.

Hardhia dhe ulliri, që janë emblema të bujqësisë dhe të gjellëtarisë mesdhetare, njëkohësisht përbëjnë edhe themele të jetës tradicionale arbëreshe.

Arbëria prodhonte gjithashtu për tregun italian, madje ka eksportuar djathë, fruta të terura, ullinj e vaj ulliri, verë etj. Spikatëse është dëshmia se në vitet '70 të shek XX, nga Firmoza-Acquaformosa eksportohehin çdo vit rreth 300 hektolitra verë, 20 tonë ullinj, 20 tonë fiq të thatë (fletorja "Zëri i Arbëreshëve" nr. 1, 1972). Kjo praktikë ishte e rëndomtë edhe për shumë komuna arbëreshe të tjera.

Prodhimi i enëve dhe mjeteve e pajisjeve për prodhimin dhe ruajtjen e verërave, bën pjesë ndër mjeshtëritë e artizanëve arbëreshë. Veçanërisht shquhen ato të Mashqitës-Maschito për prodhimin e enëve të drurit (bute, kosha për bartjen e rrushit, tinarë etj.). Atje spikat "Zdrukthëtaria Guida" ku prodhohen dhe ndreqen enët e verërave, ndërsa me vozat që nuk përdoren më, prodhohen orendi shtëpiake si tryeza, mbajtëse shishesh me verë, ndenjës etj., gjithmonë duke ruajtur trajtën e vozës.

Po ashtu, artizanët arbëreshë në Tarantino Albanese (Puglia) vijojnë prodhimin e kapazunëve ose të zirreve, pra enëve prej balte të pjekur, që ngjajnë me amforat dhe kanë aftësi mbajtëse 250–1000 litra verë. Këto ridëshmojnë jo vetëm lashtësinë, por edhe prodhimin e madh të rrushit dhe të verërave në Tarantino Albanese.

Kremtimet enogastronomike, panairët për to dhe festat e konkurset e përvitshme për gatimet dhe verërat, që shoqërohen me veprimtari kulturore dhe artistike, përbëjnë ngjarje të rëndësishme në jetën arbëreshe. Përmes tyre krijohet një mjedis ku vërtet ke se çfarë sheh, shijon, blen, argëtohesh; krijohet një mjedis tërheqës për mijëra e dhjetëra mijëra njerëzve pjesëmarrës nga komunat arbëreshe, por edhe të turistëve italianë e nga shtete të tjera. Këto ngjarje në shërbim të haresë dhe të shëndetit të njerëzve, jo vetëm shërbejnë për shoqërimin më të madh midis tyre, por edhe ofrojnë një tjetër mundësi për rizbulimin e kulturës, artit, njëjtësisë (identità) arbëreshe.

Kremtimet kanë tematikë dhe përmasa të ndryshme, zhvillohen në gjithë komunat arbëreshe. Kremtimet më spikatëse dhe të përvitshme arbëreshe, që zhvillohen lidhur me enogastronominë-vreshtarinë-verëtarinë, paraqiten në

kreun e pestë të librit.

Enogastronomia tradicionore është e pranishme në tërë komunat arbëreshe si edhe në ato me prejardhje/rrënjase të tilla, madje edhe tek arbëreshët e mërguar dhe të migruar. Nënkuptohe se larushia për këtë veprimtari është e kudondodhur, por shkalla e intensitetit të saj nuk është e njëjtë. Spikatëse është se në stemën e Komunës së Barillit-Barile (Basilicata) paraqitet një vozë dhe mbi të një vile rrushi, të dyja të mbështetura mbi dy degëza bredhi.

Në disa muzé të komunave arbëreshe (Çifti-Civita, Frasnita-Frascineto, Hora e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi, Shën Marcani-San Marzano di San Giuseppe etj.), paraqiten edhe enë e pajisje shtëpiake për prodhimin dhe ruajtjen e verërave, të bukës, të vajit të ullirit, të bulmetit, të turshive.

Bashkësia (La comunità) arbëreshe bën pjesë në qytetërimin dhe në kulturën mesdhetare perëndimore, duke pasur rrënjëzim të thellë. Gjithashtu enogastronomia e saj është tipësore mesdhetare, bën pjesë në togun e ushqimeve të mirëfillta, të “slow food”. ushqime kryesisht organike dhe nga prodhimi shtëpiak. Kemi të bëjmë me mbizotërim të ushqimeve të freskëta dhe të gatuar, kryesisht falë përkushtimit nga ana e amvisërisë arbëreshe.

3. Ardhmëri.

Traditat arbëreshe është e nevojshme që të ruhen në vijimësi, për të përfutur anët e mira prej tyre si edhe lidhjet me prejardhjen; por ato gjithashtu, shërbejnë për programim më mirë të së ardhmes.

Tabanet e enogastronomisë arbëreshe janë të shëndosha; për më tepër, sepse ushqimet dhe verërat shquhen për thjeshtësinë dhe vërtetësinë natyrore përgjatë prodhimit-përpunimit-ruajtjes së tyre. Përbëjnë një shtrat të gjerë dhe të rrënjëzuar mirë, që mbështetet në traditën dhe në kulturën e jetesës e të punës, të një populli shumë të moçëm, i cili ka ditur të bashkërendohet dhe të përfshihet mirë në veprimtaritë e popullit italian. Fakti që Italia shquhet gjithashtu dukshëm në botë për artin, për modën dhe enogastroniminë, gjen mbështetjen edhe me zënien e vendit të dytë në botë për jetëgjatësinë e njerëzve.

Ardhmëria e vreshtarisë, verëtarisë dhe enogastronomisë arbëreshe është në rrjedhat pozitive të zhvillimit të qytetëruar perëndimor dhe të përparimit teknologjik shumë të vrullshëm në këtë mijëvjeçar.

Por problematika e veprimtarisë, mund të pohohet se është e nevojshme të përqendrohet në mosrënien më në mënyrë të ndjeshme të prodhimit të rrushit dhe të verës, krahasuar me 30–40 vite më parë. Kjo dukuri, kryesisht është e lidhur me mërgimin dhe migrimin e arbëreshëve. Nga ana tjetër, politikat e BE-së kanë ndikuar shumë, duke penguar dhe frenuar vreshtarinë e verëtarinë vendore krahinore, nëpërmjet zbatimit të rregullave për shkulljen e hardhive në vreshtat jo “fitimprurëse” ose në ato me kultivarë jo simbas kërkesave të tregut. Për këto arsye, BE ka caktuar kuota shumë shtrënguese për vreshtime të reja.

Por kemi të bëjmë edhe me një rreth veskeq (vizioso), sepse anasjelltas, kjo

rënie prodhimi dhe për pasojë kjo rënie ekonomike, së bashku me krizën ekonomike në mbarë rruzullin tokësor, kanë shtuar dukshëm migrimin dhe mërgimin e arbëreshëve. Normat e BE të lidhura me mbiprodhimin e rrushit dhe të verës në shtetet e BE, kanë ndikuar në rënien ekonomike dhe në zhgradimin (degenerazione) e territorit në trevat vreshtare-verëtare arbëreshe, ku këto veprimtari ishin ndër parësoret për ekonominë.

Në këtë vështrim, përmirësimet nevojiten të jenë themelore dhe në një varg drejtimesh, duke nxjerrë nevojën e përfshirjes më shumë dhe e bashkërendimit të veprimtarive midis organeve shtetërore dhe atyre publike e private, si edhe të vet popullsisë arbëreshe.

Mendimi ynë teknik modest, do të ishte synimi drejt këtyre përmirësimeve:

-Rritja dukshëm e cilësisë së prodhimit të rrushit dhe të verërave vendëse, që kanë natyrë specifike. Kjo arritje e kantineve arbëreshe do të përbëjë çelësin për fitimin dhe ruajtjen e tregut.

-Rivreshtime, për të arritur shkallën e sipërfaqeve dhe të prodhimit, që arriheshin në vitet '70-'80 të shekullit të kaluar. Por nevojitet rivreshtim (rivicolazione) më i organizuar dhe më i drejtuar, me përqendrim sipërfaqe vreshtash për prodhim të madh industrial dhe me specializime të tyre për rrush tryeze e sidomos për rrush vere, në përshtatje me kushtet klimatike e tokësore dhe me kërkesat e tregut. Ky prodhim i madh, ia vlen të shoqërohet me atë tradicionor të prodhimit shtëpiak, me vreshtëza (piccoli vigneti) të çdo familjeje arbëreshe, sikurse është praktikuar në shekuj.

Në botën vreshtare të përparuar, vreshtaria industriale u përket kantineve të verës dhe drejtohet prej tyre. Kështu po veprohet edhe te vreshtaria arbëreshe, por është në fillimet e saj. Nevojitet përsheptim ritmesh, për të kaluar nga 3–8 ha vreshta, që zakonisht zotërojnë (bëjnë përjashtim "Feudi di San Marzano" dhe ndonjë kantinë tjetër), në pronësime me disa dhjetëra hektarë e më shumë. Rrugë tjetër është kooperimi i vreshtarëve në kantina shoqërore/cantine sociali (për shembull kantina shoqërore në Frasnitë-Frascineto) ose bashkëpunimi me kantina të mëdha private.

Këto synime nuk janë thjesht dëshira, por përbëjnë domosdoshmëri dhe mundësi: kodrat e ëmbla dhe të pafund ku shtrihen shumica e komunave arbëreshe, një pjesë e madhe e të cilave kanë qenë me vreshta, përbëjnë shtratin ideal për vreshtime (viticoltazioni) sa industriale aq edhe të prodhimit shtëpiak.

Arritja e këtyre synimeve kërkon sheshtime, përcaktim drejtimesh kryesore për politika dhe strategji bujqësore të mirëfillta, që të mbështeten nga ligjvënësit dhe pushtetarët. Kërkohen institucionalizime më të qëndrueshme për t'i orientuar e drejtuar më mirë këto zhvillime, investime private dhe publike me besueshmëri të ndërsjellë midis investuesve dhe pushtetit vendor (locale) e sistemit bankar.

-Rivlerësim dhe përtëritje e vreshtave me moshë mbi 40–50 vjeçare, përmes zbatimit të një agroteknike më specifike dhe të diferencuar. Prej tyre mund të prodhohet rrush dhe verëra të cilësisë sipërore.

-Prodhim më i madh i verërave më amësuese e më të freskëta, me ngjyrë të bardhë dhe të trëndafiltë. Ky lloj prodhimi ndihmohet nga kushtet klimatike e tokësore: vreshta të selitura në 400–800 m lartësi mbidetare dhe në afërsi të detit Adriatik e Jon.

Përmirësimet duhen mbështetur, veçanërisht në disa drejtime:

-Studimi i burimeve dhe i potencialeve pedoklimatike, njerëzore, vreshtare (viticole) dhe enologjike, tregtare dhe financiare, për të mundësuar prodhime më optimale për tregun. Nevojitet studim shumëdisiplinor dhe më i thelluar, zbulues i shkaqeve të kësaj gjendjeje dhe përcaktues i drejtimeve, në përputhje me politikat kombëtare dhe ndërkombëtare përkatëse.

-Rrushi i prodhuar ia vlen që i tëri të përpunohet në kantina dhe në fabrika agroushqimore arbëreshe. Për këtë synim, gjithashtu nevojiten politika specifike dhe nxitëse, madje edhe subvencionime nga ana e pushteti vendor dhe qendror.

-Krijimi i kantinave më të mëdha, me natyrë më industriale dhe më cilësore, për të përballuar konkurrencën e tregut të madh e të botërorizuar. Kjo do të thotë, se krahas kantinave që prodhojnë 20–30 mijë shishe me verë në vit, të kalohet gjithashtu te kantinat me prodhim rreth një milion shishe me verë në vit. Shembull shumë domethënës është kantina “Feudi di San Marzano” (Taranto), që prodhon 100 mijë hektolitra verë në vit dhe 60–70 për qind të kësaj sasive e eksporton.

-Më shumë verëra dhe vajra ulliri DOP e IGP, më shumë “Qytete vere” dhe “Qytete vaji ulliri”, më shumë institucionalizim dhe Shoqata me frytshëmëri.

Me dobi do të ishin organizime të tilla si: Fondacioni/Konsorciumi i kantinave dhe i Qyteteve të verës, Rrjeti i veprimtarive enogastronomike (restorante, resorte etj.), Panairi i gastronomisë dhe i verërave arbëreshe, “Kantina të hapura arbëreshe”, Muzeu i verërave arbëreshe (ku krahas ekspozitave mund të krijohet hapësira e biznesit me: shitoren, barin, shkollën, konkursin për verërat arbëreshe etj.).

Enogastronomia arbëreshe përbën një visar të madh kulturor të jetesës dhe traditës, që ka nevojë për hulumtime më të gjithanshme, për jetësimin më të plotë e cilësor të saj; për botime, në mënyrë që të bëhet pronë më e gjerë e vet arbëreshëve dhe e gjithë botës shqiptare, madje edhe më gjerë.

Në këtë këndvështrimi, do të jetë shumë i dobishëm regjistrimi kombëtar i gatesave tipësore arbëreshe, përcaktimi dhe vërtetësimi i lëndëve të para ushqimore, që kanë prejardhje dhe përhapje të madhe tek arbëreshët.

Po në këtë vijueshmëri, do të jetë më se frytdhënëse: mbledhja e gjenomës (genoma) të hardhisë por edhe të ullirit arbëresh, krijimi i fondit gjenetik me ekotipat dhe me kultivarët përkatës, ngritja e fushës së koleksionit me to dhe e ngastrave me vreshta e ullishte mëmë të ekotipave dhe të kultivarëve më të mirë, përmirësimi gjenetik i tyre dhe përfundimi i mbishartesave (innesti) për shumimin (moltiplicazione) dhe ngritjen e vreshtave dhe të ullishtave me ekotipa dhe kultivarë arbëreshë.

Një studim nëpërmjet analizës së ADN-së, për të krahasuar ato të ekotipave dhe

të kultivarëve arbëreshë me përkatësit më të lashtë që seliten në Shqipëri (veçanërisht hardhi nga Debinat, Kallmetet, Pulësit, Serrinat, Sheshet, Tajkat, Vloshet si edhe ullinj nga Boç, Kallmet, Mixan, Kokërrmadh i Beratit dhe i Elbasanit, Ulliri i Bardhë i Beratit, Krujës, Shkodrës, Tiranës; Ulliri i Kuq i Mallakastrës), përcakton përfundimisht lidhjen dhe vijueshmërinë gjenetike të hardhisë dhe të ullirit arbëresh me ato prejardhëse nga mëmëdheu.

Po ashtu, organizime konkurseshe dhe dhënie çmimesh institucionore, për pjata të para dhe të dyta, për ëmbëlsira, për verëra etj. arbëreshe.

Interes turistik dhe ekonomik, ka që gjellë dhe ëmbëlsira tipësore arbëreshe të përfshihen në rrjetin ngjërues të ushqimeve italiane.

Me shumë interes do të ishte njësimi gjuhësor i termave enogastronomike arbëreshe.

Së fundmi, organizimi i epiqendrave, i disa komunave si pika referuese për enogastronominë siç parasheh studiuesi Fausto Bubba për Garafën-Caraffa di Catanzaro, në projektin "Sistemo turistico dei due mari della Calabria. Comune di Caraffa".

- "Festat e verës", aq të përhapura pothuaj në çdo komunë arbëreshe, kanë nevojë për një programim më afatgjatë e cilësor, ku edhe të bashkërendohen këto kremtime, përsa u përket larmisë së përmbajtjes dhe kalendarizimit të zhvillimit të tyre.

Festat e verës, krahas tregtimit më të madh, shpalosjes së folklorit, zhvillimit të turizmit enogastronomik etj., duhet të përmbajnë e të trajtojnë më shumë çështje, sikurse janë ato në: teknologji dhe sadopak shkencë, art dhe kulturë, seminare studimore dhe kurse kualifikimi, konkurse etj.

- Bashkëpunimi me universitetet dhe me institucionet kërkimore shkencore, nevojitet të jetë në shkallën e kërkuar, veçanërisht për: hulumtimin e gjermoplazmës vendëse të hardhisë, sepse shërben për gjithë Italinë e më gjerë, përmirësimin gjenetik të ekotipave dhe të kultivarëve vendës, prodhimin e fidanëve (barbatelle) më cilësorë nga hardhia vendëse, ngritjen e fushave (parcelle) të koleksionit duke qenë eksperimentuese dhe demonstruese.

- Mendësia dhe praktika arbëreshe, e mirënjohur me shprehjen "Ver e shpisime", ia vlen të gjallërohet dhe të zhvillohet më tej. Të synohet që shumica e familjeve arbëreshe, përsëri të kenë vreshtin ose pjergulloren (pergolaio) e tyre.

- Në lëmin e përparimit më të madh kulturor, veçanërisht në atë folklorik dhe gjuhësor, kërkohet që të dhënat gojore të panumërta, kallëzimet popullore për ngjarje-veprimtari-mjeshtëri etj., megjithëse këto, sadopak mund të jenë të zbkuruara nga njerëzit duke i shndërruar deri në përmasa legjendash, të mos bjerrin më, por më plotësisht të bëhen pronë e njerëzve. Në këtë rrjedhë, përfshirja enogastronomisë në planet mësimore të shkollave arbëreshe, do të rrënjëzojë dhe përhapë më mirë njohuritë dhe praktikat e vyera të enogastronomisë arbëreshe.

Na duhet që traditat dhe zakonet, fjalët e urta, mënyrat e gatimeve enogastronomike etj., sikurse është vepruar për thesaret gojore që lidhen me

historinë, letërsinë etj., të qëmtohen dhe të shqyrtohen më shumë. Nevojitet të përgjithësohen dhe të botohen, duke i kaluar nëpër sitën e vlerësimit dhe të recensionit e të oponencës. Në këtë mënyrë, do të jenë më cilësore dhe më të besueshme e të përjetësuar, të institucionalizuara dhe pasuri e më shumë njerëzve. Për më tepër, shumë prej kësaj begatie ka humbur ose është lënë mbas dore, çka mbart rrezikun potencial për bjerrje të mëtejshme.

-Turizmi enogastronomik, aq me zhvillim dhe me ardhmëri në botën e qytetëruar të këtij mijëvjeçari, nevojitet të jetë burim i madh të ardhurash, njohjesh e zhvillimi të mëtejshëm të jetës arbëreshe. Në vetvete, ky lloj turizmi, i bashkërenduar me agroturizmin, përbëjnë një lloj “eksporti” brenda vendit dhe riciklim financiar në dobi edhe të bashkësive arbëreshe. Për më tepër, turistët dhe vizitorët e tjerë, kanë shumë për të njohur e gëzuar lidhur me mirësitë e natyrës së praruar të këtyre vendeve, me cilësitë enogastronomike të veçanta dhe me shumë vlera të traditës.

Mikpritës e udhërrëfyes kryesorë për turistët dhe vizitorët, krahas politikave dhe organizimeve nga ana e komunave arbëreshe, pa dyshim janë shërbimi i restoranteve dhe i hotelerisë. Në kushtet e territorit të thyer, me komuna ku popullsia arrin mesatarisht 1–3 mijë banorë, sistemi Bed & Breakfast, fillimisht i mishëruar dhe shqipëruar “Flé, qumësht e kafe” në katër komnat arbëreshe në Molize, na duket se është më praktik.

Ky lloj turizmi mund të bashkëshoqërohet me agroturizmin dhe me turizmin fetar.

Në komnat arbëreshe vijon të mbizotërojë jeta rurale dhe natyra krahasimisht e pa ndotur; prodhimet bujqësore “bio” janë rrjedhojë edhe e këtij mjedisi.

Turizmi fetar gjen hapësira të mëdha në botën arbëreshe, me një popullsi të lidhur shumë me besimin dhe praktikën e krishterë, me praninë dhe veprimtarinë e shumtë dhe të larmishme të institucioneve historike të kultit. Mjafton të përmenden Kuvendi arbëresh disa shekullor në Shën Mitër-San Demetrio Corone (Calabria) dhe kishëza shumë shekullore që vepron në guvë nën tokë te komuna Shën Marcani-San Marzano di San Giuseppe (Taranto). Besimi, institucionet dhe kultura fetare, kanë ndihmuar shumë në ruajtjen dhe zhvillimin e traditave arbëreshe.

-Ruajtja dhe zhvillimi më tej i fizionomisë enogastronomike arbëreshe, bashkërendimi i saj me rrjedhën e vrullshme të jetesës, përbëjnë domosdoshmëri.

Politikat dhe programimi më strategjik dhe afatgjatë i përparimeve enogastronomike, lipset të jenë më në qendër të vëmendjes të organeve dhe institucioneve vendore e kombëtare.

- Ngritja e një kursi të përhershëm madje e një shkolle të kuzhinës arbëreshe, tanimë përbën nevojë themelore, sepse ka shumë për të mësuar në këtë institucion, sepse mundësohet ruajtja e traditës dhe përparimi i enogastronomisë arbëreshe. Mund të merret shembull këngëtarja arbëreshe e mirënjohur Anna Stratigó (Ungra-Lungro), e cila organizon kurse me fëmijë,

lidhur me kuzhinën arbëreshe.

-Bursa botërore e verërave dhe Bursa ndërkombëtare e turizmit enogastronomik, që tanimë veprojnë qysh nga viti 2001, mund përbëjnë dy synime madhore për biznesin arbëresh në këto veprimtari. Pjesëmarrja në to nuk është utopi, por mundësi për t'u përfshirë në tregun konkurrues të botërorizuar (globalizzato). Për këtë qëllim, kërkohet prodhim më i madh e cilësor verërash dhe kantina ose grup kantinash më të organizuara dhe më me besueshmëri cilësie prodhimi dhe veprimtarie financiare.

-Përfshirja më e frytshme e enogastronomisë arbëreshe, me largpamësi dhe programim më të plotë, në politikat publike dhe në rrjetet rajonale dhe kombëtare të Italisë si edhe në ato ndërkombëtare përkatëse.

Arbëria padyshim do të ripopullohet, të paktën në shkallën e rreth 50 viteve më parë, falë: klimës dhe territorit piktoresk pranë detit e maleve, urbanizimit më të plotë, shtëpive një pjesë të boshatisura, enogastronomisë dhe agroturizmit etj. Gjallërimi ekonomik i saj, krahas shtimit natyror të popullatës, do të pakësojë migrimin dhe një pjesë e arbëreshëve do të kthehet në shtëpitë e tyre. Ardhmëria është edhe në duart e vetë arbëreshëve

KREU I DYTË

ZHVILLIME DHE RECETA ENOGASTRONOMIKE ARBËRESHE

Gastronomia përfaqëson nevojë fiziologjike për të ushqyerit e njerëzve si edhe kulturë jetese dhe folklor të tyre, por gjithashtu përbën kalimin e çdo lloj shoqërie njerëzore nga jetesa në kushte natyrore në kulturë jetese. Gastronomia, ushqimi i gatuar si duhet, e “humbet” natyrshmërinë dhe përfton tregues e shije – amësime të larmishme simbas kulturës së shoqërisë përkatëse.

Gastronomia përbën sidomos mekanizmin spikatës të njejtësisë (identitë) etnore, kulturore dhe shoqërore. Kemi të bëjmë me shprehje të solidaritetit dhe të bashkëndarjes (condivisione) familjare e miqësore midis grup njerëzish.

Mendësitë dhe praktikat gastronomike tanimë kanë evoluar tek ato enogastronomike sepse vera është përbërëse e shumë lloje gatimesh dhe e tryezës së ngrënies. Njihet se enogastronomia përbën tërësinë e ndërlidhjeve bashkëpunuese si edhe të shijimit të verërave dhe të gatimeve ushqimore cilësore, që lidhen me një territor të caktuar. Enogastronomia e mirëfilltë është rrjedhojë e bashkërendimit natyror dhe të drejtuar midis tokës e klimës (parakushte për prodhime bujqësore cilësore) dhe njeriut (dijeni, pasion, përkushtim, teknologji). Çiftëzimi më i pëlqyeshëm i pirjes së verërave me ngrënien e ushqimeve, përdorimi i verërave në gatimin e një vargu llojesh ushqimesh mundëson përftim amësimesh, shijesh, ngjyrimesh. Këto janë më të pëlqyeshme e mbresëlënëse, duke i krahasuar veças me përkatësit e verës dhe të ushqimit. Risia gastronomike ka shkuar krahas prodhimit dhe fisnikërimit të verërave, duke u krijuar çiftëzime mahnitëse për të gëzuar shoqërinë e tryezës.

Tek e fundit, enogastronomia përbën përkapjen dhe përzgjedhjen si edhe të bashkërenduarit e ushqimeve me verërat, duke qenë pasqyrim i gjeografisë dhe i historisë së kulturave të ndryshme të jetesës në trevat përkatëse.

Enogastronomia bën pjesë organike, jo vetëm në jetën e përditshme, por edhe në përmirësimin themelor të shëndetit, të gëzimit e përtëritjes krijuese të njerëzve. Profesori dhe eksperti i mirënjohur për kulturën e ushqimit, Massimo Montanari (Universiteti i Bolonjës), shkruan “Ushqimi, gatimi i tij është mënyra e parë për të hyrë në lidhje me kultura të ndryshme”.

Nga ana tjetër, vreshti, kantina, restoranti, pse jo edhe kuzhina e familjes së një amvise, janë parajsja e re për turistët. Kjo dëshmohet me turizmin enogastronomik, që po zhvillohet vrullshëm, dhe, në këtë veprimtari, Italia zë vendin e parë në botë. Në këtë rrjedhë, edhe pakica arbëreshe po bën hapa përpara. Po të kemi parasysh se ekoturizmi i programuar mirë, vlerëson burimet natyrore dhe ndihmon ruajtjen e kulturës dhe të traditës vendore, lidh shoqërinë industriale bashkëkohore me atë rurale që ka mbetur anash; të gjitha këto mundësojnë që të shpërfaqet më e plotë ardhmëria e turizmit enogastronomik arbëresh.

Rexhepi me prindër nga trevat shqiptare në Maqedoni, të cilin revista Times Magazine's, më 2012 e përcaktoi ndër shefat e kuzhinës më me ndikim në botën e kuzhinës, ikonë e saj.

* * *

Enogastronomia arbëreshe, përbërëse nga më thelbësore të qytetërimit arbëresh, në këtë libër është trajtuar si një praktikë themelore e jetesës por dhe e haresë, si edhe e shoqërimit më të mirë midis njerëzve, si shprehje e një bashkësie më natyrore dhe të virtytshme midis: njerëzve, enogastronomisë, territorit. Megjithëse pjesërisht është dhunuar nga gastronomia masive, që vjen nga bota gjithnjë e më shumë në botërorizim, ende i ruan përbërësit dhe mënyrat e gatimit, amësimet (aromi) dhe shijet e traditës.

Enogastronomia arbëreshe ka rrënjë të thella te tradita dhe praktika shumë shekullore, te prodhimi bujqësor shtëpiak, te natyra krejtësisht mesdhetare. Rrushi, vera, bishtajoret kokërr, perimet dhe bulmetërat janë ndër prodhimet shtëpiake përparësore dhe që paracaktohen (si destinano) pothuaj tërësisht për përdorim familjar. Gjithashtu, amvisëria e gruas arbëreshe është e mirënjohur për enogastronomi, sa të thjeshtë, aq edhe vërtet të shëndetshme e shumë të shijshme.

Amësimet dhe shijet e gatimeve arbëreshe lidhen fuqishëm me historinë e tyre dhe me natyrën e territorit ku marrin jetë. Këto lloje gatimesh larmojnë shumë, veçanërisht përgjatë stinëve të vitit dhe të kremteve e ngjarjeve të rëndësishme, për t'i nderuar dhe spikatur më shumë ato. Territori krahasimisht i gjerë i shtrirjes së vendbanimeve arbëreshe në pesë rajone të Italisë qendrore e jugore, duke përbërë 49 komuna të mirëfillta arbëreshe krahas atyre me prejardhje të tillë, si edhe territori shumë i larmishëm me kalime të menjëhershme nga detrat Adriatik-Jon-Tirren në kodra e male, të tëra këto janë pasqyruar edhe në prodhimet bujqësore-blegtorale dhe në gatimet e tyre, çka shfaqet me ndryshime veçorizuese dhe shpesh të theksuara.

Praktikisht, kultura e enogastronomisë ka qenë gjithmonë e pranishme në kuzhinën dhe në tryezën arbëreshe, sikurse tek italianët dhe popuj të tjerë në Mesdhe, të cilët, verën e kanë pjesë të drekimit dhe të darkimit; gjithashtu me verë, këto popuj gatuajnë një pjesë të madhe të ushqimeve.

Në këtë rrjedhë marrëdhëniesh dhe huazimesh midis popujve mund të ripohohet mendimi i mbështetur i një sërë autorësh italianë se kuzhina arbëreshe, sadopak ka lënë shenjë dhe ka ndikuar në historinë e kuzhinës kalabreze, veçanërisht sepse në atë rajon shtrihen 30 komuna arbëreshe. Kjo dëshmohet me përhapjen e përbërësve të veçantë si për shembull:

. përdorimi i miellit nga gruri i fortë për gatimin e makaronave, sepse i mban më të qëndrueshme dhe të pandryshueshme;

. përdorimi më gjerësisht i tëmotjeve (provvisioni invernali) dhe i larushisë së brumërave e gatesave të tjera prej miellrave. Po ashtu, ruajtja e perimeve, frutave, ullinjve, djathrave, mishrave etj., duke i terur dhe/ose kripur apo ngjeshur e puthithur në enë me vaj ose uthull apo ngjeshjes së mishit të grirë

nëpër zorrë të holla për të përftuar salsiçe, sallame etj.;

. pure nga bishtajoret kokërr (rasti i “u macu/maku” të bathës, një lloj çorbe e trashë), që përdoret si kimë a salcë te makaronat apo për të lyer fetat e bukës të fërguara me vaj ulliri;

. “qepujka të egra (cipolline selvatiche) dhe spec djegës e buk t’grir”, “tumacet”, “presh e bakalla”, “sallatë me turshi kutunj (pomodori bianche) t’bardha”;

. lloje ëmbëlsirash si “çiqiratet”, “kanarikujt”, “lëng llimuni me mjal”, “pezujatet”, “riganata”.

Por këto janë me ndikime më të dukshme në atë të traditës Lucana (Basilicata), duke e kushtëzuar ndjeshëm veçanërisht nëpërmjet elementëve të saj mitikë e folklororë të pesë komunave arbëreshe në trevën Vulture-Pollino të këtij rajoni.

Ndikime edhe më të mëdha ka kuzhina italiane tek ajo arbëreshe, çka shprehet jo vetëm në huazimet e termave të disa lloje gjellësh, por gjithashtu në “shartime” (innesti) plotësuese të një serë gjellëve arbëreshe. Nga ana tjetër, siç shkruhet nga autorë italianë, disa gatime arbëreshe vërtet kanë prejardhje kalabreze a Siciliane, por i kanë shndërruar në gatesa edhe më të shijshme, saqë të bëjnë “të lesh gjishtërinjtë në to”, “shkrihen e treten në gojë”. Shembuj të tillë përbëjnë kanojë, milanisë, strangujet, të plotët.

Përplotësime të kësaj natyre paraqiten edhe tek artikulli i Massimo Lamari, emërtuar “Le sorprese della cucina arbëreshe” (6 shtator 2016), kryesisht me mendimin: një dëshmi e pashoqe për një lloj përzierje midis recetave të vendprejardhjes shqiptare dhe recetave të territoreve italiane, ku arbëreshët jetojnë; kuzhinë më e ngjashme me atë shqiptare apo me kuzhinën e rajoneve italiane ku arbëreshët rrojnë? M. Lamari shpalos gjashtë shembuj të tillë gjellësh arbëreshe: “tëpsi” një lloj byreku me spinaq, qepë dhe fistikë, “gjimave molisane” ku krahas mishit të qengjit, vezës e djathit tanimë sadopak është italianizuar me domate e patate të ziera, “panari e nusia” ëmbëlsirë e Pashkës, “kulaçi i Shën Kostandinit Arbëresh”, “plakushet” - kuleçë të vegjël unazorë dhe “Strangujë, domate dhe borzilok”.

Gjithësesi, kuzhina arbëreshe përgjatë bashkëjetesës 5–7-shekullore, ka pasur gërshetime kulturore me atë italiane dhe europiane perëndimore në tërësi.

Enogastronomia, në një farë mënyre, vërtet është përsosmëri e gastronomisë, por në fakt këto dy mendësi e veprimtari kanë bashkëjetuar prej kohësh, veçanërisht në një pjesë të madhe të popujve në Mesdhe. Tanimë, praktika dhe mënyra e të ushqyerit enogastronomik është shtrirë në shumicën e popujve të qytetëruar, krahas përhapjes anembanë të verës nëpër botë, si pije dhe si përbërëse në gatime.

Enogastronomia arbëreshe ndërtohet përqark mirësisë, cilësisë, natyrshmërisë së përbërësve që përdoren, duke përgatitur gatime në përputhje me shijet natyrore të ushqimeve dhe të vetë njerëzve. Kemi të bëjmë me një bashkërendim amësimesh e shijesh të territorit, me njohuritë dhe praktikën e traditës, me kushtet e mjedisit natyror, për çka quhet “enogastronomi e

pajtueshme me mjedisin” (“enogastronomia ecocompatibile”). Ky fakt mundëson një listë shumë të pasur gjellësh e gatimesh të tjera, që shoqërohen me larushi amësimesh, shijesh, ngjyrash, të gjitha të rrënjëzuara te natyra e vendit dhe te historia e arbëreshëve. Kjo lloj kuzhine lidhet ngushtë me stinët e të kremtet dhe spikat rëndësinë e të mbledhurit bashkë të njerëzve, në familje dhe me fqinjësinë, me farefisninë e miqësinë.

Thjeshtësia dhe natyrshmëria përbëjnë dyshen thelbësore të gjellëve dhe ëmbëlsirave arbëreshe. Dihet se gjellët dhe ëmbëlsirat me krahasimisht pak përbërës ushqimorë, gatohen/përgatiten me origjinalitet dhe cilësi të lartë, vetëm duke përdorur përbërës natyrorë e sidomos bio, vetëm mbështetur në aftësitë dhe në përkushtimin e amvisës ose të shefit të kuzhinës. Më vështirë është të gatosh thjesht sesa me shumë përbërës ushqimorë. Në enogastroninë arbëreshe kemi të bëjmë edhe me një lloj kulti për gjellëtarinë, çka nis qysh me shërbesat fetare (p.sh. gruri i zier, vera për kungime dhe shërbesa të tjera, buka e meshës për përshtirje etj.) deri te përdorimi i përditshëm dhe për raste kremtimesh, duke kaluar në shkallë adhurimi dhe nderimi për ushqimin enogastronomik, duke e bërë atë thirrje të kujtesës dhe legjendë të traditës. Në thelb kemi të bëjmë me etnogastronomi, me veprimtari jetësore të lidhur me kulturën e moçme dhe të rrënjëzuar fuqishëm në bashkësinë arbëreshe.

Arbëria gjallon e sillet edhe në tryezë, në pjatë e në qelqen me verë!

Të përçarit dhe kalimi i recetave enogastronomike nga njëri brez njerëzish te tjetri, përbën një zakon të ngulitur ndër shekuj dhe në kulturën e jetesës arbëreshe; por tanimë, ky proces lehtësohet me ndihmën e internetit dhe të botimeve të tjera, çka mundëson të mos bjerret dhe të rifitohet një pjesë e traditës arbëreshe. Prandaj edhe libri “E(t)nogastronomia Arbëreshe” shpresohet se do të bëj pjesë në këtë rrjedhë të vyer.

Me kalimin e kohës, integrimi por edhe infektimi i botës përreth, në mënyrë të pashmangshme, gjithashtu ka përfshirë enogastroninë arbëreshe. Megjithatë është ruajtur thelbi, vërehet e ndihet diçka ndryshe nga enogastronomia tjetër e Mesdheut; një mënyrë paksa e ndyshme përpunimi e gatimi ushqimesh, si edhe shoqërimi i një vargu llojesh gjellësh në kontekste të veçanta.

Enogastronomia është gjithashtu kulturë. Për më tepër, kulturë e jetesës më të mirë dhe sidomos më të shëndetshme. Në traditat e gjellëtarisë ndjehet marrëdhënia e njerëzve me mjedisin ku jetojnë. Të ushqyerit përbën një tërësi gjurmësh, rregullash dhe simbolesh, përbën sjelljen e një populli. Krahas anës ushqimore dhe shëndetësore, gatimet mund të jenë një tërësi mesazhesh solidariteti e dhurimi, shpalosje domethënëse e përmasave të së përditshmes, të së kremteve dhe të riteve të një populli.

Në këtë rrjedhë, gjellët dhe vetë kuzhina, nga një varg autorësh vlerësohen si një lloj humusi; pavdekësojnë kalimin e jetës së njerëzve në territorin përkatës, ushqejnë flakëzën e traditës dhe bëhen bujtëse historike të vijimësisë së brezave, ngulitin njëjtësinë e një bashkësie njerëzore.

Vlerësimi dhe nderimi për ushqimet e gatesat vendore siç është rasti i enogastronomisë arbëreshe, përbën edhe një lloj kundërveprimi ndaj botërorizimit, si edhe një sjellje e veprim vetmohues ndaj vetë arbëreshëve dhe mjedisit ku rrojnë e veprojnë. Te kuzhina arbëreshe sintetizohen tradita, përkushtimi dhe përkujdesi, emocionet, origjinaliteti dhe njënjshmëria.

Kuzhina arbëreshe shpreh historinë e territorit dhe të popullsisë, që e ka përgatitur dhe përdorur çdo ditë përgjatë shekujve. Ka veçantinë se është mbështetur në kulturën rurale, në jetesën e katundeve dhe tanimë të qytezave, që vërtet të vendosura pothuaj pranë njëra-tjetrës, por vetëm tani kanë lehtësi lidhjesh më të dendura. Dihet se kanë qenë entitete më vete dhe me popullsi të prejardhur nga krahina të ndryshme shqiptare. Kemi të bëjmë me kuzhinë të mbështetur në prodhimin shtëpiak të kopshtit si edhe të ngastrave të vogla e të shpërndara, ashtu siç mundësonte territori i thyer kodrinor-malor: për të selitur kryesisht perime, drithëra, bishtajore kokërr dhe drufrutore, krahas derrit shtëpiak dhe bagëtisë së imët të mbarështuar në kullotat-shkorretat-pyjet përreth. Prodhim bujqësor dhe ushqim krahasimisht i pakët ky, i përftuar me shumë punë e mjeshtri, por më se natyror, i larmishëm dhe cilësor.

Tregues tjetër veçorizues është numri pambarim i gjellëve dhe ëmbëlsirave tradicionore. Në këtë drejtim, kuptimplotë është fakti që vetëm në komunën Ferma-Firmo (Calabria), Departamenti i Gjuhësisë dhe i Letërsisë së Universitetit të Kalabrisë, ka hulumtuar dhe mbledhur 34 gatime tipësore arbëreshe, duke i skeduar dhe paraqitur në një CD të veçantë. Shembuj të tjerë janë Çifti-Civita (Calabria) me 36 receta pjatash të para, të dyta, me ëmbëlsira si edhe me 6 gjellë tipësore që gatohen për të kremtet (shpallur në web site Pro Loco të komunës). Po ashtu, Mashqiti-Maschito (Basilicata) me më se 25 gatime dhe ëmbëlsira, shumica me emërtime origjinale arbëreshe, të paraqitura edhe te Wikipedia për këtë komunë.

Por le të ndalemi te tri thënie arbëreshe, spikatëse për enogastronominë. E para është “Karnivall ku vajte u n’gule? Hëngre liakra (gjelbërma) me fasule”, çka dëshmon parapëlqimin e arbëreshëve për supa me përbërje kryesore: perime gjethore, bishtajore kokërr, erëza të freskëta dhe të terura, gjithçka nga territori i vendit. Këto lloje gatimesh emërtohen “gjella e të varfërve”, por tanimë kanë zënë vend plotësisht edhe në gastronominë e “pasur”. Kanë amësimin (l’aroma), shijen dhe ngjyrën, të përfuara nga thjeshtësia e përgatitjes dhe nga vërtetësia natyrore e prejardhjes dhe e gatimit të përbërësve ushqimorë.

Thënia tjetër “Rrit gne (një) derk nde shpit, se lagin buzin per gne vit”, shpreh traditën dhe ende praktikën e familjes arbëreshe, për të përftuar nga derri i mbarështuar në kushte shtëpiake, tëmotjen vjetore të mishit e të yndyrës shtazore për familjen, aq ushqyese sa edhe e larmishme dhe oreksndjellëse; por në krye qëndron mishi i kripur dhe i terur e tymosur, proshuta e Pollino. Kjo veçorizohet nga shija e moçme dhe me natyrë mbresëlënëse të papërmbajtshme, por edhe që të kënaq shpirtin e syrin, duke qenë shumë amësuese dhe me ngjirim lara-lara.

Thënia e tretë “Jeme bëmi petulla, krustull e kanalleta” (Po bëjmë ëmbëlsirat e Krishtlindjeve, petulla krustulli e skalette), përmban e shpreh traditë dhe praktikë mëse njerëzore, me ndjenjën e mikpritjes dhe të nderimit për miqtë dhe njerëzit në tërësi, duke i gostitur me rastin e kremteve të mëdha. Ndër emblemat e kremtimeve enogastronomike arbëreshe është ajo e Zhures-Ginestra (Basilicata); më 8 gusht të çdo viti zhvillohet me emërtimin “Festa e gjellëve tipësore arbëreshe”; po ashtu kërmësi (panairi) që zhvillohet gjatë shtatorit në Barillë-Barile (Basilicata), me emërtimin “Qyteza e Amësimeve dhe Shijeve Arbëreshe”, shoqëruar me ngjërime (degustazioni) dhe tregtim verërash.

Enogastronomi tradicionore dhe cilësore do të thotë më shumë turizëm, aq jetëdhënës për komunat arbëreshe me probleme ekonomike dhe të mërgimit e të migrimin. Por edhe enogastronomi me natyrë mesdhetare të mirëfilltë. Për më tepër, në këto komuna po zhvillohet turizëm i përbalueshëm dhe i mundshëm për të gjithë, me pasuri dhe larmi në lëmin kulturor, artistik, fetar. Shtëpitë e arbëreshëve janë të hapura për miqtë dhe turistët, por po funksionon mirë një rrjet kapilar me restorante e hotele, që ofrojnë shërbime krahasimisht të mira dhe me çmime më të ulëta se shumica e komunave të tjera në Itali.

Në përmbyllje të këtyre thënieve, shkon përshtat shprehja e arbëreshëve “rujtim (ruajtëm) t’ngrenet arberesh”; çka krahas gjuhës, folklorit, veshjeve dhe traditave të tjera, i ruajnë dhe i përvijojnë me zell të jashtëzakonshëm.

* * *

Mbështetur në studimin e disa departamenteve të Universitetit të Kalabrisë, kuzhina arbëreshe ruan disa mënyra tipësore të gatimit, që nuk shfaqen aq në të përditshmen, por shquhen në raste të posaçme, sikurse janë kremtimet dhe manifestimet e ndryshme. Në të tilla raste shtohet përkujdesja dhe koha kushtuar gatimeve, në mënyrë që të spikaten edhe më shumë këto ditë të shënuara e të gëzuara.

Ndër themelet e kuzhinës arbëreshe janë gatimi i brumërave me në krye makaronat dhe ëmbëlsirat e shumëllojshme, sikurse rëndom ndodh edhe në kuzhinën italiane. Por shquhet sepse ende vijon të jetë kryesisht e natyrës shtëpiake familjare, duke i qëndruar tundimit në rritje nga kuzhina industriale e rrjetit të restoranteve, që furnizohet nga ushqimet me shumicë të tregut të botërorizuar. Për më tepër, në të shquhet larushia shumë e madhe e makaronave dhe e ëmbëlsirave, krahasuar me popullsinë arbëreshe; një pjesë e tyre janë vërtet origjinale, mbajnë emërtimet e traditës së moçme. Nga më të përmendurat janë disa lloje makaronash: cingule, dorëzët, dromësat, droqet, fillilet, firçult, fletazit, frenxhullt, fuzijet, hollonjrat, laganet, makarunet, riqdiptërat, rrashkatjelt, strangujat, shtridhëlat, tumacet.

Makaronat ndreqen me vaj ulliri, me kimë ose bishtajore kokërr dhe salcë të freskët domatesh, që përmban edhe erëza e sadopak spec djegës.

Këto pjata të para, ku përfshihen edhe supat e sallatat, veçorizohen nga

hijeshia dhe përmbajtja. Kohë më parë, për pamjaftueshmëri ushqimesh, pjatat e para ishin ushqimet e vetme të shujtës (mëngjesimit, drekimit, darkimit) dhe plotësoheshin me më shumë ngrënie buke.

Pjatat e dyta, veçanërisht përpara tanimë “mësymjes” nga thelat e mishit të viçit, tipëzohen nga përbërës tejet natyrorë: mish nga bagëti të mbarështuara në natyrë dhe peshk i freskët e bakalaro. Për garniturë, zakonisht kanë bishtajore kokërr dhe/ose perime të freskëta të stinës ose ato të përpunuara si tëmotje. Por pjatat e dyta, shpesh përbëhen vetëm nga perime të skuqura së bashku me vezë dhe salsiçe, krahas ullinjve të tryezës. Në këto pjata gjithashtu spikatin: mjedhra (lamponi) dhe shpargje të egër (asparaghi selvatici) që skuqen bashkë me vezët, panxhar i kuq (bietola da orto) që skuqet bashkë me dromca buke, patate të skuqura duke i prerë në feta të rrumbullakëta, patëllxhanë të skuqur bashkë me specia dhe patate, kunguj, domate, patëllxhanë, angjinare (carcioffi) të mbushura. Perimet e mbushura quhen gjellë të posaçme, sepse kërkojnë më shumë punë dhe durim për t’u përgatitur: mbushen me tulet e këtyre perimeve, që më përpara skuqen paksa. Këto përzihen me bukë të grirë, me djathë prej qumështit të deleve, me vezë, mish të grirë, erëza e kripë.

Në suazën e përvjetorëve të cikleve ceremoniore dhe të kremteve, pa munguar kurrë për Krishtlindje, Vitin e Ri dhe për Pashkë, përgatitja dhe përdorimi i ushqimeve të caktuara merr kuptim ritual. Për Krishtlindje dhe për Ujë të Bekuar praktikohen 11 ose 13 gatimet e ritit dhe në to mbizotërojnë ëmbëlsirat; ndërsa për Pashkë janë mishi i qengjit të pjekur dhe bukëzat (panini)/kuleçët e ritit. Këto përgatiten të mërkurën dhe të premten e Javës së shenjtë para Pashkës, por për ngrënie përdoren qysh nga mbasditja e së shtunës në prak Pashke. Këto ushqime nënkuptojnë përtëritjen ciklike të jetës, pikërisht në këtë periudhë. Prandaj vezët janë të pranishme në gatimin e brumit, në lyerjen sipër të bukëzave, si edhe përdoren të ziera e të vendosura në bukëza, në kuleçë etj.

Nëpër këto përvjetorë, në tryezat arbëreshe shkëlqen mishi i kecit dhe i qengjit të pjekur ose të zier, bagëti që derisa theren janë ushqyer me qumështin e nënave të tyre. Ndërkaq, një sasi e këtij lloji mishi përpunohet dhe përdoret për të ndrequr makaronat, perimet e mbushura, skuqjet me vezë etj.

Nga ana tjetër, mishi i derrit është me shumë traditë sidomos në gatimet gjatë dimrit. Dhjami i derrit vërtet është i shijshëm, por tanimë pothuaj nuk po përdoret. Zakonisht përzihej me vaj ulliri dhe përdorej në përgatitjen e supave dhe të salcave, por gjithmonë me vëmendje dhe në sasi të përkorë, gjithmonë i gatuar bashkë me erëzat. Të tërheq vëmendjen treguesi se persuiti (prosciutto) nga mishi i derrit të zi të Kalabrisë mëtohet se zanafillën e ka edhe në Shën Mitër-San Demetrio Corone (Calabria).

Ushqimi si rit, tek arbëreshët ka si përbërës kryesor llojet e shumta të kuleçëve dhe të ëmbëlsirave të tjera, mishin e kecit dhe të qengjit. Këto ushqime rituale e sidomos ato të brumit, zbukurohen e shënjohe me përbërës të tjerë ushqimorë, u jepen trajta simbolike që lidhen me stinën dhe të kremten përkatëse. Ushqimet rituale ndërthuren pazgjidhshëmrisht me rrethana të

veçanta të jetës së njerëzve dhe me kremtimet e tyre.

Kujdesi ushqimor për gratë shtatzëna dhe për ato që sapo kanë lindur, përqendrohet duke i ushqyer edhe me supa mishi, madje edhe me mish pëllumbi, sepse simbas traditës i fuqizon dhe u shton qumështin e gjirit.

Gjithë sa u trajtuan më lart, të çojnë në përfundimin se gatesat dhe ëmbëlsirat arbëreshe janë edhe veprimtari e interpretime bashkëkohore të traditës së tyre shumëshekullore në lëmin e enogastronomisë.

Natyrë e dietës mesdhetare në kuzhinën arbëreshe dëshmohet nga përbërësit ushqimorë të saj, që u rreshtuan më lart dhe që shtjellohen në llojet e gatimeve të paraqitura më poshtë. Ky “mesdhetaritet” është mishëruar në jetesën arbëreshe për shkak të prejardhjes e të traditës, për arsye të mendësisë dhe të praktikës së amvismërisë arbëreshe.

Klima mesdhetare, aq e butë dhe me diellzim pothuaj gjithëvjetor, shumë e përshtatshme për jetën e njerëzve, tanimë përdoret në numrin shumë, sepse “klimat” mesdhetare janë të pranishme edhe në Kaliforni, Kili, Australi jugore dhe juglindore, Afrikë e Jugut (krahina e Kepit), disa treva mes Indisë dhe Pakistanit, Zelandë e Re.

Dieta mesdhetare është të ushqyerit më bashkëkohor, mbështetur në kushtet klimatike dhe tokësore si edhe në traditën disamijëravjeçare të disa vendeve të Mesdheut, ku Italia dhe sidomos ajo e Jugut është ndër më të spikaturat. Një varg autorësh, këtë lloj diete e përmbledhin te përdorimi krahasimisht i madh i vajit të ullirit, të bishtajoreve kokërr, të drithërave të papërnua plotësisht (sidomos u lihen shumica e krundeve), të perimeve dhe të frutave; te përdorimi pothuaj i lartë i mishit të peshkut, por krahasimisht i përmbajtur sa u përket bulmetrave dhe verës, përdorim i pakët i mishit. Në vështrimin biokimik, dietë mesdhetare do të thotë përdorim i pakët i gatimeve me yndyrna të ngopura, por i lartë me ato të pangopura si edhe i ushqimeve me përmbajtje fibre; më shumë proteina me prejardhje bimore dhe vitamina.

Gatesat dhe ëmbëlsirat e shtjelluara në vijim, mundësojnë të gjykohen më mirë vlerat e enogastronomisë arbëreshe, në vështrimin edhe të dietës mesdhetare.

II/1. Gatesa arbëreshe*, ndër më tipësoret dhe të shquarat, trajtohen më poshtë.

Dihet se natyra dhe përmasat “tipësore” të enogastronomisë shprehen në shembëlltyrë, në traditë, në teknologji dhe kulturë të një territori të veçantë, mbështetur në teknikat më të mira për prodhimin bujqësor e blegtoral dhe për përpunimin industrial të ushqimeve prej tyre.

Gjatë leximit të këtyre gatesave dhe ëmbëlsirave, mund të vërehet ndonjë mosnjësim shtjellimi, për sa u përket strukturës, gjatësisë dhe stilit të shkruarjes së artikujve përkatës. Mbizotëron përshkrimi burimor dhe tradicional, pra ndonjëherë jo aq i plotë dhe profesionor. Po ashtu, një varg përmasash peshe dhe vëllimi, jepen vetëm përmes mbajtësve të përbërësve të gatimit (bardhak/gotë, lugë, qeskëz etj.). Ka ndodhur kështu, për të ruajtur origjinalitetin e burimit të tyre, artin dhe

mjeshtinë e moçme të Arbërisë.

***Shënim.**

1. Struktura e recetave të gjellëve dhe të ëmbëlsirave, në libër nuk paraqitet kudo e barabartë; në disa raste mungojnë përbërësit e sidomos sasi të tyre. Kjo vjen sepse i tillë ka qenë burimi, në pamundësi për ta gjetur më të plotë. Çdo recetë parashikon sasi ushqimi që vlen për të shërbyer 4–6 njerëz.

2. Shumica e emërtimeve të gjellëve dhe të ëmbëlsirave janë paraqitur në origjinalin arbërisht. Të tjerat janë përkthyer nga italishtja në shqip, sepse ashtu ishte burimi i shkruar ose i dëshmuesit/njeriut i cili na tregoi gatesën.

3. Në fund të gatesave të poshtë shënuara, si edhe në një pjesë të madhe të fjalëve/termave dhe fjalëve të urta, janë vendosur shkurtesat e emrave të komunave arbëreshe, që mendohet të jenë vendprejardhjet, mbështetur në botimet dhe në të dhënat gojore. Por dihet se këto kanë vendprejardhje dhe përdoren në më shumë komuna arbëreshe e më gjerë ku jetojnë arbëreshët.

4. Shkurtesat e emërtimeve të komunave janë paraqitur simbas ‘standardit’ të përpunuar nga Universiteti i Kalabrisë. “Harta dhe kodi i të folmeve arbëreshe të Italisë”): Badhesa-Rosciano (Abruzzo) – BAD, Barilli

⁴Fjala horë përdoret rëndom nga arbëreshët, duke nënkuptuar vend, kryeqendër banimi, qytezë. Prandaj qytetet e verës i quajnë hora e verës. Hora është emri historik i fshatit Vranisht (Vlorë), pra vend i banuar. Kjo fjalë vjen nga greqishtja e vjetër dhe latinishtja, përdoret në dhjetëra gjuhë dhe me përmbajtje të ndryshme:

kohë, vend etj. Në “Fjalor i gjuhës shqipe” fjala horë ka edhe kuptimet: “barojë”, “dordolec”, “flakë”.

-Barile (Basilicata) – BAR, Çifti-Civita (Calabria) – ÇIV, Farneta-Farnetta (Calabria) – FAR, Fallkunara-Falconara Albanese (Calabria) – FAL, Ferma-Firmo (Calabria) – FER, Firmoza-Acquaformosa (Calabria) – FIR, Frasnita-Frascineto (Kalabri) – FRA, Garrafa-Caraffa di Catanzaro (Calabria) – GAR, Hora⁴ e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi (Sicilia) – HOR, Kejverici-Cerzeto (Calabria) – KEJ, Karfici-Carfizzi (Calabria) – KAR, Katundi-Greci (Campania) – KAT, Kazallveqi-Casalvecchio di Puglia (Puglia) – KAZ, Këmarini-Campomarino (Molise) – KËM, Kundisa-Contessa Entellina (Sicilia) – KUN, Maqi-Macchi (Calabria) – MAQ, Mashqiti-Maschito (Basilicata) – MAS, Mbuzati-San Giorgio Albanese (Calabria) – MBU, Mungraxana-Mongrassano (Calabria) – MUG, Munxifisi-Mezzojuso (Sicilia) – MXH, Munxhufuni-Montecilfone (Molise) – MUN, Pallaci-Palazzo (Sicilia) – PAL, Picilia-Santa Caterina Albanese (Calabria) – PIC, Pllatani-Platano (Calabria) – PLA, Porkanuni-Portocannone (Molise) – POK, Puhëriu-Pallagorio (Calabria) – PUH, Qana-Cerzeto (Kalabri) – QAN, Qefti-Chieuti (Puglia) – QEF, Ruri-Ururi (Molise) – RUR, San/Shën Marcani-San Marzano di San Giuseppe (Puglia) – SMA, Sëndastina-Santa Cristina Gela (Sicilia) – SST, Sënd Japku (Calabria) – SJK, Spixana-Spezzano Albanese (Calabria) – SPI, Strigari-San Cosmo Albanese (Calabria) – STR, Shën Benëdhiti-San Benedetto Ullano (Calabria) – SBE, Shën/Shin Kolli-San Nicola dell'Alto (Calabria) – SKL, Shën Kostandini-San Costantino Albanese (Basilicata) – SKO, Shën Mërtiri-San Martino di Finita (Calabria) – SMË, Shën Mitri-San Demetrio Corone (Calabria) – SMI, Shën Pali-San Paolo Albanese (Basilicata) – SPA, Shën Sofia-Santa Sofia d'Epiro (Calabria) – SSO, Shën Vasili-San Basile (Calabria) – SVA, Ungra-Lungro (Calabria) – UNG, Vakarici-Vacarizzo Albanese (Calabria) – VAK, Vina-Vena di Maida (Calabria) – VIN, Zhura-Ginestra (Basilicata) – ZHU.

Në renditjen e të mësipërmeve janë vendosur edhe komunat Mezzojuso e Mongrassano, që nuk përfshihen në 'standardin' e përpunuar prej Universitetit të Kalabrisë.

Recetat udhëzuese, të shoqëruara me listat e llojeve dhe të sasisë së përbërësve ushqimorë si edhe të mënyrave për parapërgatitjen dhe gatimin e gjellëve dhe të ëmbëlsirave arbëreshe, pasqyrojnë edhe kulturën, madje një pjesë përbëjnë edhe pikëtakime të historisë së arbëreshëve.

Çdo recetë përbën një thesar, ndonjëherë i fshehur ose pak i përdorur ose i harruar. Mendësia dhe praktika e zbatimit të recetave larmon simbas trevave dhe njerëzve, por edhe simbas tog gatimeve. Për një amvisë të magjes ose për një furratar buke, receta përbën një rregull që duhet zbatuar me përpikëri; për një amvisë gatimi gjellësh dhe ëmbëlsirash ose për një shef kuzhine, recetat përbëjnë një lloj udhëzimi; për prodhuesin shtëpiak të verës ose për verëtarin profesionist, receta është e përkryer nëse çdo proces ndjek numrat; por mund të jetë një dështim i plotë nëse diçka veprohet gabuar. Pra si përfundim, recetat nuk mund të japin me hollësi çdo të dhënë dhe nuk mund të parashikojnë gjithçka.

Këto receta arbëreshe, krahas qëmtimit në ndonjë libër, shpesh i kemi përfutur nga tregimet e njerëzve ose nga shkrimet nëpër fletoret arbëreshe si

edhe në internet, megjithëse këto të fundit, përgjithësisht të paraqitura me natyrë jo aq teknike dhe profesionale të mirëfilltë. Sidoqoftë, shumica të paraqitura në një libër të përbashkët, sesa këto receta me vlera të pa krahasueshme, të mbeten në gjirin e harresës dhe të bjerrjes. Është arritje e mirë që tanimë, recetat janë pjesë edhe e rrjeteve të punës në facebook etj.

Libri “E(t)nogastronomi arbëreshe”, në përgjithësi ka natyrë gjithëpërfshirëse të kësaj veprimtarie, duke e shtjelluar sa në shkallë kulturore aq në atë profesionale, pa mëtuar për paraqitje recetash të mirëfillta.

Paraqiten gjellë dhe ëmbëlsira të 47 komunave arbëreshe, pra të shumicës dërrmuese të tyre, aq sa u arrit të hulumtonim. Nënkuptohe se ka dhe përdoren më shumë gatime, duke përllogaritur të tërë komunat e më tej, si edhe faktin, që në çdo katund e qytezë arbëreshe përdoret numër më i madh gjellësh e ëmbëlsirash. Për më tepër, këto shpesh janë me “ngjyrimë” vetjake dhe në shkallë katundi ose të disa syresh, disi të ndryshme midis secilit gatim dhe ëmbëlsire.

Nënkuptohe se enogastronomia arbëreshe nuk përbëhet thjeshtë dhe vetëm nga një listë gatimesh, sado e plotë të jetë. Ajo përbën një botë të tërë jetese dhe është ndër shprehëset thelbësore të qytetërimit arbëresh.

II/1a.Pjata të para: Paragjellë (Antipasti), Sallata dhe Supa.(69)

“Bathë t’rrapartur/të terura me ullinj” (Fave essicate con olivi). Gatuhet dhe përdoren si pjatë e parë, me natyrë sallate, por në ushqimin e përditshëm mund të shërbehen edhe si pjatë e dytë, kryesore.

Përmbajnë një plotësi me ushqime: bathë kokrra të terura që mbasi zihen mirë, shoqërohen me ullinj të zi; krahas tyre shtohen perime shumëngjyrëshe, që të freskëta dhe të prera në copëza (domate, speca, panxhar i kuq/bietola da orto, qepë etj.), së bashku me erëzat (majdanoz/prezzemolo, borzilok/basilico etj.), përzihen me bathët e ullinjët.

Pjata ndreqet me vaj ulliri dhe me pak kripë. (ÇIV)

“Bishtaja (fagiolini) të ziera në uthull”. Sallatë, pjatë e parë me fasule të njoma, bishtaja/mashurka.

Përbërësit: 2 kg bishtaja, copëza hudhre, gjethe dafine (lauro) ose majdanoz, vaj ulliri, uthull, kripë sa duhet.

Bishtajat lahen me ujë, zihen 2–3 minuta në një enë me ujë dhe uthull. Nxirren dhe lihen të kullojnë, teren në një pece. Vendosen në kavanoza qelqi, që plotësohen me: vaj ulliri, gjethe dafine ose majdanoz, copëza hudhre, kripë.

Bishtajat e ziera në uthull shërbehen herë mbas here në tryezë, duke i nxjerrë nga kavanozat, që janë ruajtur në mjedis të freskët. (SPI)

“Çëllit”. Pjatë e parë, një lloj sallate e gatuar. Përbërësit: domate të freskëta, spec djegës, hudhër, vaj ulliri, kripë. Thelphinjtë e hudhrës pa i hequr lëvoren si edhe speci djegës, skuqen në

tigan me shumë pak vaj ulliri. Pastaj skuqja vijohet, duke shtuar domatet në tigan

si edhe vaj ulliri e kripë. (ÇIV)

“Çipulina te valt” (Cipolline sott’olio). Qepujka të ruajtura në enë me vaj ulliri. Një lloj sallate turshi, që në pjatë plotësohet me perime e ullinj dhe ndreqet me erëza, me vaj ulliri e kripë.

Për këtë qëllim, qepujkat lihen për disa minuta në ujë të valuar, në mënyrë që të zbuten paraprakisht dhe lëvorja t’u hiqet më lehtë. Mandej rivihen në ujë të valuar, ku shtohen: verë e bardhë, uthull, pak sheqer, gjethe dafine, piper i bluar dhe kripë. Mbas pak minutash nxirren nga uji, lihen të kullojnë mirë dhe teren në letër thithëse. Vendosen në enë balte të pjekur ose qelqi (kavanoz), që mbushet me vaj ulliri dhe mbyllet me kapak të puthitur. Ruhen në mjedis të freskët. (ÇIV), (UNG).

“Çipulina t’egra” (Cipolline selvatiche, Lampascioni). Qepujka të egra që rriten në mënyrë rastësore, me ngjyrë në të zezë.

Për të shërbyer katër njerëz, gatuhet me përbërësit: 500 g qepujka të egra, një spec djegës i bluar dhe një kokë hudhër e grirë, 100 g bukë shtëpie e grirë përshesh të imët, vaj ulliri, kripë; por në to mund të shtohen edhe djathë prej qumështi delesh dhe rrush i terur.

Përgatitja dhe gatimi: qepujkat lahen mirë me ujë, çahen paksa kryqazi, zihen në një enë me ujë e kripë. Mandej shtypen me lugë druri, duke krijuar një lloj pureje me qepujkat, ku shtohet vaj ulliri, që ka ndenjtur bashkë me specin djegës; këtij gatimi u shtohen dromcat, buka e grirë që skuqet paksa. Krahas tyre, shpërndahet pak kripë dhe në këtë mënyrë, qepujkat e egra përdoren për ngrënie si ushqim i ftohtë, si sallatë.

Por qepujkat mund të shërbehen duke u gatuar paksa ndryshe: në tiganin me vaj ulliri të nxehur, skuqen thelpinjte e hudhrës dhe pastaj u shtohet pureja e qepujkave, krahas specit djegës, bukës përshesh, djathit, rrushit të terur; së bashku, skuqen e përziehen për disa minuta.

Mënyrë tjetër: qepujkat e lara priten në riska të holla dhe futen në kavanoz me vaj ulliri, së bashku me specin djegës, me kripën dhe bukën e grirë. (PIC), (PLA), (SPA), (SJK), (SKO).

“Çkorja të diganistra” ose “Gkoria ti diganistra”. Një lloj sallate. Çikore të egra, që mbasi lahen mirë dhe kullohen, skuqen paksa, në tigan me vaj ulliri me hudhër, spec djegës, kripë. Mandej çikoret ndreqen me rigon dhe me lëng limoni. (ÇIV)

“Çkorja me fasule e ndujë”, “Kikora e poza”. Çikore të egra, që mbasi lahen mirë me ujë dhe kullohen, u jepet një valë ose përskuqen në tigan; me to ndreqen fasulet e ndujat (lloj salsiçe e trashë dhe shumë e yndyrshme, në trajtë kremi), duke u shtuar vaj ulliri, erëza, kripë. (ÇIV), (GAR).

“Çorbë arbëreshe me groshë” (“Zuppa arbëreshe con fagioli”). Një lloj supe e trashë, me përbërje kryesore makarona të trasha dhe fasule, të gatuar në trajtë çorbe.

Përbërësit: 250 g miell gruri të butë që bluhet “0” dhe 250 g miell gruri të fortë (grano duro), 300 g fasule, 150 ml vaj ulliri, 1 kokë hudhër, 1 spec djegës, kripë sa nevojitet.

Gatimi: fasulet mbahen në enë me ujë për 12 orë dhe mandej zihen në enë më të madhe, që ka shumë ujë dhe kripë sa nevojitet. Ndërkaq nga brumi i sapogatuar për makarona, krijohen toptha që duke u fërkuar me të dy duart, zgjaten si spango/litarthe; mbasi lihen të teren paksa, zihen. Në tigan me vaj ulliri të nxehur, skuqet speci e hudhra dhe mandej në to shtohen e përziehen fasulet. Së fundmi shtohen makaronet, që bëhen njësh me fasulet etj., duke përfutur çorbën arbëreshe të mirënjohur. (FER)

“Çorbë e Fulkunarës” (“Minestrone alla Falconara Albanese”). Përbërës kryesorë janë orizi dhe perimet e grira, duke i zier në një enë me ujë, vaj ulliri, erëza, kripë. (FAL)

“Djaulit kërc-kërc” (“Peperoni croccanti”). Specat të rreshkura, të pjekura në skarë dhe që kërcasin në gojë, kur kafshohen dhe përtypen.

Djaulit ndreqen me erëza, vaj ulliri, kripë. (MUN)

“Djath t’pjekur” (“Formaggio abbrustolito”). Copat e mëdha të djathit nga qumësht delesh, priten në feta. Këto vendosen mbi skarën e nxehtë, duke i u dhënë ngjyrë ari, skuqur nga të dyja anët. Shërbehen në pjatë me pak vaj ulliri mbi to dhe shoqëruar me turshi e/ose perime të freskëta. (SMI)

“Domate me bukë të thekur”. Përdoren 5–10 kg domate kokërrvogël, që duhet të mbeten të lidhura te frenja (graspò oppure rachide), te bistaku i tyre. Këto vile me domatezat (pomidorini), varen diku dhe ruhen në mjedis shumë të freskët e të errët. Kështu mund të qëndrojnë e të ruhen përgjatë tërë periudhës së dimrit. Këto lloj domatesh çiftohen shumë mirë, duke u shoqëruar e ngrënë me bukë të sapothekur. Domatet mund të ndahen dysh dhe të ndreqen me vaj ulliri, rigon, hudhër, kripë; por shpesh përdoret edhe djathë e gjizë e freskët. (HOR), (SPI).

“Fiq palleti te tigan” (“Ficchi d’India in padella”). Përdoren: lëvore të terura fiku indi, patëllxhanë dhe domate të rritura në vile (pomidorini), specat të terur, lëkura të terura pjeprë të verdhë, bukë shtëpie, thelpinj hudhre, vaj ulliri dhe kripë.

Gatimi: lëvoret e fikut zbuten në ujë të vakët. Në tigan me vaj ulliri të nxehur, skuqen hudhurat dhe mandej shtohen lëvoret e fikut të indit, fetat e patëllxhanit, specat, lëvoret e pjeprit. Së fundmi shtohen domatet kokërrvogla të prera në copëza. Shërbehen në pjatë, duke i vendosur mbi feta buke shtëpie dhe ndrequr me erëza e me kripë. (SPA)

“Furisiska”, “Furishka”. Një lloj supe, por më saktë mund të emërtohet turli perimesh, të gatuar me kunguj të vegjël e të freskët që priten në feta dhe, së bashku me lulet dhe gjethëzat e tyre, zihen në një enë me ujë. Nga mesi i zierjes, në to shtohen: patate, panxhar i kuq, erëza, kripë, vaj ulliri.

Në këtë lloj supe a turli perimesh mund të përsheshet pak bukë e ndiçme (pane rafferma) dhe gatesa shërbehet në tryezë.

Një mënyrë tjetër është që mbi fetat e bukës së thekur të pikuar me vaj ulliri, të shtrohet furisiskë, shoqëruar me pak djathë kaçkavall të grirë. (KAR), (SKL), (VAK).

“Gjimaveja”. Kemi të bëjmë me bashkim të fjalëve ‘gjizë me vezë’. Supë ose

një lloj fërgese, që për të shërbyer katër njerëz gatuhet me: 1 kg mish qengji, 4 vezë të rrahura bashkë me djathë qumështi prej delesh (të butë dhe të grirë), vaj ulliri, majdanoz, hudhër, piper i bluar, kripë.

Gjimaveja më shumë është tradicionale në komunat arbëreshe të Molise (Këmarini-Campomarino, Munxhufuni-Montecilfone, Porkanuni-Portocannone, Ruri-Ururi). Zakonisht gatuhet edhe në ditën e parafundit të Karnavaleve. (RUR)

“Kapuca” (“Brodetto di testino d’agnello”). Supë, një lloj paçe e gatuar me mishra të kokës së qengjit, duke ruajtur shijen e veçantë të shumëllojshmërisë së këtyre mishrave.

Kapuca ndreqet me salcë të freskët domatesh, hudhra, spec djegës, vaj ulliri, kripë. (MAS)

“Kardhunt ka brodi” (“Brodo con i cardi”). Lëngu i mishit zihet me carangthe (cardi dei campi) – lloj gjelbërime perimesh, që më përpara lahen mirë me ujë; në këtë mënyrë përgatitet një lloj supe e veçantë. (RUR)

“Kërpudha te vajit”. Sallatë me kërpudha të sapombledhura kryesisht në pyll, që lahen mirë me ujë dhe priten në copa. Zihen në enë me ujë e kripë dhe mandej ndreqen me vaj ulliri e erëza. (KAR)

“Kulluemj’e poçes” (“Colata della pignatta”). Pra ‘të kulluarit’, zbrazja mbi fetat e bukës, të fasuleve nga poçja: ushqim praktik tradicional, bukë e fasule.

Përbërësit: 100 g fasule, 4–6 feta bukë të ndiçme shtëpie, një lugë kafeje me spec djegës të grirë, dy lugë gjelle me vaj ulliri dhe kripa e duhur.

Përgatitja dhe gatimi. Fetat e bukës theken dhe priten në copa; mbi to pikohet vaji, piperosen dhe kripën paksa. Në poçen prej balte të pjekur zihen fasulet, duke i u shtuar kripa nga mesi i zierjes. Në përfundim të zierjes së ngadaltë dhe trashjes mirë të lëngut të fasuleve, këto ‘kullohen’ mbi copat e bukës. Shërbehen menjëherë, të ngrohta. (FER)

“Kutunj t’bardha” (“Pomodori bianchi”). Domate ende të gjelbra pra të papjekura mirë, që zbardhen duke u bërë turshi. Këto shërbehen si sallatë, ku shtohen specat të terura dhe qepë, që më parë skuqen në vaj ulliri me erëza e kripë. (SKO)

“Lapisana me saucice”. Një lloj paragjelle (antipasto) ose gatesë për darkim. Kemi të bëjmë me gjethe të lakrës së egër, që mbasi lahen mirë me ujë dhe zihen paksa në një enë me ujë dhe kripë, shërbehen në pjatë bashkë me salsicë të ziera ose të pjekura në skarë. (PLA)

“Liakra me fasule, me kothra (cotica) e me ndula” (“Antica minestra a base di verdura”). Një lloj supe, që arbëreshët e kanë gatuar qysh ka herë; përgatitet kryesisht me perime gjethore, por edhe me sadopak mish siç është ai që përmbahet te “kothra”- lëkura e mishit të dërrit, krahas përdorimit të ndulës - një lloj salsicëje.

Në enën me ujë e kripë, fillimisht zihen kothra dhe ndula të prera në copa, mandej shtohen perimet, salca, erëzat, vaji i ullirit. (FRA)

“Lëng mishi Arbëresh” (“Brodo di carne arbëresh”). Supë prej brinjëve të mishit të dërrit, që rritet në kushte shtëpiake.

Përbërësit: brinjë mishi derri të kripur, 1 kg salcë të trashë domatesh, ¼ litër

verë e kuqe, 1 spec djegës, 1 qepë, 3 lugë buke me vaj ulliri, kripë sa duhet.

Gatimi: qepa e sapogrirë skuqet lehtë në një tenxhere me vajin e ullirit. Në to shtohen brinjët e mishit të derrit dhe dalëngadalë u zbrazet vera e kuqe. Në 20 minutat e fundit të zierjes shtohen salca, speci djegës, kripa. Përpara se supa të shërbehet, hiqet ndonjë copë kërcore që mund të kenë brinjët. (QAN)

“Lozat” (“Fagioli nella pignatta”). Mënyrë tradicionore klasike e gatimit të fasuleve në poçe balte të pjekur.

Përbërësit: 100 g fasule, qepë e grirë dhe salcë domatesh, erëza, vaj ulliri dhe kripë sa duhet.

Fasulet vendosen në poçen prej balte të pjekur, ku shtohen përbërësit e sipërshënuar, duke pasur kujdes që fasulet të mbulohen nga uji i shtuar në poçe. Poçja e mbyllur me kapak afrohet te zjarri i ulët, duke vëzhguar që uji të mos thithet i tëri nga fasulet; përndryshe në poçe, herë mbas here shtohet pak ujë. Në pëfundim të zierjes disaorëshe, fasulet shërbehen me pjata e në to pikohet vaj ulliri.

“Llapsana” (“Cavoletto selvatico”). Një lloj lakre e egër, por sidomos qepujkë e egër, që rritet në pyll ose në shkorretë (boschetto di cespugli). Mbasi llapsanat lahen mirë me ujë e priten në copa, njomen ose jo në qull me miell gruri dhe skuqen në vaj ulliri të nxehur mirë. Ndreçen me hudhra të grira, me erëza dhe kripë.

Llapsana shërbehet si sallatë ose si garniturë në pjatën me mish etj. (HOR)

“Mishkil lakrash t’egra” (“Minestra mista di verdure selvatiche”). Supë me përzierje “liakrash”-bimë të egra me shumicë gjethesh: çikore, lëpjetë (romice), lulëkuqe (papavero), carangth, kopër/maraj⁵ (finocchio), rrepë (rapa) etj.

Mbasi zihen së bashku e lihen të kullojnë, u shtohen: domate, hudhër, djathë i bardhë qumështi delesh, piper i zi, copa lëkure mishi derri dhe salsiçe e trashë, ku dy përbërësit e fundit zihen veças dhe më gjatë. Mandej të gjitha së bashku zihen për 30 minuta të tjera. (ÇIV)

“Mullanxhana te valt”. Patëllxhana të ruajtura në vaj ulliri, një lloj turshie. Mund të përgatiten dhe të shërbehen në dy mënyra. Zihen paksa në enë me uthull e kripë dhe pastaj ndreçen me vaj ulliri, gjethe dafine, hudhër e spec djegës; ose priten në feta dhe kripësen e teren në diell për 24 orë, futen në uthull për 24 orë dhe mandej kullohen e ndreçen me hudhër, mendër (menta), spec djegës, vaj ulliri.

Ruhen në enë balte të pjekur ose qelqi, që puthitet me kapak. (ÇIV)

“Mushella e kripur”. Një lloj sallate, me përbërës: dhjamë derri me sadopak mish, rrush i zi i terur, piper i zi, pak kripë dhe vaj ulliri. (ÇIV)

“Panundi”. Bukë e skuqur me vezë, që përdoret për mëngjesim a darkim, por edhe si paragjellë.

Përbërësit: bukë e ndiçme, vezë, vaj ulliri, kripë.

Vezët rrihen në një pjatë të madhe, duke i u shtuar edhe sasinë e kripës së nevojshme. Fetat e bukës së ndiçme, zhyten nga të dy anët në lëngun e vezëve dhe skuqen në tigan me vaj ulliri të shumtë e të nxehtë. Në pjatë mund të vihet një garniturë sallate, me: domate të freskëta, shparg (asparaghi), qepë të grira,

rigon, spec djegës, kripë, vaj ulliri. (BAR), (MAS), (RUR), (ZHU).

“Panxhar i kuq” (“Bietola da orto”). Kokrrat e panxharit të kuq mbasi lahen me ujë dhe priten në feta, skuqen në vaj ulliri, ku shtohen dromca buke. Shërbehet në pjatë, duke i shtuar erëza dhe kripë. (SMA)

“Paparrot me bathë, maraj e bukë përposh” (“Zuppa di fave, finocchio e pane inzuppato”). Një lloj supe e trashë. Për të shërbyer katër njerëz, në përbërje dhe gatim, ka: 1 kg bathë kokërr e re e sapoprodhuar, që për 30 minuta zihet në një enë bashkë me një bimë të madhe maraje të egër (finocchio selvatico), por mundet edhe e shoqëruar me gjysmë tufe sallate marule ose me dy lakra, 1 domate e freskët, 1 kokë qepë, majdanoz, borzilok, feta buke shtëpiake, 2 lugë gjelle me vaj ulliri, piper dhe kripë. (PLA)

“Papdign Crc”, “Pap’Denje Mbar’Ndat” (“Peperoni impanati e fritti”). Një lloj sallate, pjatë e parë. Specat të veshura me miell ose me grimca galetash/peksimetesh. Piqen në furrë

⁵Në fjalorët e gjuhës shqip emërtimi “kopër” shpesh përdoret për “marajë” ose “finok” (*Foeniculum vulgare*, “finocchio” në italisht, “fennel” në anglisht), por “kopër” përdoret edhe për “anetë” (*Anethum graveolens*, “aneto” në italisht, “dill” në anglisht). Për të mënjeluar ndonjë keqkuptim, në libër menduam të përdorim fjalën “marajë” – “finocchio”, që për afron edhe me “maraj” në arbërisht.

ose më mirë skuqen dhe ndreqen me erëza, kripë, vaj ulliri. (BAR), (MAS), (ZHU).

“Patate me specat të terur”. Specat e terur skuqen në vaj ulliri, për t’i bërë më erëmirë dhe të rreshkur. Në përfundim, në tigan shtohen fetat e patateve të sapoziera paksa.

Kjo gatesë zakonisht shërbehet si garniturë, duke e vendosur te pjata me mish keci a qengji ose me peshk e sidomos bakalaro. (ZHU)

“Pepra krushkul” (“Peperoni secchi fritti”). Një lloj sallate, me specat të terura dhe të skuqura në vaj ulliri, derisa të bëhen kërcitëse kur përtypen në gojë. Ndreqen me rigon, lëng limoni, kripë. Në pjatë mund të shërbehen, duke i shoqëruar me salsiçe dhe me fasule të ziera, që ndreqen me vaj ulliri e kripë. (FER)

“Pr’Shesh”. Supë me perime gjethore, e pasuruar me përbërës të tjerë. Në këtë lloj supe zakonisht përsheshet pak bukë shtëpie e thekur. (BAR), (MAS), (ZHU).

“Pumbudhore te verdha (gjelbra) te valt” (“Pomodori verdi/non maturati sott’olio). Domate ende të gjelbra dhe të papjekura, që ruhen në vaj ulliri dhe kripë.

Përgatitja. Domatet priten në feta jo të trasha, u hiqen farëzat duke i përzier me lugë druri në kullësën ku janë vendosur. Lihen aty për 8 orë dhe mandej njomen me uthull. Ndreqen me hudhër, spec djegës, selino, mendër, kripë.

Ngjeshen dhe mbyllen në enë balte të pjekur ose qelqi, ku shtohet vaj ulliri, duke i mbuluar domatet. (ÇIV)

“Pumdhorique gjembje e brusketë” (“Pomodori alla bruschetta”). Domate kokërr vogla, të rritura si vile. Këto priten dysh ose katërsh, përzihen me erëza e kripë dhe shtrohen mbi bukën e sapothekur, ku është pikuar vaj ulliri. (SPI)

“Qiuga”. Lloj supe. Për të shërbyer katër njerëz përdoren: 500 g miell nga gruri i fortë (grano duro), marajë të egër, gjethe dafine, vaj ulliri, kripë.

Gatimi: në enë me ujë që vlon, vihet mielli e përziehet vazhdimisht dhe së fundi i shtohen vaji i ullirit, maraja e egër, dafina. Përzierja vazhdohet derisa lëngu i supës të trashet mirë. Qiuga shërbehet si supë e nxehtë. (FER), (SKL).

“Rrëshjel” (“Cardo selvatico”). Bimë carangthi të egër, të rrëshjelit; lahen me ujë dhe mandej zbuten në shëllirë. Mbas shtrydhen, vendosen në një enë me pak vaj, ku është skuqur hudhër e grirë. Mandej skuqen paksa së bashku dhe nga përfundimi u shtohet spec djegës i kuq.

Rrëshjeli zakonisht përdoret si sallatë, pjatë e parë. (ÇIV)

“Sallatë arbëreshe” (“L’insalata arbëreshe”). Përbërësit: domate të freskëta, lulëlakër, hudhër, qepë, majdanoz, borzilok, rigon, sheqer, vaj ulliri, piper, kripë.

Këto janë përbërës të zakonshëm për përgatitjen e sallatës, por veçantia e sallatës arbëreshe qëndron në mënyrën e përgatitjes së saj dhe në cilësitë e perimeve, sepse janë prodhuar në kopshtin e shtëpisë.

Disa orë përpara ose më mirë qysh në mbrëmje, përbërësit e sallatës (përveç lulëlakrës), lahen me ujë e priten në copa, regjen/marinohen dhe pastaj vendosen në vend të freskët ose në frigorifer, në mënyrë që të çlodhen. Lulelakra paksa e zier,

E(t)nogastronomia Arbëreshe

shtohet në pjatë përpara se sallata të shërbehet.

Sallata arbëreshe këshillohet që të shoqërohet me ngrënien e pak buke shtëpie, zakonisht e thekur dhe, me pirjen e verës së bardhë. (Komunat arbëreshe në Bazilikatë)

“Sallatë e Katundit” (“Insalata di Greci”). Lloj sallate më shumë e përdorur në Komunën Katundi-Greci (Avellino).

Përbërësit: thela portokalli me gjithë lëvore, panxhar i kuq, ullinj të zi, sheqer, vaj ulliri. (KAT)

“Sallatë kaparine” (“Insalata di capperò”). Kaparina është kokërr e vogël, frutë me tul të kuq i një lloj shkurreje mesdhetare, me të njëjtin emër.

Përbërësit e sallatës: kaparinë, shparg, vaj ulliri, uthull, kripë, një kokë hudhër. Kokrrat e kaparinës zbuten në ujë të nxehtë dhe mandej mbahen në një enë me ujë, për t’i larguar shijen e hidhur. Uji në enë ndërrohet 2–4 herë. Kaparinat lihen të kullojnë dhe shtypen paksa, që t’u largohet uji i tepërt. Ndreqen me vaj ulliri, uthull, hudhra të copëzuara, kripë; mund të shoqërohen me ullinj të kripur. (ÇIV)

“Sallatë ka Firmoza” (“Insalata all’Acquaformosa”). Përbërësit: 2 domate të mëdha, 2 specat të gjelbër, 2 patate të mëdha, 1 thelb hudhre, 1 tufëz me rigon, vaj ulliri dhe kripa e duhur.

Patatet zihen, specat skuqen; u hiqet lëkura dhe priten në feta/copëza. Domatet dhe patatet priten në me madhësi të barabartë. Të tëra vihen në një pjatë të madhe dhe ndreqen me hudhër e rigon të grirë, me vaj ulliri dhe me kripë. (FIR)

“Sallatë ka Shën Sofia-Santa Sofia d’Epiro”. Amvisat arbëreshe e përgatitin këtë lloj sallate duke patur si përbërës: domate, specat e qepë të prera në copëza dhe gjethe borziloku; sallata ndreqet me vaj ulliri e kripë. (SSO)

“Sallatë ka Spixana” (“Insalata alla Spezzanese”). Përbërësit: 350 g domate, 1 tufë sallate marule, 50 g kokrra kaparine, 150 g ullinj të gjelbër ose të zinj dhe të kripur, uthull, lëng limoni, vaj ulliri cilësor dhe kripë.

Perimet lahen mirë me ujë kurse ullinjtë lihen në ujë për 30 minuta. Domatet priten në copëza, sallata marule pritet në shirita të shkurtër. Në një pjatë të madhe vihen të gjithë këto përbërës dhe ndreqen me vaj ulliri, lëng limoni, uthull dhe kripën e duhur. (SPA)

“Sallatë liakrash – rreshele, lulkuqe, shkojra”. Këto liakra-gjelbërime, veçanërisht në pranverë, amvisat i mbledhin buzë ledheve etj. I lajnë mirë dhe i kullojnë, i japin një gjysmë zierje dhe i ndreqin sidomos me vaj ulliri e kripë. (FER)

“Sallatë Mashqite”. Sallatë me perime të freskëta (domate, kastraveca) e patate të ziera dhe me gjelbërime të egra (burdullak/portulaca, çikore, labotë/spinaccione etj.). Sallata ndreqet me erëza, vaj ulliri, kripë. (MAS)

“Sallatë portokallash” (“Insalata di arance”). Fetave të portokallit të prera hollë, në pjatë u shtohen ullinj të zi, sheqer, vaj ulliri. (KAT)

“Specat të terura, me ullinj”. Një lloj sallate. Përbërësit: specat të terura, ullinj, vaj ulliri, erëza, kripë.

Përpara përgatitjes, specat pastrohen duke i fërkuar me një pece të pastër ose

me letër thithëse, por nuk duhen larë. Në tiganin me vaj ulliri dhe të nxehur mirë, specat dhe ullinjët, skuqen derisa të përridhen e të rrudhen paksa. Në përfundim ndreqen duke i shtuar erëzat dhe kripën e nevojshme. (ÇIV)

“Spunzalle”. Lloj bime që emërtohet shkallonjë dhe ngjan me qepën, hudhrën dhe prasin. Përdoret si sallatë ose shërben si ndreqës, sepse ka amësim dhe shije të veçanta dhe të fuqishme. Shërbehet edhe si garniturë në pjatën me bishtajore kokërr, duke qenë e freskët ose e pjekur në furrë.

Spunzalle hahej edhe duke u shoqëruar me fetë buke të thekur. (MAS, ÇIV, FER, FIR, SPA, UNG)

“Strangùle me nenëz” (“Cavatelli alla `nonesa`”). Një lloj sallate, që shërbehet si pjatë e parë. Strangúlet e gatuar, një lloj makaronash, në pjatë shoqërohen me një garniturë “liakrash” - gjelbërma të Pollino, ku mbizotëron nena e egër (amaranto selvatico). Lahen me ujë, copëtohen dhe zihen paksa në ujë me kripë. Ndreqen me vaj ulliri dhe me spec djegës. (ÇIV), (FRA).

“Supë arbëreshe me fasule” (“Zuppa arbëreshe di fagioli”). Përbërësit: një thelb hudhre, 300 g fasule, 250 g miell gruri i butë (grano tenero) bluar “00”, 250 g miell nga gruri i fortë, vaj ulliri, spec djegës, kripë.

Fasulet mbahen në ujë për 12 orë dhe pastaj zihen dalëngadalë me zjarr të ulur, në enë me 2,5 litra ujë. Ndërkaq përgatitet brumi, duke i përzier të dy llojet e miellit, me ujë e pak kripë; mandej brumi lihet të pushojë për 30 minuta. Brumi ndahet në tri pjesë dhe secila mbruhet më vete, derisa brumi të zbutet mirë. Me të tri copat e brumit krijohen makarona si ‘litarthe’, duke i zbardhur herë mbas here me miell gruri dhe prerë në gjatësi rreth 20 cm.

Hudhra e shtypur dhe e skuqur bashkë me specin djegës, në tigan me vaj ulliri, zbrazet te fasulet, tanimë të ziera, ku së fundmi janë zier edhe makaronet. Përzihen së bashku në enën ku ndodhet së paku një litër lëng nga zierja e fasuleve. Po aty, supës i jepet një valë.

Supa arbëreshe me fasule shërbehet menjëherë, për t’u ngrënë sa ende është e nxehtë. (ÇIV)

“Supë kështenjash, qumësht e ris” (“Minestra di castagne, latte e riso”). Përbërësit: 200 g gështenja të stinës, 150 g oriz, 25 g gjalpë, 500 ml qumësht, kripa e duhur.

Gështenjave u qërohet lëvorja dhe për pak minuta zhyten në një enë me ujë të ngrohtë, në mënyrë që t’u largohet mbulesa/lëvorja tjetër e imët. Në një enë me rreth dy litra ujë dhe kripën e duhur, gështenjat zihen për rreth tri orë në zjarr mesatar; mandej shtohet orizi dhe mbas pak qumështi e gjalpi. Kjo lloj supe duhet të dalë shumë e trashë. (Shumë komuna arbëreshe).

“Supë me bakalla”. Mishi i peshkut bakalaro lahet mirë me ujë dhe pritët në copa. Zihet në enë me ujë e vaj ulliri, së bashku me qepë të copëzuara dhe me kripë. Pastaj ky gatim vendoset në një supjerë të madhe dhe ndreqet me lëngun e bakalaros. Në supën me bakalaro përzihen copëra buke të thekur, si edhe piper i zi. (ÇIV)

“Supë me bathë kokërr” (“Zuppa con fave”). Përbërësit: 500 g bathë kokërr, 250 g bukë, një qepë e thatë, një vezë, vaj ulliri dhe kripë.

Bathët mbasi lahen me ujë, zihen në një enë ku ka ujë dhe kripë. Qepa e copëtuar ose e grirë, skuqet në vaj dhe i shtohet bathës së sapozier; zjerja vijon me zjarr të ulur. Shtohen vezët, shtohen copat e bukës. Supa është gati për t'u shërbyer. (VAK)

“Supë me bukë”. Përbërësit: 1 kokërr qepë, disa domate, 200 g dhjamë derri, 300 g bukë e ndiçme shtëpie, ujë dhe kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Qepa grihet imët bashkë me domatet dhe këto skuqen me dhjamin e saposhrirë. Shtohet 500 ml ujë dhe vijohet zierja derisa lëngu trashet mirë. Në përfundim, ky gatim shpërndahet nëpër fetat e bukës. (FAR)

“Supë me çkore”. Supë me barishte, që rriten në mënyrë rastësore dhe kanë shije të shquar. Ndër to spikat çikorja, e mirënjohur për vlera ushqimore shëruese të disa lloj sëmundjesh. (ÇIV)

“Supë me çipulina t'egra” (“Zuppa con cipolline selvatiche”). Supë e gatuar me 600 g qepujka të zeza të egra dhe me lëng mishi. Kjo ndreqet me vaj ulliri, dy thelpinj hudhre të grirë, erëza, spec djegës, piper i zi, kripë. Nëpër pjata vihet nga një fetë buke e thekur dhe mbi to zbrazet supa e nxehtë. (SMI), (PLA).

“Supë/Përshesh me liakra”, “Supë ma barëra e fasule” (“Minestra di verdure e fagioli”). Supë e trashë dhe e pasur, shumë e përdorur nga familjet arbëreshe, ku përbërës kryesorë janë “liakrat”-perimet gjethore, përfshirë labotën dhe barishte të tjera të egra, krahas fasuleve dhe bukës shtëpiake që mund të përsheshet në supë.

Mbas dhënies së fasuleve valën e parë, në to shtohen: thelpinjtë e copëzuar të hudhrave dhe speci djegës i grirë që sapo janë skuqur, liakrat dhe kripa e duhur. Vijohet zierja me zjarr të ulur. Në përfundim ndreqen me vaj ulliri dhe me erëza të njoma (kopër, majdanoz, borzilok etj.). (FER), (SPI), (ZHU).

“Supë mishi arbëreshe” (“Brodo di carne arbëreshe”). Përbërja për të shërbyer 4 njerëz: 8 brinjë mishi derri që ruhen të kripura, 1 kg tul domatesh të freskëta, ¼ l verë të kuqe, 1 spec djegës, 1 kokë qepë, kripë, 3 lugë gjelle me vaj ulliri.

Përgatitja: në një tigan të thellë skuqen qepa bashkë me vajin e ullirit. Në to shtohen brinjët e mishit të dërrit dhe dalëngadalë u zbrazet vera. Mandej shtohen tuli i domateve, speci, kripa, uji. Zihen për rreth 20 minuta.

Përpara se supa të shërbehet, mishi grimcohet dhe i hiqet ndonjë kërc që mund t'i ketë mbetur. (KEJ)

“Supë me verë”. Një lloj përsheshi, “gjellë” e ftohtë, që përgatitet shpejt e menjëherë dhe zakonisht përdoret nga njerëzit e lodhur nga puna bujqësore e ditës, si mëngjesim a darkim në shtëpi ose gjatë ditës së punës në vresht etj.

Për këtë qëllim, buka përsheshet në një pjatë me verë shtëpiake. (MAS)

“Supë verxe me elp” (“Zuppa di verxa con orzo”). Përbërësit: ¼ kokë lakre kaçurele, 150 g elb, 1 kokërr qepë, 1 karotë, 1 zemër selinoje, 1 lugë gjelle me mjaltë, 3 të kuqe vezësh, feta buke shtëpie.

Përgatitja dhe gatimi. Elbi mbahet në enë me ujë për 12 orë, kullohet dhe zihet me zjarr të ngadaltë, në një enë me tri litra ujë. Perimet qërohen dhe lahen me ujë, priten në copëza. Mjalti dhe kripa vihen në një enë, ku shtohet një bardhak me ujë dhe zihen me zjarr të ulët. Mbas dhjetë minuta, në enë shtohet elbi duke e zier për

90 minuta. Në përfundim zbrazen perimet në këtë enë dhe zihen për 10 minuta e mandej shtohen të kuqet e vezëve. Kjo supë e trashë shpërndahet mbi fetat e bukës së shtëpisë. (MAQ)

“Supëz e bariut” (“Zuppetta-Peperonata del pastore”). Një lloj turlie me perime e gatuar në trajtë çorbe, ku mbizotërojnë specat dhe mandej domatet, qepët, vezë të freskëta, copa lëkure mishi derri, erëza, spec djegës, kripë. Emërtohet ‘supë e bariut’, sepse gatuhej kryesisht për ta ngrënë bariu gjatë ditës kur kullostet bagëtinë (ÇIV)

“Thjerrëza të ziera daledalë” (“Lenticchie stufate”). Përbërësit: 400 g thjerrëza, 3 specat të verdhë, 1 kokërr qepë, 200 g domate, gjethe liri, vaj ulliri, feta buke shtëpie, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Në tiganin me vaj të nxehur skuqet qepa e grirë imët, së bashku me gjethet e copëzuara të larit. Mandej u bashkohet tulli i domateve që u është hequr lëvorja dhe mbas dhjetë minutave shtohen specat e prerë në copëza. Së fundmi, në enë zbrazen thjerrëzat, që sapo kanë marrë një valë. Vijon zierja me zjarr të ulët, duke i shtuar pak ujë herë mbas here. Supës me thjerrëza i hidhet vaji i ullirit dhe kripa e nevojshme, shërbehet e ngrohtë dhe zakonisht shoqërohet me ngrënien e ndonjë fete buke. (SVA)

“Ullinj te shtipur” (“Olive schiacciate”). Ullinj të shtypur e të kripur, ullinj tryeze, që shërbehen si sallatë/paragjellë, më vete ose duke qenë përbërës të sallatave të tjera.

Paraprakisht, ullinjtë shtypen me një gur të lëmuar dhe vendosen ngjeshur në enë me shëllirë. Mbas disa ditësh, ullinjtë shpëlahen nga kripa e tepërt dhe ndreqen me hudhra, rigon, spec djegës, vaj ulliri. Mbyllen dhe ruhen në një enë balte të pjekur ose qelqi. (ÇIV), (GAR).

“Ullinj te zeza o te thita”. Fillimisht ullinjtë teren në diell për disa ditë, mandej zihen në ujë dhe lihen të kullojnë mirë. Ndreqen me hudhër, rigon, kripë, spec djegës. Mbyllen dhe ruhen në enë balte të pjekur ose qelqi, ku ullinjtë ndreqen me vaj ulliri, rigon, spec djegës, kripë etj. (ÇIV)

“Ullinjë e bath t’rrapatur (terura)” (“Olive con fave”). Një lloj paragjelle/meze. Zihen veças, bathët e rrapatura/terura (gjysmë zierje) dhe ullinjtë e zi (gjysmë zierje), që mandej lihen të kullojnë. Përziehen dhe ndreqen me: copëza hudhrash, kripë, rigon, spec djegës të bluar, vaj ulliri. Lihen të ftohen dhe mandej shërbehen në një pjatë balte të pjekur, për t’u ruajtur amësimin veçorizues. (ÇIV, FER).

“Ullinj dhe mish derku të tiganisur”. Copëza mishi derri dhe ullinjtë skuqen së bashku në tigan me pak vaj ulliri, ku më vonë shtohen qepë e grirë dhe spec djegës i grirë.

Përpara se të shërbehen në pjatë si paragjellë ose krahas pjatës së dytë, mishi i dërrit dhe ullinjtë e tiganisur ndreqen me erëza. (FER)

II/1b. Pjata të para: Brumëra. (175)

Në këto pjata të para, krahas atyre (paragjellë, sallatëra, supëra) që sapo u shtjelluan, mbizotërojnë brumërat (lloje makaronash, dromësa, feta buke të thekura ose të fërguara - të mëlmyera - të përsheshura etj., grurë në gatime të ndryshme, lakrorë, petulla, pite të mbushura, pica etj.), perimet ku mbizotërojnë ato gjethore dhe frutore, sadopak bishtajoret kokërr.

Pjatat e para shërbehen mbas ose krahas paragjellëve, sallatave a supave, nëse drekimi ose darkimi ka të tilla.

“Brumi me thier”. Makarona të llojit spageti, që arbëreshët i quajnë “brumi”. Këto shkurtohen para se të zihen dhe përzihen me tri bishtajoret kokërr që i quajnë “thier” pra: bathë, qiqra, thjerrëza.

Bathët dhe qiqrat mbahen për gjithë natën në një enë me ujë. Në mëngjes, bathët kullohen dhe lëvoret u hiqen lehtë; mandej zihen bashkë me qiqrat në zjarr të ulur.

Thjerrëzat zihen në enë veças, për 45–60 minuta dhe me zjarr të ulur, ku së bashku me to zihen: një kokë qepe e ndarë më dysh, dy karrota të prera në copa, patate të qëruara dhe të prera në feta, speca, salcë e freskët domatesh, gjethe dafine, selino, kripë.

Gjatë zierjes, bishtajoret nuk përzihen me lugë.

Në enë të veçantë zihen makaronat, që ndreqen me vaj ulliri dhe kripë. Së

fundmi, me këto përbërës krijohet një supë e trashë ku mbizotërojnë dhe bashkërendohen karbohidratet me proteinat, duke përzier “brumin” me “thierin” e përftuar nga bashkimi i thjerrzave me bathët dhe qiqrat e sapoziera. (HOR)

“Makarone me thërrime” (“Bucatini con mollica”). Makarona gyp, të gjata, të përgatitura nga brumi prej thërrimeve të bukës. Në Kuntisë-Contessa Entellina (Sicilia), këto sidomos gatohen me rastin e të kremtes së Shën Sepit-San Giuseppe (arbëreshët quajnë kështu Zefin/Josifin).

Thërrimet, tulet e bukës skuqen në tigan dhe në përfundim u shtohet: mjaltë, bajame, sadopak sheqer, kanellë. Të tëra përzihen mirë së bashku. Makaronat gyp zihen në ujë ku është sasia e nevojshme e kripës. Përsipër tyre shtohet përzierja e mësipërme, që sapo është përgatitur. (KUN)

“Buk e lier” (“Pane unto”). Fetat e bukës njomen në lëngun e vezëve të rrahura në pjatë dhe mandej skuqen në tigan me vaj ulliri e kripë. Shërbehen në pjatë dhe mbi to shpërndahen erëza të terura dhe të grira. (QEF)

“Buk e ljugta” (“Acquasale”). Fetat e bukës zakonisht të ndiçme, njomen paksa në ujë dhe mandej lyhen/ndreqen, duke u shtruar sipër: feta domatesh, rigon, kripë, vaj ulliri. Shërbehen nëpër pjata dhe zakonisht shoqërohen me pak pirje vere. (QEF)

“Buk e pjekur”, “Kavdieli” (“Bruschette”). Feta buke që mbasi theken, lyhen/ndreqen duke u shtruar sipër: vaj ulliri, hudhër të grirë, spec djegës, kripë. (QEF)

“Buk me mjal” (“Pane al miele”). Përbërja: 750 g mjaltë fiqsh, 1 bardhak me

vaj ulliri, 20 g sodë buke/bikarbonat, 1 bardhak me qumësht, miell sa nevojitet.

Gatimi: mjalti dhe vaji i ullirit vendosen në një tavë balte të pjekur, ku shtohet soda e tretur në qumësht dhe mandej shtohet mielli. Përziehen me kujdes. Brumi me to mbruhet derisa të bëhet i butë. I jepet trajta e dëshiruar dhe buka me mjaltë piqet në furrë me nxehtësi 150°C (KEJ)

“Buk qofte” (“Polpette di pane”). Shumicë copërash buke zakonisht të ndiçme, të zbutura në ujë dhe mandej të shtrydhura, përziehen me: lëng vezësh, djathë të thërmuar, salsiçe të grira, hudhra të grira, spec djegës, kripë. Me këtë përzierje formohen qofte me trajta dhe madhësi të ndryshme, që mbasi skuqen në vaj ulliri, zhyten në salcë të trashë domatesh të sapopërgatitur, ku i janë shtuar erëza të grira. (QEF)

“Buk shpie” (“Pane casalingo”). Buka vërtet nuk është gjellë, por për arbëreshët dhe popuj të tjerë në pellgun e Mesdheut, ka përbërë ushqim themelor, duke u ngrënë bashkë me shumicën e gjellëve. Për më tepër, në toka kryesisht kodrinore dhe pa ujitje, gruri përbën bimën, drithin kryesor, që ia vlen të selitet.

Tradicionalisht, amvisa arbëreshe e gatuan bukën me miell nga gruri i fortë⁶, i prodhuar në vend, sepse gjen klimë dhe toka më të përshtatshme. Brumin e mbruan mirë, duke e përzier me maja (fermento, lievito) që është pakëz brumë i 2–3 ditëve më parë, paksa i athëtuar. Fillimisht veprohet duke e shtypur/ngjeshur brumin me të dyja duart të mbledhura grusht dhe mandej rrotullohet në magje ose në qer e paloset me të dyja pëllëmbët e duarve. Brumi lihet për disa orë që të vijë, duke e mbuluar me rrobë për t’i ruajtur ngrohtësinë e mbrujtjes dhe të tharmimit (fermentazione). Brumi ndahet në copëza, për të prodhuar bukë me trajtë të rrumbullakët si çyrekë, zakonisht me peshë 0,5 dhe 1 kg.

Buka e rrumbullakët është tipësore arbëreshe, ku spikat tradita e amvisave në Horën e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi (Sicilia). Brumthi i saj përmban tharme (lieviti), që krahas thartorit qumështor (acido lattico) prodhojnë edhe thartor uthullor (acido acetico) e dyoksid karboni. Universiteti i Palermos i ka përzgjedhur këto tharme; në këtë mënyrë, kjo lloj buke, krahas amësimit dhe shijes tradicionore, ka hojëza (pore) të njëtrajtëshme, vëllim më të madh dhe tretshmëri më të mirë.

⁶*Nga bluarja e grurit të fortë përftohen thërmija kokrrizore të miellit, që janë si granite prandaj buka, makaronat etj. të përftuara prej këtij mielli shijojnë më shumë. Ndërsa gruri i butë (grano tenero) është me kokrra më të thërrmueshme dhe në mes këto kanë një shtresë miellore të bardhë.*

Bukët piqen në furrën e shtëpisë, duke përdorur dru zjarri.

Buka e ngrohtë parapëlqehet të hahet duke e lyer me vaj ulliri dhe të shoqërohet me djathë të bardhë, që prodhohet nga qumështi i deleve. (Gjithë komunitat arbëreshe)

“Buk të ziar” (“Pane cotto”). Feta buke zakonisht të ndiçme, që njomen në ujë të nxehtë ku është shtuar kripë. Këto ndreqen duke u lyer me vaj ulliri dhe pluhurosuar me sheqer ose u vihet djathë i grirë.

Buka shtëpiake e ndiçme, që zakonisht është e rëndomtë në kuzhinën arbëreshe (sepse buka gatuhet dhe piqet çdo disa ditë), nxjerr nevojën e përpunimit më tej të sasisë që nuk arrin të hahet aq e freskët; del nevoja të mos shpërdorohet, duke e përpunuar nëpër gatime të ndryshme.

Një recetë tjetër është zierja bashkë në një enë me ujë: disa feta buke zakonisht të ndiçme dhe të copëzuara, një patate dhe një domate të prerë në feta, gjelbërime dhe erëza të grira, vaj ulliri, spec djegës, kripë. (QEF), (VAK).

“Bukasiara”. Bukë e posaçme, që theket e prerë në feta dhe këto ndreqen veçanërisht me vaj ulliri, me hudhra të grira dhe me kripë. (KAT)

“Buka ziar” (“Pancotto”). Një lloj bukëvale, përsheshi. Për të ngrënë dy njerëz: 200 g kore të bukës zihen për pesë minuta bashkë me pak ujë, me dy lugë gjelle me vaj ulliri, hudhër, gjethe dafine, kripë.

“Buka ziar” shërbehet në pjatë, duke i grirë përsipër, djathë prej qumështit të deleve, sepse ka shije dhe amësim më të shquar. (PLA)

X x x

Në Shqipëri, bukëvala e rëndomtë përdoret për mëngjesim, duke e grirë bukën përpara zierjes dhe duke përdorur disa lloje erëzash sidomos borzilok, mendër e rigon. Me rastin e lindjes së fëmijës përgatitet duke thërrmuar kulaçin e ëmbël në ujë të valë, ku është shtuar sasia e gjalpfit të nevojshëm.

X x x

“Bukë e mbushur”, “Buk grope i plote me pepera (peperoni) tiganisur”, “Kravele” (“Pane ripieno”). Bukë e madhe me peshë 1 ose 2 kg dhe me trajtë të rrumbullakët, bukë tipësore arbëreshe. Pak mbas pjekjes, buka pritët me thikë duke i hequr “kapakun”, pjesa më e madhe e kores së sipërme, si edhe një sasi tuli brenda bukës. Zgavra e krijuar mbushet me një përzierje ushqimesh cilësore, që parapërgatiten e përzihen së bashku: vezë të përziara dhe të skuqura, salsiçe, copëza perimesh sidomos spec, erëza, kripë, vaj ulliri me mbushullim.

Një herë moti, buka mbushej vetëm me patate dhe spec të skuqura në shumë vaj.

“Buka e mbushur” është ushqim i plotë dhe praktik në përdorim, veçanërisht për ngrënie në piknik etj. Amvisat arbëreshe, gjithashtu e dërgonin në arë-vresht-ullishtë, ku njerëzit e tyre punonin dhe drekonin; por zakonisht edhe mëngjesonin atje me këtë lloj ushqimi, sepse nga shtëpia dilnin në mëngjes herët. (GAR), (SVA).

“Buka e Shën Sepit/Zefit”. Bukë shtëpiake e posaçme, rrumbullake, që gatuhet

me kujdes edhe më të veçantë e me devotshmëri fetare.

Nga sipër zbukurohet me të bardhë veze, që rrihet me sheqer dhe shoqërohet me një degëz rozmarine. Ditën e Shën Sepit, buka bekohet nga prifti dhe u shpërndahet besimtarëve. (SEN)

“Bukëvalt”, “Bukuvale”. Një lloj pice, veçorizuese arbëreshe. Gatuhet me miell gruri dhe ujë të vakët, si edhe me rimazujet a shengjet siç quhen nga arbëreshët; këto janë cingaridhe, pjesët e mishit, që mbeten mbas skuqjes dhe tretjes së copave/shiritave të dhjavit. Mbasi gatuhet, brumi shtrohet në tavë dhe piqet në furrë për rreth 20 minuta.

Bukë valt, pra bukë me vaj, një lloj kulaçi, gatuhet edhe si gjysmë ëmbëlsire: miell gruri, vaj ulliri, rrush i terur, pak sheqer dhe ujë i vakët. Kjo lloj buke gatuhet sidomos me rastin e lindjes së fëmijës, kremtimit të Pashkës dhe të Karnavaleve: kulaçi përseshet në ujë të valtë, ku sapo i është shtuar gjalpë i freskët. (ÇIV), (KAR), (SKL), (SSO).

Në komunën e Shën Sofisë-Santa Sofia d’Epiro (Calabria), qysh nga viti 2010 ka filluar organizimi i “Festa e Bukëveales”.

Më lart u përshkruan 12 lloje gatime bukësh, krahas ndonjë lloji me emërtim tjetër të paraqitur më poshtë, por sa lloje të tjera gatimesh me bukë përgatiten nga arbëreshët!

x x x

Buka, ky prodhim ushqimor kryesor tradicional sidomos për popujt e Mesdheut, ka gjithashtu kuptimin më të gjërë, të shujtës pra mëngjesimit-drekimit-darkimit. Buka është ndër prodhimet ushqimore më të lashta për njerëzimin, që ka patur rëndësi qysh me fillimet e veprimtarive bujqësore. Për shkak të rëndësisë në ushqimin e njerëzve, buka ka kuptim domethënës shoqëror dhe emocional, në rite fetare dhe në kulturën laike.

Në Shqipëri, fjalë të urta për bukën janë “Bukë e botës, laku i kokës”, “Bukë e hi dhe shtëpi”, “Buka që thyhet s’ngjitet më”, “Kush ha bukë bën edhe thërrime” etj.

x x x

“Cic quet”. Kokrra gruri dhe misri të ziera së bashku, që mandej pluhurosen me sheqer ose u shtohet mjaltë nga sipër. Cic quet shërbehet nga familjarët në ditën e përkujtimit të vdekurve. (KAT)

“Cingul e cimacingul” (“Cavatelli con cime di rapa”). Lloj makaronesh shtëpiake të sapoziera, që ndreqen me maja barishtesh të egra e sidomos të rrepës (rapa). Sapo mblidhen, ziehen më vete dhe ndreqen me vaj ulliri, spec djegës, kripë. (MAS)

“Cingul e liakra” (“Pasta con verdure”). Lloj makaronash shtëpiake të sapoziera, që ndreqen me “liakra” – gjelbërima në rritje rastësore, me vaj ulliri, spec djegës, kripë.

Por “liakrat” mund të vendosen si garniturë anash pjatës me cingule. (ZHU)

“Cingul me tulez” (“Pasta con mollica pestata”). Lloj makaronash shtëpiake. Gatuhet bashkë me dromca buke të thekur, por mundet edhe me grurë të zier.

Mbi to grihet djathë i prodhuar nga qumështi i deleve. (BAR), (ZHU).

“Kudaçe”. Bukëza të vogla, që ngjajnë me biskotat. Zakonisht gatuhet për t’i ngrënë meshkujt, sepse u japin më shumë energji dhe shoqërohen me pirje vere të kuqe dhe të fortë.

Përbërësit: 2 litra vaj ulliri që përdoret për të skuqur, 1 kg miell gruri “00”⁷, 200 g brumë i ardhur duke u përgatitur 24 orë përpara, 100 g patate të ziera e të shtypura ose të grira, 50 g kripë.

Brumi mbasi mbruhet mirë, lihet të vijë, duke e mbuluar për 3 orë me rrobë, për ta mbajtur sadopak të ngrohtë. Brumit mund t’i shtohet djathë i njomë prej qumështit të buallicave (provolone) dhe sardele shumë të vogla. Brumi ndahet në disa bukëza/copëza dhe këto pluhurosen me miell e lihen për 1 orë, në mënyrë që të vijojnë fryrjen. Pastaj skuqen në vajin e ullirit, të bollshëm dhe të nxehur mirë. Kudaçet nxirren nga tigani dhe vendosen në kullësë e pastaj mbi letër thithëse të vajit të tepërt.

Ngrënia e kudaçeve shoqërohet me atë të sallamërave dhe me pirje vere vërtet të mirë e sidomos shtëpiake. (ZHU)

“Kulumolli” (“Culumolli”). Lloj petullash, që u jepet trajtë kulaçi dhe gatuhet sidomos me rastin e kremtimit të Krishtlindjes.

Përgatitet një lloj brumi i lëngët por krahasimisht i trashë, që lihet të vijë për rreth 30 minuta dhe pastaj petullat fërgohen në tigan me shumë vaj ulliri të nxehur mirë. Brumi zbrazet në tigan me anën e një filxhani kafeje, duke krijuar rathë brumi – kulaçe. (PUH)

“Çiç”, “Kalidhe”, “Kukulliq”, “Paskarele”, “Pupes”. Lloj bukëze tipësore, që sidomos përgatitet për Pashkë, si ëmbëlsirë shumë tradicionore për familjet arbëreshe, aq sa në Kalabri quhen “çiçe arbëreshe”. Kanë trajta të ngjashme si “Nusëset”. Çiçet u dhurohen vajzave të mitura, të cilat çihen e trajtojnë si një fëmijë të sapolindur.

Çiçet kanë përbërës: miell qiqrash prandaj quhen “çiç” (cicer në latinisht dhe cece në italisht), kafe dhe kakao pluhur, arra të grira, vaj ulliri. (Komunat arbëreshe në luginën e Kratit-Crati – Calabria).

“Çiçarata”. Makarona shtëpiake të përgatitura me miell qiqrash prandaj quhen “çiçarata” (“qiqërore”). Në komunën Vina-Vena di Maida (Calabria), më 2 prill të çdo viti, çiçaratat gatuhet me mbushullim dhe në kishë u shpërndahen falas besimtarëve. (VIN)

“Dorëzët”. Makarona të holla dhe të gjata, spageti të përpunuara dhe të gatuara në shtëpi. Dorëzët zihen në qumësht dhe jo në ujë. Gatuhet sidomos për Pashkë dhe për ditën e “Lartësimi i Krishtit në Qiell”, 40 ditë mbas Pashkës (HOR)

“Dromësat”, “Drums”, “Ndromësat” (“Bricciole, sorta di polenta stuffata”). Dromësat quhen edhe “Makaronat e të varfërve”. Një tjetër pjatë e parë, edhe kjo e njëllojshme arbëreshe. Shumë të

⁷ Mielli “00” është më i imët, sepse sitet me sita më të imëta; përftohet nga zemra e kokrrave të grurit, prandaj është më i pasur me sheqerna dhe me proteina. Ndërsa mielli “0” ka pësuar sitje më të ashpër, prandaj përmban kryesisht miell nga pjesa e jashtme e kokrrave të grurit.

thjeshta për t'u përgatitur, por janë të posaçme dhe me shije të zgjedhur. Dromësat përafrojnë me kaçamakun, që i është shterur uji përmes pjekjes në furrë prandaj kemi të bëjmë me polenta stuffata; por ngajjnë edhe me kus-kusin, ushqim me prejardhje nga Afrika e Veriut.

Dromësat quhen "lulja në syth" ("fiore d'occhiello") e enogastronomisë arbëreshe. Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 400 g miell gruri të butë por më mirë miell nga gruri i fortë, kripë, ujë, rigon, mundet edhe marajë e egër; ndërsa salca për dromësat përbëhet nga domate të freskëta, gjysmë kokërr qepe, 7–8 gjethe borziloku, spec djegës, vaj ulliri ose dhjamë derri.

Te komunat arbëreshe në Bazilikatë, dromësat përgatiten me: 1 kg miell misri, 1 kokë qepe dhe disa thelpinj hudhre, 1 litër salcë domate, vaj ulliri, kripë, një tufëz me rigon.

Dromësat përgatiten nga droçkat, dromcat e terura, të përfutuara nga brumi i miellit të grurit apo i miellit të misrit ose nga copëzat e imëta të bukës së ndiçme (mbetur pa u ngrënë për 1–3 ditë). Këto copëza të imëta buke apo mielli gruri ose miell misri, më parë janë situar derisa të kenë përmasë 0,5 cm e mandej të shtrohen në trashësi rreth 0,5 cm në qerin ku gatuhet brumi. Ky spërkatet me ujë, "bekohet", duke shkundur tufën me rigon, që laget për disa minuta në një enë me ujë. Shtresa me miell grumbullohet në qendër të qerit dhe mbasi përzihet, shtrihet përsëri e spërkatet me tufën e rigonit të lagur në ujë.

Amvisa, këtë miell e fërkon me të dy duart e lagura në ujë me rigon, duke krijuar dromësat. Kjo masë me miell dhe me dromësa, kalohet nëpër sitë, në mënyrë që mielli të sitet dhe dromësat të mbeten në sitë.

Mënyrë tjetër është duke e lënë miellin e lagur që të teret paksa dhe mandej kalohet duke e përçuar përmes sitës metalore: mielli i palagur zbret nga vrimat e sitës kurse dromësat mbeten në të. Mandej dromcat vihen që të zihen në një enë të madhe me ujë e pak kripë.

Te komunat arbëreshe në Bazilikatë, qepa dhe hudhra skuqen paksa në enë të madhe dhe mandej u shtohet salca, duke u zier bashkë për 15–20 minuta. Në përfundim shtohet një bardhak me ujë si edhe dromësat prej miellit të misrit. Përzihen vazhdimisht me lugë druri, derisa masa të njëtrajtësohet dhe të marrë trajtë kaçamaku. Pra dromësat zakonisht zihen bashkë me salcën, duke mos u shtuar mbi dromësat si kimë.

Dromësat shërbehen bashkë me feta buke të thekura e të lyera me vaj ulliri.

Ndreqen me salcë: lëng domatesh të freskëta e të prera në copëza dhe me vaj ulliri ose dhjamë derri, qepë të grirë, spec të kuq pluhur dhe borzilok e sidomos me shumë rigon. Të tëra këto skuqen paksa së bashku, duke krijuar salcën/kimën për dromësat, ku këto të fundit shtohen në tigan nga mesi i skuqjes. Në salcë mund të shtohen edhe bishtajore kokërr (fasule, qiqër, bizele etj.), që më parë zihen.

Por dromësat mund të ndreqen edhe me kimë, të përgatitur nga mishi i dërrit të mbetur pa u përpunuar për tëmotje. Mishit të sapozier dhe të grirë i shtihet pak piper i zi dhe kripë.

Ngrënia e dromësave mund të shoqërohet me atë të bishtajoreve kokërr

(bathë, bizele, fasule, qiqër etj.), për të bashkënduar ushqimin proteinor me atë të karbohidrateve.

Dromësat përgatiten shumë shpejt dhe sapo të gatuar, shërbehen menjëherë në tryezë për t'u ngrënë.

Një mënyrë tjetër gatimi e dromësave: me brumë të mbujtur mirë dhe të ngjeshur përftohen dromësa më të vogla, që përshtaten shumë për t'u përdorur në supëra, veçanërisht në ato me lëng mishi. Po ashtu mund të gatohen si një lloj kaçamaku me vetëm dromësa, që shija i shtohet duke përdorur rigon. (BAR), (ÇIV), (FER), (GAR), (KAT), (MAS), (SKO), (SPI), (UNG), (ZHU).

- "Drudhëzit". Lloj buke e gatuar si kravele e vogël. Te mielli i grurit për t'u mbujtur shtohen mjaltë, vaj ulliri, farëra mëraje/kopre. Drudhëzit qëndron e njomë për shumëditë dhe erëmiron aq shumë duke na thënë: hamëni, hamëni! (CIV)

x x x

Në Shqipëri e sidomos në atë të Jugut, dromësat quhen thërrime: mielli i grurit, lëngu i vezëve dhe kripa e nevojshme, amvisa, me duar i përziën mirë së bashku derisa të formohen kokrriza – thërrime. Gjellë tipësore është "Pulë me thërrime": në enë me ujë, thelat e pulës zihen bashkë me thërrimet, duke krijuar një supë të trashë.

Dromësat arbëreshe po gatohen edhe në Shqipëri. Në dasmën e princit Leka i II –të (Tiranë tetor 2016) dromësat arbëreshe ishin pjesë e menu –së, duke u gatuar si paraëmbëlsirë.

x x x

"Dromësa me likëngë". Gatim i veçantë dhe shumë i moçëm, aq sa disa e quajnë "arkeologji gastronomike arbëreshe", ushqim i përdorur për mëse 600 vjet nga arbëreshët.

Bashkëndohet ushqimi i brumtë, duke shtuar në garniturën e pjatës, copëra suxhuku të përgatitur prej mishi derri-likëngë. (ÇIV)

"Droqe me kimë", "Droqe me sukët mishie" ("Pasta con ragu"). Droqet janë një lloj makaronash në trajtë kubash të vegjël, copa brumi të prera të shkurtëra dhe të trasha.

Përbërësit: 400 g miell gruri të fortë si edhe ujë i vakët e kripë, së bashku me shumë pak vaj ulliri; të tëra për përgatitjen e droqeve. Ndërsa për kimën përdoren 4 salsiçe me mëlçi derri ose me një përzierje të disa lloje mishrash (keci, qengji, lepuri, pule), 1 kokë qepë, 1 tufëz majdanoz, spec djegës, 1 litër salcë domatesh, djathë nga qumësht delesh.

Brumi gatuhet mirë duke e bërë të ngjeshur e të lëmuar, të njëtrajtshëm dhe të epushëm. Ndahet në shumë toptha. Çdo topth zbardhet me miell dhe me të krijohet një zgjatim cilindror, që pritët në çdo 5–6 cm. Një katërkëndësh metalor, futet dhe nxirret te secila nga këto prerje, duke krijuar droqet që lihen të teren.

Përgatitet kima: në tigan skuqen qepë të grira, ku pak më vonë shtohen salsiçet ose përzierja e disa lloje mishrash dhe majdanozi i grirë imët; mandej shtohen salca, speci djegës, kripa.

Droqet zihen duke i vënë në një enë me ujë në vlim dhe me kripën e nevojshme. Mbasi kullohen, droqet ndreqen me kimën dhe me djathin e grirë.

Amësimi dhe shija e droqeve bashkërendohet mirë me ato përkatëse të salsiçeve me mëlçi derri. (MUN), (POK), (RUR).

“Droqe me fikatacë o likëngë”. Droqet e sapogatuara, ndreqen me salsiçe mëlçish nga therja e derrit ose me kimë mishi qengji a keci. (RUR)

“Droqet me sukët mishie”. Droqet e sapogatuara ndreqen me kimë, të përbërë nga përzierja e disa lloje mishrash. (MUN)

“Farkullt ose Farkul me llumanxhana” (“Gnocchi Platacesi al pomodoro”). Qoftëza brumi të gatuara me lëng të trashë domatesh.

Përbërësit e brumit: 400–500 g miell gruri, dy vezë, kripë, ujë i vakët. Brumi gatuhet dhe mbruhet, lihet të pushojë për 10–15 minuta, duke e mbuluar me rrobë. Brumi i zbutur, zgjatet dhe rrotullohet, duke krijuar një shirit cilindror. Ky ndahet me anën e gishtërinjve të dorës, në copëza si qoftëza me gjatësi rreth 2 cm. Në enën me ujë të nxehtë e me kripë, këto zbrazen dalëngadalë dhe zihen për 20 minuta.

Salca e trashë e domateve, që sapo është përgatitur në tiganin me vaj ulliri dhe me qepë të grira, i shtohet qoftëzave, krahas me borzilokun dhe pak ujë. Por së bashku mund të zihen edhe paksa. Shërbehen në pjatë dhe mbi to grihet djathë kaçkavall. (PLA), (QEF).

“Fidhilt”, “Filjlt” (“Spaghetini”). Makarona shtëpiake shumë të holla, që nga mënyra e përgatitjes ngjajnë me shtridhëlat sepse brumi shtrydhet; ndërsa emërtimi fidhile a fililt besoj lidhet me fjalën *fije* sikurse trajta e këtyre makaronave. Gatuhen sikurse llojet e tjera të makaronave dhe kryesisht përdoren duke u shtënë e zier në supë, me përpjekjen për t’i mbajtur fijegjata, pa u copëtua. (MBU), (UNG).

“Fillile” (“Fusilli”). Lloj makaronash. Brumi tëhollet në peta krahasimisht të trasha dhe këto priten në shirita, që u jepet trajtë cilindri. Me shtizat e grave që punojnë triko, cilindrat e brumit shpohen përsëgjati, duke krijuar gypa makaronash.

Fillilet ndreqen me vaj ulliri, salcë domatesh të freskëta, erëza, kimë me mish derri, së bashku me qepë e hudhra të grira.

Në dallim nga rrashkatjelt që shoqërohen me bishtajore kokërr, fillilet shoqërohen me kimë mishi. (UNG)

“Filljatel me kpurdh” (“Filatelli, spaghetti fatti a mano”). Lloj makaronash, që gatuhen bashkë me kërpudha të llojit pankushe (funghi porci). (FRA)

“Filljatel me kimë mishi kaciqi”. Përbërësit: 700 g miell gruri të fortë, 3 vezë, kripë. Me to gatuhet brumi, derisa të bëhet i butë dhe i lëmuar. Ndahet në disa copëza dhe lihet të pushojë brenda një ene me shumë pak vaj ulliri.

Mandej, brumi zbruhet mirë, zgjatohet dhe vishet me miell. Tëhollet petë e pritet në rripa të ngushtë.

Filljatelet mbasi zihen në enë me ujë e kripë, ndreqen me kimë mishi keci. (FRA)

“Firçult”. Lloj makaronash të përgatitura dhe të gatuar në shtëpi. Ndreçen me dromca/thërrime buke; në garniturën e pjatës bëjnë pjesë salsiçe dhe sallam, zakonisht të skuqur. (PUH)

“Flatazit”, “Fletazit me klumesht” (“Tipo tagliatelle”). Lloj makarona të zakonshme shtëpiake, që në përbërje kanë edhe vezë. Shpesh shoqërohen me bishtajore kokërr ose futen në supërat me lëng mishi. Ka amvisa, që flatazit i ziejnë në qumësht me pak kripë. Mund të ndreçen me thërrime tulesh buke të ndiçme dhe mandej amësohen, duke i skuqur paksa në tigan me vaj ulliri, erëza, salcë të trashë domatesh.

Fletazit gatohen sidomos gjatë të kremteve në muajin maj. (FER), (SKO), (SKA).

“Fletaz ka Farneta/Castroreggio-Kastërnexhi” (“Tagliatelle da Farneta”).

Përbërësit: 500 g miell gruri, kripë dhe ujë.

Brumi mbruhet mbi qer, duke i shtuar pak e nga pak ujë, në mënyrë që të përpunohet më lehtë. Lihet të pushojë për rreth 60 minuta dhe mandej hapet në peta që priten në shirita.

Buka e ndiçme grihet dhe vihet në një tigan me vaj ulliri në vlim, duke e fërguar. Këto grimca buke, së bashku me salcën e bakalaros, përdoren si kimë mbi fletazit. (FAR)

“Frackariellat”. Një lloj kaçamaku i ndreçur me kimë.

Mielli gatuhet duke e spërkatur herë mbas here me një tufëz rigoni të mbajtur në një enë me ujë. Brumi ndahet në copëza shumë të vogla dhe me to krijohen topthe. Këto lihen të teren për rreth 30 minuta dhe mandej zbrazen dalëngadalë në një enë me ujë që sapo vlon, ku është shtuar vaji i ullirit dhe kripa e nevojshme. Përziehen vazhdimisht me lugë druri, duke u mbajtur në zjarr të ulët për rreth 20 minuta, derisa të krijohet një kaçamak i trashë.

Frackariellat ndreçen me kimë mishi derri. (KAT)

“Fr’ngiul”, “Frënxhull” (“Pasta fatta in casa, condita con vino cotto”). Lloj

makaronash të përgatitura në shtëpi, kryesisht duke përdorur miell gruri dhe merikotë (mosto cotto), krahas pak uji të vakët dhe kripës. Shpesh, merikota përdoret si mëlmesë, ndreqëse, duke u shpërndarë mbi këto lloj makaronash. (BAR), (ZHU).

“Fuzijet” (“Fusilli al ferretto”). Lloj makaronash të përgatitura në shtëpi, duke u dhënë trajtë elike ose turjele apo cilindri, me gjatësi 5–6 cm.

Brumi gatuhet me miell gruri të fortë, ujë të vakët, kripë. Brumi gatuhet mirë derisa të zbutet dhe të jetë i ephëm. Me këtë brumë krijohen shirita cilindrore, që priten dhe mandej kalohen në shufrëzën metalore me prerje në trajtë katrori, duke u dhënë fuzijeve trajtën përdredhëse, ku do të mbetet më shumë salcë e kimë; trajtë veçorizuese kjo, që spikat për këtë lloj makaronash.

Fuzijet ndreçen me vaj ulliri, me kimë mishi qengji ose keci dhe djathë qumështi delesh, që grihet mbi kimë dhe mbi makaronat fuzije. Por edhe më tipësore janë fuzijet, kur ndreçen me salcë domatesh dhe borzilok. Në Barillë-Barile (Basilicata), në Shën Vasil-San Basile (Calabria) etj., për traditë, fuzijet ndreçen me kimë mishi derri të egër. (BAR), (GAR), (POK), (SPI), (SVA), (VAK).

“Fuzije me kimë” (“Fusilli al sugo del carne di capra”). Përbërësit: 800 g fuzije të përgatitura në shtëpi, 1 kg mish dhije, 2 kg salcë domatesh, 2 kokë qepë të kuqe, spec djegës, vaj ulliri, hudhër, rigon, borzilok, verë e bardhë, kripë.

Gatimi. Mishi ndahet në copa të vogla dhe bashkë me erëzat, skuqet në tigan me kapak të mbuluar. Nga përfundimi, mishi shuhet me verë të bardhë dhe zierja vijon derisa shumica e verës të avullojë. Shtohet salca dhe së bashku ziejnë me pak zjarr, për rreth katër orë. Nga mesi i zierjes shtohet pak ujë. Gjella, kima përziehet herë mbas here.

Ndërkohë zihen fuzijet, kullohen dhe kavërdisen në tigan bashkë me kimën e përshkruar më lart.

Fuzijet shërbehen duke u grirë përsipër djathë qumështi delesh dhe spec të kuq. (VAK), (KEJ).

“Gavatjerla”, “Gavatrat” (“Gnocchi con le patate”). Lloj qoftesh të përgatitura nga shtypja e gjashtë patateve të ziera, me të cilat përzihet dhe njëtrajtësohet brumi: 500 g miell i bardhë gruri, dy vezë, 100 g djathë i grimcuar, erëza të grira, kripë.

Me këtë brumë krijohen fille të trashë, që priten në copëza rreth 3 cm të gjata dhe këto quhen gavatrat. Këto zgavrohen e zbukurohen, duke i fërkuar me gishtat e dorës në kurrizin e shoshës metalore. Lihen të teren dhe mandej skuqen në tigan me vaj ulliri ose zihen në tenxhere me ujë të nxehtë e kripë.

Gavatrat mund të ndreqen me salca të ndryshme. (PUR), (QEF).

“Gavatra gështenjash” (“Gnocchi di castagne”). Përbërësit: 200 g miell gështenjash, 100 g miell gruri, ujë dhe kripë.

Miellrat përzihen mirë dhe mbruhën me ujë e kripë, duke përfutur brumë të ngjeshur. Me të krijohen fille të trashë, që priten në copëza rreth 4 cm gjatësi. Këto fërkohen me gishtat e dorës në kurrizin e shoshës metalore. Lihen të teren dhe zihen në një tenxhere me ujë të shumtë e të nxehtë si edhe me kripën e duhur. Kullohen, ndreqen me gjalpë dhe me djathë delesh të grirë. (SSO)

“Gervishtlje” (“Fritelle”). Brumëza të gatuar shumë thjeshtë dhe mandej të fërguara. Me gervishtljet vlerësohet lidhja martesore e pazgjidhshme dhe që fatet e çiftit si edhe të familjeve përkatëse, të jenë të ndërlidhura. Prandaj mielli për gatimin e gervishtljeve sillet nga të dyja familjet. Nusja e ardhshme, të enjten para dasmës, shkon te shtëpia e dhëndrit për të gatuar gervishtljet dhe kulaçin. Në këtë mjedis me magjen e brumit, vashat këndojnë “këngën e brumit”, kurse nusja shënon shtatë kryqe mbi brumë.

I tërë brumi ndahet ndërmjet dy familjeve, për të përgatitur gervishtlje, kulaçin dhe ëmbëlsira të tjera për dasmën. (SKL)

“Grandhindi”. Një lloj pice e përgatitur me brumë mielli misri. Grandhindi ndreqet me farëra maraje, qepë të grira dhe të fërguara paraprakisht, vezë të ziera dhe të shtypura si pure, rrush të terur, sheqer. Shpesh përdoret si ëmbëlsirë, duke shtuar sasishtë e rrushit të terur dhe të sheqerit. (MAS)

“Gruret” ose “Kaçia” a “Kuçia”. Grurë i zier, që ndreqet me vaj ulliri dhe pluhuroset me sheqer; por në grurë mund të shtohen: gjizë pa kripë, copa

çokollatash, lëvore portokalli, bajame.

Gruret përgatitet dhe shërbehet i 'thatë', duke u vendosur në pjatë të madhe dhe secili merr një sasi gruri në pjatë të vogël. Por gruret gatuhet edhe si gjellë, duke i shtuar salcë domatesh.

Gruret sidomos përgatitet për të kremtuar ditën e Shën Luçies dhe për Krishtlindje. Në këtë rast ndreqet me merikotë ose me mjaltë. (HOR)

"Grur e trokomel" ("Grano e granoturco"). Përbërësit: 500 g grurë, 500 g misër, 3 lugë gjelle me vaj ulliri dhe kripë sa nevjitet.

Një natë përpara dhe në enë të veçanta me ujë, vihen gruri dhe misri. Po ashtu, këto zihen veças dhe në përfundim përzihen bashkë, duke shtuar kripën. Mbi to shpërndahet një fill vaji ulliri. (VIN)

"Grur i ziar me qiqra". Gruri i zier është gatim tradicional arbëresh. Por në të zakonisht shtohen edhe qiqra të ziera, duke bashkërenduar ushqimet me karbohidrate me ato me proteina.

Gruri i zier me qiqra u shpërndahet pjesëmarrësve dhe shikuesve në Sheshin Skanderbeg (Porkanun-Portocannone, Molise), me rastin e "Gara e Qerreve", që çdo vit zhvillohet më 6 gusht. (POK)

"Grur me arra". Përbërës: 500 g grurë, 100 g thelpinj arrash, 50 g kokrra shegësh të qëruara, 50 g sheqer, një lugë gjelle me merikotë.

Gruri për 24 orë lihet në një enë me ujë dhe ky ndërrohet 1–2 herë. Mbas zierjes, gruri lihet të kullojë mirë. I shtohen thelpinjtë e copëzuar ose të grirë të arrave, kokrrat e shegës, sheqeri, merikota. Përzihen së bashku dhe nga sipër zbardhen me sheqer pluhur.

Gruri me arra zakonisht përgatitet për ditët e të vdekurve dhe u shpërndahet njerëzve të cilët vijnë për ngushëllim e përkujtim të tyre. (BAR), (MAS), (ZHU), (SKO), (SPA).

"Grur ta zitur". Përgatitet gjatë javës në përkujtim të vdekurve dhe ky gatim përafron me atë "Grur me arra".

Zierja e grurit bëhet në ujë me pak kripë, ku shtohet vaj ulliri. Mandej ndreqet, duke i shtuar dhe zbukuruar nga sipër: kafe pluhur, rrush të terur, sheqer, fruta të terura dhe të sheqerosura, arra e bajame dhe copëza çokollate.

Gjithë kësaj mase gruri të zier e të vendosur në një pjatancë të madhe; i jepet trajta e tortës, kur pjatanca është rrumbullake dhe trajta e "malit" kur pjatanca është vezake e zgjatur.

Ky lloj gruri, sikurse "Gruri me arra", shpërndahet edhe nëpër fqinjët, miqtë, farefisën, në shenjë nderimi e përkujtimi për të vdekurit. (Gjithë komunitat arbëreshe)

Gruri i zier është gatim i lashtë dhe shumëpërmasor. Lloj ushqimi që bekohet në kishë. Mund të jetë kremtues për të nderuar ditën e shenjtorëve përkatës si edhe për të përkujtuar të vdekurit. Përbërës themelorë të grurit të zier janë edhe mielli paksa i skuqur në tenxhere, përzierja e miellit në grurin e zier bashkë me bajame dhe arra të pjekura, me rrush të terur, kokrra shege, erëza (borzilok, kanellë, karafil).

“Gliakruar”. Një lloj lakrori i gatuar vetëm me dy peta paksa të trasha. Përbërësit për brumin e petave: miell i bardhë nga bluarja e grurit të fortë, vaj ulliri, sheqer, pak kripë dhe pak kanellë, vezë të freskëta, ujë i vakët. Përbërësit për mbushjen e lakrorit: përzierje mishrash (pule, lepuri, derri, qengji a keci, viçi), salsiçe, toma e freskët, vezë, pak kanellë. Toma quhet një lloj djathi i bardhë dhe i butë, i zënë nga qumështi i bagëtisë në bjeshkim; duke qenë në mjedis të freskët mund të stinohet për 15 ditë e mandej përdoret për ngrënie.

Mielli brumset bashkë me vezët, me vajin dhe sheqerin. Brumi mbruhet mirë dhe tëhollen petat. Këto, mbasi teren pak, shtrohen tri peta njëra mbi tjetrën, duke i pikuar me vaj secilën prej tyre.

Mbi këto peta që tanimë bëhen njësh, vendoset një përzierje mishrash të zier që ndahen fije-fije; po ashtu, salsiçe të prera në copëza, vezë, sheqer që t'i kundërvihet shijes së kripës, pak kanellë. Fillimisht përzihen mishrat bashkë me salsiçet. Mandej, këto bashkohen dhe përngjiten me vezët dhe me pak sheqer e kanellë. Kjo masë ushqimesh mbulohet me dy peta të tjera ku secila pikohet me vaj ulliri dhe krijojnë petën e trashë.

Lakrori mund të gatuhet edhe me vetëm dy peta të trasha, njëra poshtë ku shtrohet mbushja dhe tjetra sipër duke mbuluar mbushjen. Peta e sipërme shpohet disa herë me pirun në pjesë të ndryshme, për të avulluar më mirë ujin dhe për hijeshim të lakrorit. Tepsia me lakrorin piqet në furrë.

Ky lloj lakrori zakonisht gatuhet për të kremtet e muajit gusht. (BAR), (MAS), (SKO), (SPA), (ZHU).

x x x

Lakrori është gatim tradicional mbarëshqiptar. Përmban një tërësi ushqimesh të drejtpeshuara: brumin e nevojshëm të shoqëruar me perime, por shpesh me mish ose me djathë a me gjizë. Lakrori përmban edhe yndyrë e shpesh vezë; piqet lehtë në furrë dhe shmang skuqjen e ushqimeve.

X x x

Në këtë libër shtjellohen tetë lloje lakrorësh dhe byreqesh.

“Hollë-Holla”, “Hollonjrat”, “Hullonjera” (“Fettucine, Bucatini”). Makarona shtëpiake të

përgatitura në trajtë cilindri të përdredhur dhe nga brenda të biruara për së gjati. Me qenë se janë të holla, emërtohen edhe “Flokët e engjëllit”. Përgatiten sidomos gjatë Krishtlindjes.

Përbërësit: 700 g miell gruri, vezë, kripë, 300 ml ujë. Brumi mbruhet mirë derisa të zbutet dhe lihet të pushojë për 10 minuta. Ripunohet me duar dhe mandej tëhollen në peta të trasha. Këto ndahen në shirita 10 cm të gjatë, që me shtizë punimi të trikove shpohen nga brenda, përsëgjati, duke i gypuar/ biruar tejpertej.

Lihen të teren dhe mandej zihen për tri minuta në një enë me pesë litra ujë në vlim dhe me kripën e nevojshme, duke i përzier herë mbas here. Menjëherë mbas zirjes u shtohet pak ujë i ftohtë dhe kullohen.

Hollë-hollave u shtohet/ndreqen me lëng të trashë domatesh të freskëta. Mënyrë

tjetër është përgatitja dhe përdorimi i salcës: në tigan me vaj ulliri të nxehur përskuqen thelpinjtë dhe një kokërr hudhre, borzilok dhe majdanos të copëzuar, 300 g copëza plëndësi, speci djegës; në to shtohet 500 g salcë domatesh dhe së bashku zihen për rreth 60 minuta. Me këtë lloj salce, menjëherë ndreqen hollë-hollat dhe shërbehen të ngrohta nëpër pjata, ku shtohet djathë i grirë dhe piper i zi.

Gypimi i hollë-hollave ndihmon që nëpër to, të mbetet sadopak kimë dhe salcë, që shërbejnë për t'i ndrequr. (FIR), (UNG).

“Kaçamak me musht ose me merikotë” (“Polenta preparata con mosto cotto”). Një sasi e konsiderueshme uji, që përdoret për zierjen dalëngadalë të miellit të misrit, zëvendësohet me musht ose me merikotë. Në këtë mënyrë, kaçamakut i shtohet amësimi (aroma), shija, ëmbëlsia dhe larmia e ngjyrës.

Ky lloj kaçamaku gatuhet gjatë shtator–nëntorit, në periudhën kur rrushi vilet dhe mushti tharmohet (si fermenta) për prodhim vere; gjithashtu gatuhet gjatë vitit, duke përdorur merikotë. (MAS)

“Kadriki”. Lloj buke e posaçme, kuleçë tipësorë, që gatuhet për raste dasmash. (Shumica e komunave arbëreshe)

“Kanalletet”. Gypa brumi, që mbushen me gjizë të njomë dhe fërgohen në tigan me vaj ulliri. Kanalletet zakonisht shërbehen si paragjellë, pjatë e parë. (ÇIV)

“Kanarikulla”, “Kanaritulla” (“Cannaricoli”). Lloj makaronash shtëpiake, por disa amvisa i gatujnë edhe si qofte brumi në trajtë biskotash.

Brumi përgatitet me: miell “00” prej bluarjes së grurit, ujë i vakët, sheqer dhe pak kripë, dhjamë derri, verë dhe merikotë të ngrohura.

Brumi mbruhet i butë dhe i përkulshëm, tëhollet petë e trashë dhe pritët në rripa të ngushtë, duke krijuar një lloj litarthi që pritët në copëza; këto, njomen në verë dhe fërgohen me shumë vaj ulliri të nxehur mirë, ku shtohet edhe merikotë. Vendosen në letër thithëse kuzhine, për t'i hequr vajin e tepërt.

Kanarikullat që përgatiten si qofte brumi, zhyten në mjaltë të holluar me pak ujë të vakët ose në merikotë të nxehur. Mbi to u ngjiten dhe zbukurohen me rruaza të vogla, të ëmbla dhe shumëngjyrëshe. Pluhurosen me sheqer ose ngjyhen në mjaltë.

Kanarikullat gatuhet sidomos me rastin e Krishtlindjes. (ÇIV), (FER), (SPI).

“Karrusharet” (“Spaghettoni”). Makarona të trasha, brumi i të cilave merr trajtë përmes mollëzave të gishtërinjve, që amvisa i lëviz me mjeshtri sikur është duke lodruar.

Karrusharet ndreqen me salcë të freskët domatesh dhe me djathë të grirë, por mundet edhe me kimë. (FAL)

“Kauciungjell ku la rikota” (“Ravioli con la ricotta”). Lloj byreqesh të vegjël, si nuska, që kryesisht mbushen me gjizë të freskët dhe mandej zihen në enë me ujë në vlim sikurse veprohet për makaronet. (MAS)

“Kollive”. Gatesa që përgatiten dhe përdoren gjatë javës në hidhërimin e familjes për të vdekurin si edhe në kujtim të afërmeve që kanë vdekur, kur organizohet një meshë e posaçme në kishë.

Kollivet përgatiten me grurë të zier, që mund të jetë i kripur ose i sheqerosur dhe duke i shtuar kakao, kanellë etj.

Një mënyrë të shërbyeri të kolliveve është me feta buke shtëpiake, duke shtruar grurin e zier mbi to.

Njerëzve të cilët vijnë për ngushullim në shtëpi ose në varreza, u jepen kollive dhe bukëza të veçanta për këtë qëllim, si edhe verë shtëpiake. Ka familje, që me këtë rast shërbejnë edhe mustacolë (mostaccioli). (FER), (KAT).

“Krispele”. Rathëza brumi, të skuqura në tigan me vaj ulliri të nxehur dhe mandej ngjyhen në një enë me mjaltë ose me merikotë. (ÇIV)

“Kravele”, “Kravelja”. Kemi të bëjmë me copa brumi të pjekura në furrë, me bukë të rrumbullakëta. Ndërsa gatimi tjetër, kravikjezha, ka madhësinë e kraveles dhe me të ushqehen foshnjat e sapo ndarë nga gjiri i nënave.

“Kucuali”. Një lloj buke më cilësore, që e zbukuroar përreth me vezë të kuqe, merr trajtë dhe përfaqëson kokën, nënkuptohet të Jezu Krishtit. (SPI)

“Kukul ku lu paparul pestat” (“Sfogliata di pasta di pane”). Një lloj byreku me 2–4 peta brumi gjithsej, të përgatitura nga njomja në ujë e fetave dhe e dromcave të bukës së ndiçme. Midis petave të byrekut shtrohen perime, spec djegës pluhur, rigon, vaj ulliri me mbushullim, kripë. (MAS), (SPI).

“Kukulet”. Një lloj pice, që ngjan me “grandhindi”. Kukulet ndreqen me perime të ndryshme, por në to spikaten kokrrat e rushit me lëvore të bardhë.

Kukulet, arbëreshët gjithashtu i emërtojnë “Grandhindi me njëkoqe rrush e bardh”. (MAS)

“Kukulliçi”. Një lloj buke e përgatitur gjatë ditëve të kremtimit të Krishtlindjes.

Përbërësit: 2,5 kg miell gruri, 500 g maja buke, ujë dhe kripa e nevojshme. Brumi mbruhet mirë derisa të bëhet i lëmuar dhe lihet të pushojë për rreth dy orë. Pritet në dy copa dhe me to krijohen shkoptha brumi, që gërshetohen me njëri-tjetrin dhe

krijohet një rreth, në mes të të cilit vihet një vezë. Kukulliçi piqet në furrë të parangrohur. (SBE)

“Kulaçi i madh i dasmës” (“La grande ciambella della Pasqua”). Bukë e posaçme, e ngjeshur dhe që zihet me brumë të tharmë (fermentato). Kulaçi, shpesh është një lloj gjysmë ëmbëlsire por me pamje madhështore, që konsiderohet edhe “ëmbëlsirë e zonave rurale”; përfaqëson pazgjdhshëmërinë çiftit mbas martesës, zakon ky që datohet të paktën qysh nga shek 16 -të. Në këtë rast gatuhet veçanërisht për dasma dhe për Pashkë, por kulaç i rëndomtë gatuhet shpesh, me madhësi dhe trajta të ndryshme, i ëmbël ose jo, si ëmbëlsirë ose zëvendësues i bukës.

Themel për sadopak ëmbëlsim të kulaçit është përdorimi i mjaltit, veçanërisht në gatimin e brumit. Në gatimin e brumit të kulaçit të dasmës ka praktika për përdorimin e merikotës ose të verës muskat.

Kulaçit të madh të dasmës i jepet trajtë e rrumbullakët, por jo rrallë edhe katërkëndëshi. Në qendër i lihet një hapësirë; brumi gërshetohet katërsh, duke krijuar valëzime të hijshme në sipërfaqe të kulaçit. Zbukurohet me simbole: një fole (simbolizon familjen, shtëpinë) në mes të kulaçit dhe dy zogj mbi të (nusja e dhëndëri, krijues dhe mbrojtës të folesë), tri vezë (në numër tek dhe simbol i

pjellshmërisë).

Një zbukurim tjetër mund të jetë vendosja mbi kulaç e një vile rrushi të përgatitur prej brumi.

Kulaçi gatuhet nga nusja në shtëpinë e prindërve të saj, por më së shumti në shtëpinë e dhëndërrit, të ejnten mbrëma para dasmës, duke u shoqëruar me “këngën e brumit”, që këndohet nga gratë e vajzat përreth saj. Këtij lloji kulaçi i jepet trajtë rrethore dhe brenda tij zgjaten katër krahët e çiftit.

Për kulaçin përdoret: pak brumë i ardhur, miell gruri cilësor nga bluarja e grurit të fortë por zakonisht nga gruri i butë, miell ermik (semola) të ribluar, vaj ulliri dhe dhjamë derri, shumë vezë, merikotë, marajë e egër. Piqet në furrë dhe përsipër zbardhet me sheqer pluhur, duke u zbukuruar edhe me ngjyrë të kuqe. Krahas këtij kulaçi të zbukuruar, përgatitet edhe një kulaç më i thjeshtë.

Gjatë ceremonisë së vënies së kurorës në kishë, kulaçi i thjeshtë vendoset nën kulaçin e zbukuruar. Dhëndëri bashkë me nusen qëndrojnë në këmbë dhe përballë njëri-tjetrit. Secili, njërin dorë e vendos te hapësira në qendër të kulaçit të zbukuruar, duke e kapur atë dhe të dy, njëkohësisht e tërheqin nga ana e tyre. Kush ka tërhequr pjesën më të madhe të kulaçit, i takon ‘drejtimi’ në jetën bashkëshortore. Prifti, kulaçin e bekon dhe e njom në verë; mandej, fillimisht nuses dhe pastaj dhëndrit, u jep të hanë nga një kafshatë kulaçi, dëshmi e përkatësisë së ndërsjellë midis çiftit, përjetë bashkë! Pjesa tjetër e kulaçit i dhurohet priftit, kishës. (VAK)

“Kulaçi i nuses”. Për nder të çiftit që po martohet gatuhet dy kuleçë. Familja e dhëndërrit gatuan “nusëzen” – kulaç me brumë të mbrujtur me vezë, ndërsa familja e nuses gatuan dhe i dërgon dhëndërrit “kiçin” – kulaç në trajtë kyçi.

x x x

Në disa treva të Shqipërisë së Jugut, kulaçi i quajtur Poganik ose Pallagajë, gatuhet me rastin e pagëzimit të foshnjës, tri ditë mbas lindjes. Poganiku thyhet/ndahet në copa mbi kokën e foshnjës dhe u ndahet të pranishmëve. Shprehja “Nuk i kam ngrënë poganikun” nënkupton se ky njeri është më i ri dhe nuk e njeh mirë tjetrin, sepse nuk ka qenë në pagëzimin e tij dhe në darkën e rastit, që emërtohet “poganik”. Po ashtu, përdoret shprehja tjetër, por alegorike “Kulaçi që thyhet nuk ngjitet më”.

Shqiptarët në Maqedoni, gjatë dasmës këndojnë edhe duke u shprehur “Ori (Moj) nuse lule o me sevda (dashuri), theje kulaçin me temena (përluje)”. Kulaçi simbolizon mirësinë bashkëshortore, atë familjare.

x x x

“Kulaçi i Pashkës”. Për nga përbërësit dhe shija, kulaçi i Pashkës ngjan me një bukë të madhe e të rrumbullakët, por ka më shumë. Vërtet për kulaçin përdoret miell gruri cilësor, ermik, brumë i ardhur, ujë, kripë; por shtohen edhe vezë, sheqer, vaj ulliri e dhjamë derri, farëra anasoni dhe kopre të egër, lëkura të grira limoni. Po ashtu, veçanërisht ëmbëlsohet me mjaltin vendës.

Kulaçit të Pashkës i jepet trajtë kurore, zbukurohet me 1–2 vezë të kuqe dhe të ziera mirë. Këto vendosen në hapësirën e lënë në qendër të kulaçit.

Mielli sitet qysh një ditë më parë dhe vendoset në një qese prej nape pambuku, duke vënë disa kokrra të mëdha kripe, për të mos thithur lagështirë. Brumi përgatitet me pak vaj ulliri dhe ujë të vakët prandaj del më i trashë, më i lidhur dhe më i ngjeshur.

Me tharmimin e brumit, duke mos përdorur maja por brumë të një dite përpara, ky punohet përsëri me duart e amvisës dhe mandej zgjatet e gërshetohet në trajta të ndryshme. Brumi i kuleçëve mbulohet me beze; për tri orë lihet të fryhet dhe të teret mbi një tryezë ku është shtuar miell. Mbi brumë vendosen tri vezë të baraslarguara.

Çdo familje, kuleçët ende brumë i shënon me çelësin e shtëpisë, në mënyrë që të dallohen nga kuleçët e familjeve të tjera. Pastaj, kuleçët zihen paksa në një enë të madhe me ujë dhe mbas kësaj, përsipër lyhen me vezë dhe piqen në furrë të nxehur mirë.

Gatimi i kuleçëve të Pashkës përbën një rast të mirë për kuvendime e shakara midis amvisave.

Ditën e Pashkës, kryefamiljari e copëton kulaçin dhe gostit të gjithë pjesëtarët e familjes. (PUR), (SPI).

“Kulaç arbëresh i mbrujtur mirë dhe i ardhur” (“Cugliaccio lievitato arbëresh”). Pak a shumë, një lloj buke si ëmbëlsirë, më së shumti i gatuar për dasma dhe për Pashkë.

Veçantia qëndron te brumi, duke krijuar shirita cilindrore të trashë, që lidhen gërshet dhe kryqëzohen. Kryqi në kulaç përfaqëson shenjtërimin e martesës dhe pandashmërinë e çiftit, ditën e shenjtë të Pashkës. Gjithashtu mbi ose sadopak brenda brumit të kulaçit, vendoset një numër tek vezësh, si shenjë urimi dhe trashëgimie për çiftin.

Përdoret përzierje e miellit të grurit të fortë me miell ermik të ribluar, vezë, vaj ulliri, dhjamë derri, maja natyrore të brumit 1–3 ditësh, kopër e egër. Brumi lihet të vijë derisa të dyfishojë vëllimin, duke e mbuluar me rrobë të njomur në ujë të nxehtë dhe mandej të shtrydhur mirë.

Përpara pjekjes në furrë me temperaturë 200°C për 10 minutat e para dhe 180°C për 40–50 minuta të tjera, kulaçi lyhet me vezë për t’i dhënë më shumë ngjyrë e shkëlqim.

Përbërësit dhe mënyra e gatimit, përafrojnë me ato të kulaçit që është sipër përshkruar. Përftohet kulaç hojëzor (olveolare), i butë në prekje dhe në ngrënie.

Ky lloj kulaçi sidomos pëlqehet për ngrënie në mëngjesim. Kulaçi arbëresh është ëmbëlsirë tipësore rustike. (SKO)

“Kulaç i ngurtë”, “Kacupa”, “Kucupa” (“Ciambella dura”). Brumi i këtij lloji kulaçi, përgatitet më i ngjeshur dhe më i fortë sesa te kuleçët e tjerë dhe i shtohet piper i zi. Nëpër hapësirat e brumit mund të mbërthehen një ose më shumë vezë. Në furrë piqet pak më shumë se kuleçët e tjerë. Gatuhet sidomos me rastin e Pashkës.

Kulaçi i përshkruar në katër lloje të gatimeve të sipërshënuara është i gjithëmbarshëm jo vetëm tek arbëreshët, por tanimë njihet edhe nga italianët në

Kalabri e ndonjë vis tjetër të Italisë së Jugut, duke e quajtur “culacciu”. (GAR), (MAQ), (MBU), (SMË).

“Kulaç i Shën Kostandini Arbëresh” (“Il cugliaccio di San Costantino Albanese”). Lloj ëmbëlsire rustike me brumë që gatuhet me miell gruri të butë, me miell ermik të ribluar, vezë, vaj ulliri, dhjamë derri, tharm natyror, tharm birre, kopër e egër (finocchietto selvatico). (SKO)

“Kulaç me kërshhtënja” (“Ciambella di castagne”). Përbërësit: 100 miell gështenjash, 50 g miell i bardhë gruri, një bardhak me qumësht, 50 g sheqer, 50 g gjalpë, 30 g maja birre.

Përzihen të gjithë përbërësit dhe brumi i gatuar me to vendoset në tavë të lyer me gjalpë. Brumi lihet të vijë për rreth 60 minuta dhe mandej për rreth 30 minuta piqet në furrë të parangrohur. (QAN)

“Kulaç me miell misri”, “Picë”. Kulaç i veçantë, që gatuhet me miell misri dhe me maja, si edhe me ujë të vakët e kripë. Ndreket me sardele dhe spec djegës. (MUN)

“Kulaç me rrush t’thiti”. Ky lloj kulaçi i gatuar edhe me rrush të terur është me traditë shumë të hershme te arbëreshët, të cilët rrushin e prodhonin me mbushullim dhe e përpunonin në lloj-lloj mënyra.

x x x

Kulaçi me miell misri është me traditë edhe në Shqipëri, veçanërisht në Elbasan. Emërtohet “Kulaçi i Ditës së Verës”, sepse gatuhet për kremtimin e 14 marsit, që shënon ardhjen e pranverës, megjithëse në Elbasan, gatimi më tradicional është ballakumja – ëmbëlsirë rrumbullake e ngjeshur dhe e fryrë, gatuar me shumë gjalpë.

Ky lloj kulaçi, gatuhet me majën e miellit të misrit prandaj ky sitet 3–4 herë me sita gjithnjë e më të imëta. Ëmbëlsimi dhe amësimi e shija e kulaçit arrihet duke përdorur pekmez (mosto cotto) rrushi dhe shumë gjalpë e vezë. Me këtë brumë krijohen një varg kuleçësh të vegjël, me peshë rreth 150 g secili mbasi piqen në furrë, duke marrë ngjyrë ari, shkrifmëri dhe fryerje sidomos në qendër të kulaçit. Kemi të bëjmë me një ëmbëlsirë me ushqim të përqendruar; një sasi kuleçësh dhurohen nga familjarët me rastin e Ditës së Verës.

Kuleçët arbëresh dhe mbarëshqiptar janë vërtet tejet të larmishëm për nga përbërja, mënyra e gatimit, përmasat, rastet e përdorimit etj. Ja disa të tillë: kulaç si bukë, kulaç si ëmbëlsirë, kulaç në trajtë rruaze, kulaç i ngrohtë, kulaç i ndormë, kulaç për ta përseshur, kulaç i ëmbël ose i kripur, kulaç në tigan, kulaçi i Vitit të Ri etj. Kulaçi, kolendrat e vogla që gatuhet për Krishtlindje, Vitin e Ri dhe Pashkë janë të ëmbla, duke shërbyer edhe për gostitje.

Gatimi dhe ngrënia e kulaçit lidhet me ngjarje dhe kremte të caktuara. Për shembull për Pashkë gatuhet me vezë e qumësht dhe në qendër i vendoset një vezë e zier. Kulaçit të nuses zakonisht i jepet trajtë e rrumbullakët me brum njësh ose në trajtë gërshete. Kuleçët për fëmijët gatuhet në trajtë nuseze ose kolendre.

Kulaçi është përfshirë në listën e prodhimeve ushqimore-bujqësore të krahinave përkatëse në Itali (Gazeta zyrtare, 30 qershor 2009).

Dëshmi të kulaçit tradicional janë edhe fjalët e urta që lidhen me të. Në Shqipëri, për shembull përdoret “Me kulaç e me kërbac”, që përfron me botëkuptimin e shprehur në fjalën e urtë ndërkombëtare “Kalin drejtoje me karrotë dhe me shkop”. Fjalë të urta të tjera: “Më tepër ditë se kuleç”, “Si veza në kulaç”.

Më sipër u paraqitën disa lloj kuleçesh të mirëfilltë, krahas të tjerëve, që nuk janë plotësisht të tillë, sepse kulaçi është edhe bukë edhe ëmbëlsirë, sepse është gatesë e moçme dhe me përhapje të madhe prandaj caqet i ka më të hapura në krahasim me shumicën e gatesave. Në këtë rrjedhë, për shembull, kulaçi i Pashkës, që zakonisht hahet si bukë e shoqëruar me përsuit/proshutë, dallohet nga kulaçi i madh i dasmës që është i ëmbël dhe më i zbukuruar. Po ashtu spikatin larmia e kuleçëve dhe sinonimet: kulaç i ëmbël i Krishtlindjes (arbëreshët në Kalabri, Bazilikatë), kulaç rrethor Pashke, Picë (disa komuna arbëreshe në Bazilikatë e Kalabri), fokaçe dhe taralle (komunat arbëreshe në Molize dhe Katundi-Greci në Avelino).

Në Çifti-Çivita e ndonjë komunë arbëreshe tjetër, kuleçë u dhurohen fituesve të lojrave sportive që organizohen për Shën Mërinë e gushtit. Nënvizojmë se kulaçi arbëresh qysh nga viti 2009, në Itali përfshihet në listën e ushqimeve tradicionale të rajoneve me komuna arbëreshe.

Kulaçi, kjo lloj buke dhe ëmbëlsire aq tradicionale për të gjithë shqiparët në trojet e tyre, në diasporë dhe në mërgim. Përbërës janë miell gruri ose misri por mund të përzihen të dy llojet e mielli, ujë, kripë dhe paksa yndyrë; mundet që në përbërje të ketë edhe kos e vezë. Zakonisht gatuhet me brumë të ngjeshur dhe është i zënë me tharm por mundet edhe pa përdorur tharm; rëndom piqet në trajtë të rrumbullakët, me ose pa hapësirë rrethore në qendër. Më së shumti, kuleçët piqen në furrë por edhe në saç ose në shpuzë me hi.

Por llojet e kulaçit dhe sinonimet për të janë të shumta: flakar, kokorreth, petëshore, përcëllak, pitush, prefull, prushanik, shpuzanik etj. Siç shihet, emërtimet lidhen me llojin e brumit dhe trajtën e kulaçit (kokorreth, petësore, pitush) ose me mënyrën e pjekjes (flakar, përcëllak, prushanik, shpuzanik).

x x x

“Kustrosëma”. Bukë e vogël, që përbrenda është mbushur me rrush të terur.

Brumi shtrohet si petë e trashë dhe me të mbështillet rrushi i terur. Anët e petës, ngjishen me bishtin e një çelësi, duke lënë shenja dalluese që i takojnë familjes.

Tradicionale është edhe shoqërimi i ngrënies së bukës me rrush të terur. (SPI)

“Lagane”, “Laganele me klumësht”. Laganet janë lloj makaronash, petarishte - petë – jufka; ngjajnë me llazanjat, por janë më të ngushta. Ndërsa laganelet, krahas miellit të grurit, përgatiten duke pasur përbërës qumështin, sheqerin, kanellën.

Laganelet zakonisht gatuhet në supëra, ku shtohen: fasule, djathë nga qumështi i deleve, specë djegës. Por mund të gatuhet edhe si makarona më vete, ndonjëherë edhe të fërguara e duke i ndrequr me kimë – ragu mishi qengji.

Megjithatë, veçorizuese për laganet është ndreqja e tyre me bishtajore kokërr, duke zëvendësuar kimën e mishit. Shquhen si makarona të ngjeshura, ku salca e

domateve u përngjitet dhe i 'vesh' ato.

Laganelet veçanërisht gatuhet për ditën "Lartësimi i Krishtit në Qiell". (MAS)

"Lagane t'bardha". Emërtohen kështu sepse gatuhet me bulmet (qumësht, djathë etj.) dhe nuk përdoret salcë ose kimë. (MUN)

"Lagane a Llagana me qiqra". Gatesë e njëjtë makaronash si laganet e përshkruara më lart, por ndreqen me qiqra, që mund të vihen si garniturë rreth pjatës ose shërbejnë si kimë duke i vendosur mbi laganet. (SPI)

"Lakruar me mish e patate" ("Calzone farcito con carne e patate"). Përbërësit e lakrorit për të shërbyer 4 njerëz: 1 kg miell gruri "00", 2 vezë, ujë e kripë sa nevojitet.

Përgatitja dhe gatimi: brumi gatuhet e mbruhet dhe me të tëhollen dy peta. Peta e poshtme shtrihet në tavë dhe mbi të shtrohen mishi i grirë ose i prerë në copëza dhe fetat e patateve të qëruara; por mund të shtrohen "liakra" - gjelbërimita rastësore ose gjelbërimita perimesh. Mbi to shtrihet peta tjetër; përqark brenda tavës, anët e të dy petave "vulosen", duke i ngjeshur e lënë shenja me anë të gishtërinjve të duarve. (PLA)

"Lakruar" ("Pizza rustica"). Lakror i mbushur me: mish pule por më shumë me salsicë të copëzuara, me djathë të bardhë të butë (toma), vezë, sheqer, kanellë. Kjo mbushje, paraprakisht zihet paksa, në mënyrë që të zbutet dhe të njëtrajtësohet. Pjekja e tyre në furrë, si pjesë e byrekut, i plotëson dy cilësitë e sipër shënuara. Kemi të bëjmë me një lloj lakrori gjysmë të ëmbël.

Ky lloj lakrori, për traditë gatuhet dhe shërbehet të shtunën, 40 ditë sapo përfundojnë kreshmat e Pashkës. (MAS)

"Lalëzot". Një lloj përgatitje tjetër gruri të zier, ku i shtohet merikotë dhe kokrra të shkërmoqura shege.

Përgatitja e grurit: 500 g mundësisht grurë i fortë i mbajtur për disa orë në një enë me ujë, që ndërrohet 2–3 herë. Mandej gruri kullohet dhe vihet të zihet në enë me shumë ujë. Zjarri mbahet i lartë deri në vlimin e grurit, pastaj ulet dhe vijohet kështu për rreth 90 minuta. Kullohet dhe ftohet, duke e vënë kullësën me grurë në ujë të rrjedhshëm.

Gruri përziehet lehtas me kokrrat e një gjysme shege, si edhe me pesë lugë gjelle të mbushura me merikotë. (QEF)

"Llaganë me trokomel" ("Focaccia di mais"). Në dallim nga laganet që futen në togun e makaronave, llaganat janë edhe një lloj kulaçi a buke më cilësore.

Përbërësit: miell misri, maja, fara kopre, rrush të terur, vaj ulliri dhe kripë. Brumi i sapombujtur me përbërësit e mësipërm, lihet të pushojë për vetëm pesë minuta dhe piqet në furrë të nxehur paraprakisht. (FER)

"Makarun me sardele" ("Pasta con sarde"). Një lloj pastice me përbërës: bukë e thekur dhe e grimtuar, sardele, salcë e trashë domatesh, kopër e egër por e freskët që sapo është mbledhur, vaj ulliri, kripë. Përziehen së bashku, shtrohen në tavë dhe piqen në furrë. (PIC)

"Makaruna me musht ose me merikotë". Përgatiten gjatë periudhës së vjeljes së rrushit, si edhe shtypjes së tij e tharmimit të mushtit për prodhim vere; ndërsa

makaronat me merikotë/pekmez mund të përgatiten gjatë tërë vitit.

Mielli i grurit për të gatuar brumin e makaronave, përzihet me një sasi mushti ose merikote, që zëvendësojnë ujin e përdorur zakonisht. Në këtë mënyrë, makaronave u shtohet amësimi, ëmbëlsia, shija, larmia e ngjyrës. (MAS)

“Makaruna të përdredhura” (“Fusilli”). Përbërësit: 500 g miell i bardhë gruri, ujë i vakët, 2 vezë, kripë.

Gatuhet e mbruhet, duke krijuar brumë të ngjeshur. Brumi tëhollet në trashësi rreth 1 cm. Peta e brumit, pritët në rripa të ngushtë dhe rreth 10 cm të gjatë, që mandej përdridhen rreth një boshti të hollë metalor. Makaronat e përdredhura vendosen mbi një pece të pastër, për t’u terur. Mandej gatuhet si çdo lloj makarone tjetër. (FRA), (SVA).

“Makaruna të përdredhura me mish derri të egër” (“Fusilli con ragu di cinghiale”).

Makarona që gatuhet sikurse të mësipërmet, por me veçantinë se ndreqen me kimë mishi derri të egër, që jo në numër të pakët jeton pranë komunave arbëreshe. (SVA)

“Makaruna dhe qiqra” (“Pasta e ceci”). Makarona shtëpiake, që zakonisht zihen në poçen tradicionore, te zjarri i vatrës me tymtar (camino). Krahas tyre zihen qiqrat, që fillimisht mbahen për 12 orë në një enë me ujë të vakët e me kripë.

Makaronat përzihen me qiqrat dhe mandej ndreqen me dhjamë derri ose vaj ulliri, si edhe me spec të kuq pluhur. (QAN)

“Makarune”, “Makarunë” (“Scilatelle”). Lloj makaronash shtëpiake, gjellë tradicionore për kalabrezët, duke pëfshirë arbëreshët.

Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 300 g miell gruri “0” dhe 200 g “00”, 4 vezë, ujë i vakët, vaj ulliri, kripë. Përlllogaritet një grusht me miell dhe një vezë për çdo njeri i cili do të shërbehet me makarona.

Përgatitet brumë i butë dhe i ephëm, por jo i qullët. Për këtë qëllim, në qer vendoset mielli në grumbull dhe i krijohet një hapësirë në mes, sikurse pllaka/vaska ku derdhet uji i shatërvanit. Në këtë hapësirë mielli, shtohen vezët dhe kripa e nevojshme. Kjo masë ushqimesh përzihet dhe mbruhet derisa brumi të ngjishet dhe të forcohet mirë; mandej në brumë shtohet vaji i ullirit, duke e vijuar mbujtjen e brumit. Ky mbulohet me rrobë dhe lihet të pushojë për 20–30 minuta.

Me copëza brumi krijohen “fitila”, sa trashësia e gishtit tregues të dorës ose e lapsit dhe me gjatësi 7–10–15 cm. “Fitalat” zbardhen me miell gruri dhe përdridhen rreth një shtize me të cilën thuren triko. Ka amvisa të cilat para përdredhjes së “fitilave”, u çelin një hapësirë, duke u kaluar një shtizë të hollë përsëgjati. Makaronat lihen të teren për 20–30 minuta dhe mandej zihen në enë ku ka ujë me kripë.

Krahas makaronave përgatitet kima: 1 kg mish viçi, 2 litra salcë e trashë domatesh, vaj ulliri, qepë, borzilok, kripë. Kima përzihet mirë me makaronat ose vihet mbi to bashkë me djathin e grirë. (KAT), (SBE), (VIN).

“Makarune e shkurtër” (“Fusilli corti”). Brumi përgatitet me miell gruri ermik (bluarje e trashë), ujë të vakët dhe kripë. Mbas mbujtjes mirë dhe duke i shtuar

pakëz vaj ulliri, brumi ndahet në copëza më të vogla se llojet e tjera të makaroneve. Secila copëz tëhollet paksa, vendoset në pëllëmbën e dorës dhe për së gjati brumit, vihet shtiza e shkurtër që përdoret për thurje çorapësh. Pëllëmba mbështillet, duke u bërë grusht e bashkë me të edhe brumi i copëzës që mbështjell shtizën; kjo e fundit tërhiqet jashtë nga brumi, nga makaruni i shkurtër me gjatësi rreth 3 cm.

Makaronet e shkurtëra shërbehen mbasi të jenë përzier me fasule ose qiçra të ziera dhe të ndreqen me erëza, spec djegës, vaj ulliri, kripë. Mbi to grihet djathë delesh.

Këto makarone me fasule a qiçra marrin trajtë supe shumë të trashë. (SVA)
“Makarune, hudhër e val”. Gjellë shtëpiake, që gatuhet me pak përbërës dhe shpejt. Përdoret jo vetëm në ditët e zakonshme, por edhe në përfundim të ngrënies gjatë kremtimeve, si për të dëshmuar se dita kaloi shumë mirë.

Përbërësit për të shërbyer 4 njerëz: 500 g makarona shtëpiake, 5 hudhra të grira, spec djegës, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja: hudhrat skuqen në tigan me vaj ulliri derisa të marrin ngjyrë ari, kur ndërkaq, makaronat vlojnë në ujë e kripë. Kullohen dhe zbrazen në tiganin me hudhra, ku përziehen me to dhe u shtohet speci djegës. (VAK)

“Matazou”. Qofte prej brumi mielli të bardhë, petulla, që mbushen me mjaltë përpara se të fërgohen në tigan me vaj ulliri të nxehtë ose lyhen në enën me mjaltë dhe hahen të ngrohta.

“Milanisë” (“Pasta alla milanese”). Lloj makaronash, që shpesh përgatiten dhe gatuhet nga amvisat arbëreshe. Ndreqen me kimë që përbëhet nga: marajë e egër, lëng/ tul domatesh të freskëta, sardele të prera në copa, stika/fistikë pishe, arra, vaj ulliri, kripë.

Milanisa mund të piqet edhe në furrë, duke marrë trajtën e pastiços. Milanisa shërbehet duke i grirë përsipër pak bukë të terur, galetë. Milanisa, veçanërisht përgatiten për të kremtet e Shën Sepit (Zefit) dhe të Premtes së Madhe. (HOR)

“Nusëse”, “Nusëza” (“Sposine”). Bukëza me dy shufërza brumi, që mbajnë gjashtë unaza të vargëzuara zinxhir dhe në çdo unazë vendoset një vezë e zier.

Nusëset, me trajtën e rrethit spiral dhe me gjashtë unazat si edhe gjashtë vezët, zakonisht përgatiten me rastin e Pashkës. Me to, kërkohet të simbolizohet krijimi i njeriut nga Perëndia, çka e arriti brenda gjashtë ditëve të javës dhe të dielën pushoi.

Por nusëset janë edhe simbole të dashurisë e të harmonisë midis njerëzve. Nusëset u dhurohen vajzave. Madje i fejuari i dhuron “nusëse” të fejuarës, ndërsa ajo ia kthen nderin duke i dhuruar “çiçi”. (ÇIV), (KAT)

“Pan kuat ku li çim d’rapa”. Feta buke të ndiçme, që ziehen bashkë me maja gjethesh rrepe, spec të freskët, plëndës të prerë në copa dhe të sapozier. Ndreqet me vaj ulliri, kripë, spec djegës, piper. (MAS)

“Panundi” (“Pane fritto”). Feta buke të skuqura në tigan me vaj ulliri, së bashku me spec djegës dhe me kripë. (MUN)

“Papoçulla”. Bukëza si ëmbëlsirë, që më së shumti gatuhet për kremtimin e

ANDREA SHUNDI

Shën Rrokut. Përbërësit: 5 kg miell, 10 vezë, 250 ml vaj ulliri, 100 g maja buke dhe kripë sa duhet.

Brumi mbruhet mirë derisa bëhet i lëmuar dhe lihet të fryhet për rreth dy orë. Mandej ndahet në copëza dhe u jepet trajta e dordolecit me krahë të hapur.

Për rreth një orë, papuçillat piqen në furrë derisa të marrin ngjyrë të hijshme ari. (SBE), (SMA).

“Pasta zita”. Kemi të bëjmë me makaronet e nuses – sepse në të folurën e arbëreshëve, nusja quhet “zita” dhe kjo gjellë sidomos gatuhet nëpër dasma e me raste kremtësh të mëdha.

Ky lloj makaronash shtëpiake të përgatitura me brumë të mbrujtur dhe me vezë, ndreqet me qoftëza prej mishi qengji dhe salcë domatesh me erëza. (GAR)

“Pastic” (“Pasticcio, tipo di Timballo di carne”). Një lloj pastice, gatesë me petë pak a shumë të trashë dhe me mish qengji.

Mishit të sapopjekur në furrë i hiqen kockat dhe bëhet fije-fije. Ndreqet me hudhra, gjethe dafine, rozmarinë, piper të zi, vaj ulliri ose dhjamë derri, kripë. Mishi i ndrequr në këtë mënyrë, shtrohet mbi një petë krahasimisht të trashë, që përgatitet prej brumi jo të ardhur. Me petën mbështillet mishi i ndrequr dhe pastičo piqet në furrë. (VIN)

“Pataka nd’prush”, “Patana te hit”. Ushqim i moçëm, shumë i shpejtë dhe i lehtë për t’u përgatitur.

Patate, që të paqëruara, afrohen te zjarri i vatrës dhe mbulohen me hirin e nxehtë që ka sadopak prush. Kështu, patatet piqen ngadalë për rreth dy orë dhe në mënyrë të njëtrajtëshme, lëvorja u qërohet lehtë. Po përdoret edhe pjekja e patateve te hiri i prushtë nën skarë ndërsa mbi të piqen mishrat. Pa u prerë e duke iu hedhur pak kripë, patatet hahen me shije pranë zjarrit familjar gjatë mbrëmjes, duke kuvenduar me njëri-tjetrin dhe duke e shoqëruar ngrënien me pirje të pak vere shtëpiake. Praktikë veçanërisht e të djelave mbasdite, kur zjarri në vatër mbahej ndezur gjithë ditën dhe njerëzit qëndronin në shtëpi (komunat arbëreshe të Pollino).

Praktika në vijim e ditëve të tanishme është edhe mbështjellja me letër të aluminuar e patateve dhe e kokëve të qepëve dhe, mbasi vendosen në tavë, piqen në furrë.

“Pepéqe”, “Përpéqe”. Lloj byreku me shumë peta, ku krahas miellit të grurit, ujit e kripës për gatimin e brumit dhe tëholljen e petave, midis tyre shtrohet: djathë, vezë, qumësht, duke i përzier bashkë. (BAD)

“Peta”. Brumë prej miellit të grurit, një lloj kulaçi, që i jepet trajtë shqyte/mburoje të luftëtarit. Mbi petë vizatohet/gdhendet shqiponja dykrenore (nderim luftërave të Gjergj Kastriotit) dhe pëllumbi (himmizim i paqes). (ÇIV)

“Peta/Jufka të bardha”, “Peta/Jufka në lëng mishi” (“Lasagne in brodo”). Lëngu i përftuar nga gatimi i mishit të pulës, përdoret në zierjen paksa të petave/jufkave, duke iu shtuar amësimin dhe shijen.

Për Krishtlindje dhe Vitin e Ri përdoret lëngu nga gatimi i gjelit të detit. Mandej petat shtrohen në tavë, ku midis tyre vendoset kimë mishi. Piqen në furrë. (KËM), (MUN), (POK).

X X X

Petat, që në Shqipëri emërtohen edhe petarishte ose jufka, përgatiten me brumë të gatuar me miell gruri e vezë. Brumi mbasi mbruhet mirë dhe tëhollet e teret, zakonisht në diell, copëzohet dhe përdoret si një lloj makaronash.

X X X

“Petugat”. Një lloj petullash, që zakonisht gatuhet në ditë me mot të ftohtë dhe me dëborë.

Përgatiten duke bërë një lëng të trashë brumi me miell gruri “00”, me ujë të vakët dhe pak kripë. Petugat skuqen në tigan me shumë vaj ulliri të nxehur mirë, kthehen nga të dyja anët dhe marrin trajtë petashuqe.

Shijohen më mirë, duke i shoqëruar me pirjen e verës së kuqe shtëpiake. (FER), (SKO).

“Petulla arbëreshe”, “Petul”, “Pitulla” (“Crespelle, Le petulle”). Kanë trajtë unaze të madhe, kulaçi të vogël; petullat sidomos gatuhet për Krishtlindje.

Brumi përmban: 500 g miell gruri dhe 2 lugë gjelle me maja buke, 50 ml vaj ulliri, 170 ml ujë i vakët, vezë, 1 lugë gjelle me sheqer, 1 lugë gjelle me kripë.

Në Garafë-Caraffa di Catanzaro dhe në ndonjë komunë tjetër arbëreshe, brumit i shtohet edhe pure nga patatet.

Përgatitja: brumi gatuhet dhe mbruhet me përbërësit e sipër shënuar, duke e bërë paksa të trashë dhe ngjites. Mbahet në mjedis me temperaturë 23–27 °C dhe lihet derisa të vijë e mandej tëhollet si fill/shufër; ndahet në copa dhe rrotullohet kulaç. Por brumi mund të bëhet diçka më i lëngshëm, kështu që me anën e lugës së gjellës merret nga ena dhe vihet në tigan, ku petullat kthehen nga ana tjetër mbas 30 sekondave.

Petullat skuqen në tigan me shumë vaj ulliri, që paraprakisht nxehet mirë. Mund të hahen duke u shoqëruar me sheqer, musht ose merikotë apo mjaltë të ngrohur, në mënyrë që të jetë i shkrirë.

Petullat janë gatim shumë tradicional arbëresh, që hahen për kremtime të lindjeve dhe të ditëlindjeve etj., por veçanërisht për Krishtlindje dhe për Shën Vasil, që përkon me ditën e kremtimit të Vitit të Ri. (ÇIV), (FER), (FAL), (GAR), (HOR), (KAT), (POK), (PUH), (RUR), (MBU), (SVA).

“Petulla të ëmbla”. Petullave i jepet trajta e gjevrekut. Përbërësit: 1 kg miell të bardhë gruri, 400 g patate, maja, kripë, vaj ulliri, sheqer. Mielli shtohet te patatet e sapoziera, që duke i përzier së bashku marrin trajtën e puresë. Në të shtohet uji, majaja, kripa. Të gjithë përbërësit përzihen mirë dhe ena uthitet me kapak e mbulohet me një rrobë, për rreth dy orë. Kur brumi ka ardhur, merren pjesë të tij, u jepet trajtë unaze/gjevreku dhe skuqen në tigan me vaj të shumtë e të nxehur mirë.

Petullat vendosen mbi një letër thithëse, për t’i larguar vajin e tepërt. Mandej pudrosen me sheqer, mundësisht në trajtë pluhuri. (HOR), (SPI), (SBE), (SVA).

“Përshesh Mashqitan” (“Zuppa di pane ala Maschitano”). Lloj përsheshi tradicional, që më shumë përdoret në komunën e Mashqitit-Maschito (Basilicata).

Përbërësit dhe sasi të për të ngrënë katër vetë: 10 specatë të ëmbël dhe 2 specatë djegës, 1–2 thelpinj hudhre, 5–6 qepë të njoma bashkë me bishtat e tyre, 100 g mish i terur/proshutë derri bashkë me lëkurën, ½ bardhaku me vaj ulliri, 600 g bukë e ndiçme (pjekur 2–3 ditë përpara) prej brumi të ardhur me përzjerje mielli gruri dhe patate duke e prerë në feta 2 cm të trasha, kripë sa ju pëlqen por jo sa për përshesh të njelmët!

Gatimi: ushqimet e sipërshënuara vendosen në një enë me pak ujë ose qumësht dhe vihen të ziejnë, duke i përzier vazhdimisht derisa lëngu pothuaj të ketë shterur. (MAS)

“Përshesh me verë”. Bukë ose kulaç, që te pjata, thërrmohet me dorë dhe mandej përsheshet me musht (zakonisht në shtator–tetor, gjatë shtypjes së rrushit dhe fillim tharmimit të mushtit), por edhe me verë. Në rastin e dytë, kjo praktikë kryhet pothuaj gjatë tërë vitit, sidomos në zonat më të ftohta.

Përsheshi me musht ose me verë, zakonisht hahet nga fëmijët, në mëngjes ose në mbrëmje, në mënyrë që fëmijët të marrin më shumë e më shpejt kaloritë dhe nxehtësinë trupore. Në shekujt paraardhës, përsheshi në darkë shërbente që fëmijët të flinin më herët. (MAS), (ZHU).

x x x

Përsheshi, kjo lloj gatese me bukë të thërmuar në qumësht, kos, lëng mishi por edhe në verë, përbën një tjetër mënyrë të çiftimit bukë + verë, çka përdoret edhe në shumë treva të Shqipërisë veçanërisht në zonën e ftohtë kodrinore malore, ku qumështi nga delet e dhinë prodhohet në periudhë sezonore, ndërkohë që tregtimi i qumështit të lopëve ende nuk arrin në këto treva.

Përsheshi sikurse kulaçi janë dy gatesa brumi, të moçme dhe me shumë histori në kuzhinën shqiptare. Gatesë që përgatitet shpejt dhe tretet lehtë nga organizmi i njeriut, shujtë e mëngjesimit por edhe e darkimit. Përbërës kryesor i përsheshit është buka e grurit por edhe e misrit, që thërrmohet në ushqime të lëngëta si qumështi, kosi, lëngu i mishit, vera etj.; shpesh, në të përziehen vezë, qepë e thatë dhe gjelbërime e erëza të grira. Në këtë mënyrë, bashkërendohen karbohidratet me proteinat si edhe me vitaminat; po ashtu ushqimi i thatë me atë të lëngët. Përsheshi më i pëlqyer është ai me kulaç ose me kore buke ose me miell a bukë misri. Krahas përsheshit, një tjetër mënyrë çiftimi është njomja e bukës në bardhakun me verë. Të këto praktika në të ushqyerit e njerëzve hasen sidomos në treva vreshtare-verëtare dhe treva e Bregut (në detin Jon) spikat për traditën me këto dy bashkëshoqërime.

Fjala e urtë shqipe “Përsheshi i parë nuk është si i dyti”, ka nënkuptimin se çdo gjë e parë përmban diçka më shumë dhe përgatitet më me kujdes. Po ashtu “lopa në kullotë, përsheshi në vatër” sikurse “peshku në det, tigani në zjarr” janë fjalë të urta që nënkuptojnë se veprimet duhen kryer në kohën e duhur, pra nuk ka përse të përsheshet buka përpara se lopa të kthehet nga kullota e të mjelet.

x x x

“Picë arbëreshe”. Veçanti e kësaj pice është bashkërendimi i ndjesisë në gojë

midis veshtullores së epshme dhe të rreshkurës që kërcet kur kafshohet dhe përtypet, shoqëruar me amësimet dhe shijet e territorit, që stolisin e fuqizojnë gjithçka të mirë në këtë lloj pice.

Ndreqet me perime e mish të grirë dhe me erëza. Mund të quhet picë pak napoletane dhe shumë arbëreshe. (Shumica e komunave arbëreshe)

“Picë arbëreshe e Shën Kostandinit Arbëresh”. Gatuhet njëlloj si pica e sipërshënuar, por ndreqet me havjar-vezë peshku, djathë, gjethe borziloku.

Piceria “Shpellëza” në San Costantino Albanese (Basilicata) e ka mjeshtëri të saj këtë lloj pice. (SKO)

“Picë me cingaridhe” (“Pizza con i ciccioli”). Picë e gatuar dhe e pjekur në shtëpi, që kryesisht ndreqet me cingaridhe, me zhigëla të përfutuara nga therja e derri të rritur në kushte shtëpiake. (RUR)

“Picë me gjizë”. Picë shumë e thjeshtë, që ndreqet kryesisht me gjizë të njomë. (MAS)

“Picë me gjethe nene”. Lloj pice që ndreqet kryesisht me gjethe nene të sapovjela. Nena është bimësi me rritje rastësore, me gjethe të mëdha, që përdoren edhe në gatimin e lakrorit. (SMI)

“Picë Raganello”. Emërtohet kështu, sepse pica gatuhet në Çifti-Civita ku kalon përroi-lumi i mirënjohur dhe me të njëjtin emër, që zbret nga Pollino.

Pica Raganello spikat për gjelbërimat-liakrat dhe erëzat, për copëza mishi qengji a keci. (ÇIV)

“Piçinunazit”. Një lloj kulaçi, që mullisi e gatuan dhe e pjek te mjedisi i mullirit të tij.

Kulaçit i jepet trajta e nuses, për sadopak haré në mulli, ku tërë ditën punohet dhe njerëzit vijnë të bluajnë drithin (SPI).

“Pita”. Një lloj pite, bukë, por jo e fryrë. Me trajtë të rrumbullakët, të rrethit pa fillim e pa mbarim; pita simbolizon veprën krijuese të Perëndisë. Mbi pitë shenjohe shqiponja dykrenore ose zemra ose dy pëllumba ose një degëz ulliri. (SST)

Për Shën Mërtir (11 nëntor), kur është e kremtja e familjes dhe e solidaritetit, këto lloj pitesh (krahas ushqimeve themelore dhe ndonjë pajisje shtëpiake) u dhurohen çifteve të sapomartuar; ndërsa prindërve përkatës u jepet kulaçi. Javën mbasardhëse të kësaj dite të shënuar, çiftet ftojnë dhuruesit në një banket të shquar. (PIC)

“Pita llishu”. Lloj brumi kulaçi, duke lënë hapësirë në qendër. Nga sipër lyhet me të verdhën e vezës dhe ndreqet me: vaj ulliri, rigon, kripë, piper të kuq pluhur. Brumi i kulaçit piqet në furrë dhe “Pita llishu” merr shkëlqim ngjyrë ari. (FER)

“Pita me drudëza”. Një lloj pice. Ndreqet me fije mishi derri dhe cingaridhe e dhjamë derri, për ta bërë piten më të butë, të shkrifët, të shijshme dhe me më shumë kalori se llojet e tjera të picave. (FER)

“Pita me kutunjull”. Lloj pice, që ndreqet me: copa domatesh të freskëta, vaj ulliri, rigon, djathë nga qumësht delesh, hudhra, ullinj, specë të freskët. (FER)

“Pita te plot me sauce” (“Pita ripiena con salicce sbriciolate”). Pite që mbushen me copëza salsicësh dhe me ndonjë përbërës tjetër (djathë i freskët, gjizë, vezë etj.), duke u përdorur si ushqim i çastit. Pita vihej në furrë përpara pjekjes së bukës shtëpiake, sepse piqet brenda disa minutave dhe hahet e ngrohtë.

Për këtë lloj gatimi, zakonisht përdoren salsicë të mbushura me përbrendëse derri (lukth/stomaco, mushkëri, zemër, zorrë të holla); këto grihen dhe përzihen së bashku me erëza, spec djegës, piper, kripë. (GAR)

“Pite me rigon”. Pite që ndreqet vetëm me rigon dhe me piper të kuq. Kjo lloj piteje, nga të afërmit i dërgohet familjes që është në zi për vdekjen e një pjesëtari të saj, prandaj nuk e ka mendjen për të gatuar. (FER)

“Pite me rrush të terur”. Në pitet e ngrohta të sapogatuara, futet një sasi rrushi të terur brenda pites ose me piten mbështillet rrushi i terur.

Brumi për pite mund të përgatitet edhe nga buka e ndiçme, duke e njomur dhe zbutur në ujë.

Pitja që përdoret më rëndom është ajo e ndrequr më vaj ulliri, copëza domatesh të freskëta dhe të pjekura mirë, rigon e kripë. (ÇIV)

x x x

Pitet janë me traditë edhe në Shqipëri, duke u mbushur me ushqime të ndryshme: djathë, mish, perime etj. Spikatin pite të mbushura me hithëra sikurse edhe byrek me hithëra ose me gjelbërime të tjera, që rriten rastësisht buzë ledheve etj.

x x x

“Piz Fugliat” (“Focaccia locale”). Një lloj pice, kulaçi me peta, shumë i veçantë dhe shumë i shijshëm. (BAR), (ZHU).

“Piz kiene” (“Pizza chiena”). Para se të piqet në furrë, picës, petës së trashë të brumit i shtohet: gjizë, sheqer, vezë, disa pika liker. (KAT)

x x x

Petat, pitet dhe picat e shtjelluara në këtë libër arrijnë numrin 15, duke përbërë togun e dytë të madh të brumërave, mbas atij të makaronave.

x x x

“Pjakëza”. Qoftëza brumi. Mbas gatuhet brumi me miell gruri dhe lihet që të vijë, me të formohen qoftëza dhe në secilën prej tyre mbështillet një açugë. Pjakëzat skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur paraprakisht. (FAL)

“Pupesa”. Bukë e posaçme që ngjan shumë me “nusezet”; zakonisht gatuhet për femrat, sepse i jepet trajtë nuseje-pupese/kukulle, duke e zbukuruar më shumë këtë lloj buke, si kukull dhe, duke qenë më e lehtë në ngrënie. (ÇIV)

“Purçëduc”. Copëza brumi të gatuar me miell gruri. Skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur shumë. Purçëducët ngjyhen me mjaltë ose me sheqer. (BAR), (SKO), (SPA).

“Qiuga”. Bukëza të vogla, që zakonisht gatuhet për mëngjesim.

Përbërësit: miell ermik (semolina)–miell i bluar trashë prej grurit të fortë, marajë e egër (finocchio selvatico), gjethe dafine, vaj ulliri, kripë. Brumi i gatuar

me to, ndahet në disa copëza, që vendosen në tavë e piqen në furrë.

Qiuga mund të gatuhet edhe si supë e trashë, çka u përshkrua më lart. (FER), (SKL).

“Qull me arra”. Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 500 g miell ermik nga gruri i fortë, kopër e egër, gjethe dafine, vaj ulliri, kripë.

Mielli i grurit skuqet në tigan me vaj ulliri të nxehur, duke i shtuar pak ujë. Mandej zihet e përziehet vazhdimisht, derisa bëhet lëng i trashë. Nga fundi i zierjes, në qull shtohet pak vaj ulliri, arra të grimcuara, kripë. (SKL), (UNG).

“Qull me leng mishi”. Një lloj kaçamaku, që trashet shumë dhe kur shërbehet nëpër pjata i shtohet pak qumësht. (FER)

“Rictell ku lu galuc” (“Orechiette ripiene al ragu”). Makarona të vogla, të harkuara në trajtë veshi. Këto ndreqen me kimë: mish gjeli, përbrendëse të grira, dromca buke, sheqer.

Gatesë që veçanërisht përgatitet për të kremten e Shën Ilias. (MAS)

“Rictell me rrepë”, “Rrëqitjel me rrepë” (“Orechiette con cime di rapa”).

Përbërësit për të shërbyer katër

njerëz: 2 kg kërcej e gjethe rrepe, 350 g makarona në trajtë veshore, vaj ulliri, spec djegës, kripë.

Në enën me ujë të valuar shtohet kripa e nevojshme dhe mbas 3–4 minutash vihen makaronat; paksa më vonë shtohen kërcejtë dhe gjethet e rrepës, por mbasi janë përzgjedhur e larë me ujë. Mandej zihen, kullohen dhe së fundmi ndreqen me vaj ulliri, spec djegës, kripë. (KAT), (QEF).

“Riçolinrat me lëng” (“Ricciolini al sugo”). Makarona në trajtë rrylash të përdredhur, që ndreqen me kimë prej mishit të kecit.

Brumi gatuhet me 300 g miell gruri të butë, 200 g miell gruri të fortë, dy të verdha vezësh, gjysmë luge gjelle me kripë, pak ujë të vakët. Brumi mbruhet derisa të bëhet i lëmuar dhe i njëtrajtshëm; lihet të pushojë për 15 minuta. Mandej brumi tërhiqet dhe zgjatet, duke krijuar “shkopëza” dhe këto përdridhen rreth shtizës me të cilën gratë punojnë triko. Këto lloje rrylash zihen në enë me ujë të shumtë e kripë.

Kima përgatitet me mish të grirë keci, qepë të grirë, salcë domatesh, vaj ulliri, kripë. Me kimën e sapopërgatitur ndreqen makaronat. (FRA)

“Riqdipreitëra”, “Riqdhiprejta” (“Orechiette”). Makaronatë harkuara si vesh.

Përbërësit për të shërbyer katër vetë: 500 g miell gruri, një vezë, ujë i vakët, domate të freskëta, bizele kokërr, qepë e hudhra të grira, djathë i bardhë, vaj ulliri, kripë.

Gatimi: mielli sitet mbi qer dhe në gropëzën e hapur midis miellit, vihen lëngu i vezës dhe uji e kripa. Brumi gatuhet e mbruhet i butë, por i ngjeshur. Ndahet në shumë pjesë dhe këto rrotullohen me gishtërinjtë e dorës, duke krijuar cilindra/fille me rreth 1 cm diametër. Po këto cilindra/fille, priten në gjatësi 1 cm dhe zgavrohen me gishtin e madh të dorës, duke u dhënë trajtë veshi. Mbasi zihen dhe kullohen, riqdhiprejtat përvëlohen me lëng mishi.

Riqdhiprejtat ndreqen me vaj ulliri dhe me kripë, me salcë/lëng domatesh të freskëta, që paraprakisht priten në copëza e shtypen/kalohen nëpër sitë. Këtyre,

në trajtë kime u shtohen kokrra bizele të ziera së bashku me qepë e hudhra të grira dhe mbasi vendosen mbi çdo pjatë me riqdhiprejta, sipër tyre shkërmoqet djathi i bardhë. (FER)

“Ris me grur”. Lloj gjelle që ngjan me pilafin e zakonshëm, por jo i gatuar me oriz. Kemi të bëjmë me një lloj qeshqeku, ku në vend të orizit përdoret bollgur i përftuar prej grurit të fortë të coptuar.

Për të shërbyer tetë njerëz përdoren: 1 kg bollgur, kimë mishi, salsiçe të prera në copëza, vaj ulliri, kripë.

Gatimi: në enën me ujë të vluar vihet bollguri dhe, mbasi përzihet e rrihet mirë me lugë druri nëpër enë gjatë zierjes me zjarr të ulur, shtohen kima e mishit dhe salsiçet, përsëri duke i përzier për t’i bërë njësh me bollgurin.

Ris me grur, përpara se të shërbehet, zakonisht përvëlohet me gjalpë ose me dhjamë derri. Tradita është që qeshqeku/ris me grur, të përgatitet për Krishtlindje. (FER), (SKO).

“Rrashkatjelt”, “Rrashkatjelt Skanderbeg”, “Rrashkatjetra” (“Rascatelli Scanderbeg”). Lloj makaronash zakonisht të trasha, por sidomos të gjata dhe të biruara së gjati si gyp me shtizë punimi trikosh a çorapësh; por më shpesh përgatiten makarona të përdredhura në trajtë spirale.

Rrashkatjelt shquhen veçanërisht, sepse ndreqen me salcë të freskët domatesh të pjekura mirë, ku spikat ngjyra e kuqe e fuqishme, që bashkërendohet me të gjelbrën po aq të hijshme të borzilokut, gjithmonë i pranishëm te rrashkatjelt.

Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 500 g miell gruri, 2 ose 3 vezë, kripë, pesë litra ujë; por në to mund të shtohen lëng mishi dhe djathë i grirë.

Përgatitja dhe gatimi. Mielli sitet dhe mandej mbruhet me përbërësit e mësipërm, duke përgatitur brumë të ngjeshur mesatarisht. Ky ndahet në copa dhe petat e tëhollura me to në trashësi rreth 1 cm, priten në shirita të ngushtë dhe me gjatësi rreth 10 cm; këto përdridhen rreth një shufre të hollë hekuri ose druri, duke i u dyfishuar zgjatja dhe marrë trajtë spiralesh. Largohen me kujdes nga shufra dhe lihen të teren për rreth 20 minuta, te mësalla me sadopak miell gruri.

Rrashkatjelt zihen pak më gjatë se llojet e tjera të makaronave, sepse përmbajnë vezë.

Rrashkatjelt ndreqen me kimë ose qoftëza mishi keci ose pule, që gatohen në salcë/lëng domatesh të freskëta. Mbi të dhe rrashkatjelt, shpërndahet gjizë e shumtë.

Zakonisht gatohen për të kremte kryesore, veçanërisht për Pashkë dhe Shën Mëri. (FER), (FRA), (SPI), (UNG).

“Rrashkatjelt me mish derku” (“Maccheroni a ferretto, con carne di maiale”). Rrashkatjelteve të sapogatuara u shtohet mish derri i zier, por parapëlqehet mishi i pjekur në furrë ose në skarë. (FER), (VAK).

“Rrashkatjelt me mish kaciqi”. Sikurse kur gatohen me mish derri, rrashkatjelteve të sapoziera u shtohet mish keci i zier, por edhe në këtë rast

parapëlqehet mishi i pjekur në furrë ose në skarë. (ÇIV)

“Rrashkatjelt te kusia e lëng me mish kaciqi”. Ky gatim përafrohet me të mësipërmin, por rrashkatjelt e ziera në kusi/tenxhere ndreqen me kimën e mishit të kecit, që paraprakisht përdoret për të gatuar lëngun – supën, paraprirëse e ngrënies së rrashkatjelve. Rrashkatjelt ndreqen me hudhra dhe vaj ulliri, duke përbërë “kënaqësinë e tryezës të së djelës” (FER).

“Sfrinxhëll”. Bukëza të fërguara. Brumi i gatuar me miell gruri, ujë të vakët dhe pak vaj ulliri e kripë, mbasi mbruhet mirë, lihet që të vijë/të fryhet. Mandej brumi ndahet në disa pjesë, që zgjaten me duar si bukëza në trajtë franxholle. Këto fërgohen në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur mirë. (GAR)

“Skorkanuced me koçkull” (“Cavatelli con le cicerchie”). Lloj makaronesh shtëpiake, që ndreqen me koçkull (latiro), bimë bishtajore kokërr, zakonisht e selitur në toka të varfëra. (ZHU)

x x x

Para rreth 50 vjetësh, koçkulla prodhohej e përdorej edhe në treva kodrinore malore në Shqipëri.

x x x

“Stràngulrat”, “Strangujët”, “Gavacet” (tipo di “Gnochetti”), por edhe “Farkul” e “Gavatjelra” (“Strozzapreti”). Lloj makaronash me ‘gropëz’ ose me ‘hulli’; përngjajnë si qofte të vogla, me brumë të zënë me ujë të ngrohtë.

Për të shërbyer 4 njerëz përdoren: 500 g miell gruri që sitet më përpara, lëng mishi ose ujë i ngrohtë, djathë, kripë. Me këtë brumë të mbrujtur për ta përfutur të butë e të lëmuar, krijohen “shkopëza” të hollë, që priten në gjatësi rreth 2–3 cm dhe gropëzohen/zgavrohen me gishtërinjtë e dorës; por gjithashtu mund të mbështeten/ngjishen te piruni duke u krijuar përbërënda një hulli në tërë gjatësinë. Mënyrë tjetër është që në shiritat e brumit të tëhollur mbështillet një shtizë e hollë për thurjen e trikove, duke krijuar gypa.

Në të tri mënyrat, zgavrat dhe hullitë ndihmojnë që kima e salca të mbeten në to. Mbasi teren dhe zihen në ujë me kripë, strangulrat përzihen me lëng domatesh të freskëta dhe me vaj ulliri e borzilok.

Strangujët zakonisht ndreqen me domate të prera në copa të vogla dhe me më shumë borzilok. Por mund të përdoret mish i lidhur/mbështjellur ose kimë mishi; mund t’u shtohet gjizë, që i shpërndahet përpara ngrënies.

Strangulrat janë gjellë tipësore të kuzhinës arbëreshe; veçanërisht gatohen në ditën e kremtimit të “Lartësimi i Kryqit të Shenjtë” (14 shtator). Për traditën e këtij kremtimi, në Horën e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi, drekimi a darkimi me strangujë zhvillohet duke u mbledhur njerëzit e familjes rreth një tryeze të ulët me natyrë softe. (ÇIV), (FER), (HOR), (SPI), (SBE), (UNG).

“Stranguje me mish derku”. Strangujeve të sapogatuara u shtohen dhe përzihen me qoftëza mishi derri të grirë, me madhësi sa një kokërr arrë. (FER)

“Stranguje, domate dhe borzilok” (“Gnochetti, pomodori e basilico”). Qoftëza, që janë ndër gatimet kryesore në Hora e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi. Qoftëzat, strangujet përzihen/zhyten në domate të grira, që janë përzier me një

mbushullim borziloku dhe të ndrequra me vaj ulliri e kripë. Gatohen sidomos më 14 shtator, me rastin e Lartësimi i Kryqit të Shenjtë (HOR).

“Strangùle me nenezë”. Strangùleve të sapogatuara, u shtohen duke i përzier me to: fërgesa ku përmbahen gjethet e mëdha të nenës me shije paksa hidhërake por të pëlqyer, barishtes që përdoret edhe në gatimin e byrekut, si edhe gjizë e freskët e pa kripur, salcë domatesh dhe hudhër të grirë, vaj ulliri, kripë.

Strangúlet me nenezë quhet “gjella e pranverës”, sepse bimët e nenezave harlisen gjatë periudhës mars–maji. (ÇIV)

“Shtridhëla” (“Làgana”). Lloj makaronash si peta/jufka, por më së shumti në trajtë filli, të natyrës spageti të gjata. Mund të quhen një lëmsh shiritash të ngushtë dhe të gjatë prej brumi, që mandej gjatë terjes dhe zierjes ndahen vetë në copëza të vockëla. Gatohen dhe hahen të freskëta në shtëpi gjatë periudhës së dimrit.

Shtridhëlat pothuaj nuk mungojnë asnjëherë në tryezën e ngrënies familjare arbëreshe. Përbëjnë ndër pjatat më të njohura, të përgatitura me aq aftësi nga amvisat artizane, me plot njohuri gatimi dhe me duar të arta.

Aftësia e duarve të amvisës dhe përvoja e saj, përbëjnë thelbin e vlerave të shtridhëlave.

Në Itali, shtridhëlat janë përfshirë në listën e gatimeve tradicionore të rajoneve me komuna arbëreshe.

Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 250 g miell gruri të fortë, 250 g miell “00” gruri të butë, 2 vezë, 1 bardhak me ujë të vakët, pak kripë. Por zakonisht nuk përdoren vezë.

Brumi mbasi njëtrajtësohet me të dy llojet e miellit, me kripën dhe ujin e vakët, (por mundet edhe me lëngun e vezëve nëse brumi për shtridhëla nuk do të zihet menjëherë), ndahet në disa copëza, duke krijuar bukëza brumi. Brumi nuk duhet të jetë i qullët, por të ketë butësinë e duhur. Këto bukëza birohen në qendër, duke mëshuar gishtërinjtë mbi to ose rashinë a kësistër, në mënyrë që brumi të zbutet më mirë. Herë mbas here, gishtërinjtë e duarve ngjyhen në vaj ulliri dhe, me to e me shuplakat e duarve vijohet mbrujtja, derisa brumi të zgjatet lehtë. Brumi lihet të pushojë për 30 minuta.

Mandej, anët e brumit palohen drejt qendrës dhe ngjishen; bukëzat e brumit mbruhen gjithnjë e më shumë, edhe duke i rrotulluar nëpër duar, me të njëjtën denduri dhe shpejtësi. Krijohet një trajtë e ngjashme me kulaçin, që duke e vazhduar mbrujtjen, brumi bëhet gjithnjë e më i butë, por edhe më i ngjeshur se zakonisht. Ndërkaq, herë mbas here, brumi pluhuroset me miell.

Peta e tëhollur trashë, mblidhet turrë dhe dyfishohet, në mënyrë që mandej të hollohet më tej. Peta pritët në shirita të ngushtë, të tëra me gjerësi dhe trashësi të barabartë.

Te komunat arbëreshe në Bazilikatë, por edhe në disa komuna arbëreshe në Kalabri, me brumin që ndahet në disa pjesë të barabarta, krijohen fille të trashë sa gishti tregues i dorës. Këto kalohen duke i fërkuar nëpër të dyja pëllëmbët e duarve ose duke i rrotulluar mbi qerën e pudrosur me miell. Bëhet

“shtrydhja”/hollimi i brumit si fill i trashë, prandaj emërtohen “shtridhëla”. Filli i gjatë paloset dysh e katërsh dhe shtrydhet/hollohet përsëri me të dy duart e miellosura herë mbas here deri sa arrin gjerësinë e gishtit të vogël të dorës madje edhe më hollë.

Një mënyrë tjetër për përgatitjen e shtridhëlave: me secilën bukëz/copë brumi krijohet një fill rreth 1 cm i trashë, në trajtë rrethi me diametër rreth 50 cm. Tërë filli i këtij rrethi pritët në shtridhëla me gjatësi rreth 20 cm secila.

Ndërkohë fasulet ose qiqrat kanë zier me ngadalë në poçen prej balte të pjekur dhe të mbyllur me kapak, mbushur me ujë e pak kripë; kur ato e trashin lëngun, përzihen së bashku me shtridhëlat e sapoziera në një enë tjetër që përmban ujë e kripë. Të tëra këto ndreqen me vaj ulliri, që më parë është i amësuar me rigan, me hudhra dhe spec djegës të grirë.

Shtridhëlat mund të gatohen dhe të shërbehen më vete, pa u shoqëruar me fasule dhe/ose qiqra.

Shtridhëlat, sikurse tërë llojet e makaronave (tumace etj.), përpunohen vetëm me dorë, pa përdorur makineri dhe mjete të tjera të kësaj veprimtarie për prodhimin e makaronave të tregut të madh. Ziejnë më shpejt se llojet e makaronave të tjera, sepse janë më të holla. (ÇIV), (FER), (SKO), (Komuna arbëreshe të Pollino në Kalabri dhe në Bazilikatë).

“Shtridhëlat me fasule ose qiqra”. Lloj makaronash tradicionore, që shoqërohen/ndreqen me fasule ose me qiqra dhe me lëngun e trashë të domateve të freskëta, ku shtohen: vaj ulliri, erëza, kripë.

Shtridhëlat u shtohen fasuleve dhe/ose qiqrave, nga fundi i zierjes së tyre. Për këtë qëllim, arbëreshët në Bazilikatë, për të shërbyer katër njerëz përdorin: 300 g fasule, 1 thelb hudhre, 1 spec djegës, 2 domate. Në tigan skuqen paksa, hudhra e speci djegës, ku mandej shtohen domatet e prera në copëza. Mbas pesë minutave, në to shtohen fasulet e sapoziera dhe të kulluara, duke u shtuar tri qepshe nga lëngu i tyre dhe pak kripë. Kjo kimë fasulesh shtrohet mbi çdo pjatë me shtridhëla të sapoziera.

Një praktikë tjetër është ndreqja e shtridhëlave me ragu mishi keci ose qengji, duke e përzier ragunë me shtridhëlat ose duke e vendosur sipër tyre. Por në vend të kimës mund të përdoret salcë me hudhra, spec djegës, kripë, vaj ulliri. (Komunat arbëreshe në Bazilikatë), (FER), (FRA), (UNG).

“Shtridhëla me kimë mishi kaciqi” (“Làgana dozzinale col sugo di capretto”). Përbërësit e brumit: 400–500 g miell gruri, vaj ulliri, dy vezë, domate, kripë dhe ujë të vakët sa nevojiten. Mbas mbrujtjes, brumi mbulohet me një rrobë dhe lihet të pushojë për 5–10 minuta, në mënyrë që të zbutet dhe të tëholllet më lehtë. Mandej brumi shtypet me pëllëmbët dhe gishtërinjtë e duarve. Tëhollen peta me anë të petësit dhe këto priten në shirita të ngushtë. Por mundet që petat të hapen në qendër me gishtërinjtë e duarve dhe rrethi si fill i brumit, trashet duke e lyer dhe përzier me pak miell; së fundmi. ‘tjerret’ si fill. Mbas shtridhëlat lihen të teren sadopak, zihen në një enë me shumë ujë e kripë.

Ndërkohë përgatitet kima nga mishi i kecit, duke e skuqur lehtë në vaj ulliri,

bashkë me qepën e grirë. Këtyre u shtohen salca e domateve dhe pak ujë; zihen për 40 minuta në zjarr të ulur dhe të mbuluara me kapak. (PLA)

“Talulina te klumshti”, “Tajulinet ma qumësht” (“Taglierini al latte”). Brumë i gatuar me miell gruri dhe petat e tëhollura prej tij, priten në rripa jo shumë të ngushtë; një lloj jufkash. Lihen të teren paksa dhe futen në enën pothuaj plot me qumësht që po zien, ku është shtuar kanellë amësuese dhe sheqer ëmbëlsues. Lihen të ziejnë së bashku edhe për disa minuta të tjera.

Talulinat veçanërisht gatohen në periudhën e Pashkës dhe të Karnavaleve. (KËM)

“Tepsi”. Një lloj byreku, ku në tepsi shtrohet një petë e trashë dhe mbi të vendoset spinaq e qepë të grira dhe fistikë (fara pise të butë), të ndrequra me erëza, vaj ulliri e kripë. Mbi këtë mbushje shtrohet peta tjetër e trashë.

Ky gatim emërtohet tepsi nga arbëreshët në Badhesa-Rosciano afër Pescara sepse tepsia është ena ku piqet byreku, tavë e madhe dhe e rrumbullakët, me buzë të ngritura.

“Të plotë”, “Të plotit” (“Buccellati”). Lloj pite a byreku me dy peta, që pak a shumë është si ëmbëlsirë. Quhen të “plotë”, për nga shumëllojshmëria e ushqimeve me të cilat ndreqen.

Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 1 kg miell gruri “00”, 350 g dhjamë derri, 400 g sheqer, 4 vezë, 1 qeskëz me maja për ëmbëlsira, 1 qeskëz me vanilinë, lëvore të grira portokalli, 2 portokalla të shtrydhur, 1 bardhak me qumësht.

Brumi i gatuar me përbërësit e sipërhënuar ndahet në dy copëza, që tëhollen në peta me trashësi rreth 1 cm. Mbi petën e poshtme shtrohen fiq të terur dhe të grirë ose marmelatë fiku, sheqer, si edhe copa arrash, bajamesh, çokollatash. Mbi këtë shtresë vihet peta tjetër, që e lyer me të verdhë veze, zbukurohet me pluhur sheqeri dhe me ngjyrimë të ndryshme.

“Të plotët” piqet në furrë për rreth 20 minuta dhe shërbehet mbasi pritet në copa me trajta të hijshme. (HOR) “Törtënë”. Kulaç Pashke.

Brumi i butë, që përgatitet me përzjerje mielli gruri, sheqeri, vaji ulliri, lëvore limoni të grirë dhe brumë i një dite përpara që shërben si maja.

Tortëna piqet në furrë. (FER), (SPI), (SVA).

“Tortna” (“Tortelli circolari”). Byreçka të mbushura me vezë.

Së bashku me grurin e zier dhe me pak verë të kuqe, byreçkat u shpërndahen njerëzve, në përkujtim të vdekurve të afërm. (FER), (SPI).

“Tumacë me hekurzit” (“Lasagne, Maccheroni a ferretti, Tagliatelle spesse”). Makarona të llojit jufka/petarishte, pra pak më të trasha se zakonisht. Tumacët gatohen në shtëpi, sidomos ditët e diela.

Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 500 g miell gruri, ujë i vakët dhe kripë në sasi sa nevojiten, 3 vezë, vaj ulliri, lëng domatesh të freskëta; ka amvisa të cilat në brumë shtojnë edhe pak spec djegës pluhur.

Gatimi: mielli sitet dhe brumi mbasi mbruhet me përbërësit e lartshënuar derisa të zbutet dhe të ‘thurret’ mirë, lihet të pushojë për rreth 15 minuta, në mënyrë që të

zbutet dhe tëhollet më lehtë. Mandej shtrohet në peta pak a shumë të trasha; këto lihen të teren pak dhe mbas 10 minutash priten në rripa të ngushtë e rrotullohen në trajtë gypti përgjatë një shufre të hollë metalore (hekurzit). Por për përgatitjen e tumaceve, rrashkatjelve etj., arbëreshët parapëlqejnë që në vend të hekurzit, të përdorin kanuçkën – kallam të hollë sepse është lëndë organike dhe më higjienike se hekurzi, është prodhim vendi.

Tumacet pluhurosen me miell dhe lihen të “pushojnë”, të teren për 30 minuta. Pak a shumë, tumacët gatohen sikurse llojet e tjera të makaronave.

Ndreqen me salcë domatesh dhe me qiqra të ziera. (FER), (PLA), (SBE).

“Tumacë me bakalla e mulikatë”. Tumacë që ndreqen me peshk të terur-bakalaro dhe me tulëz buke-mulikatë. Të dyja këto, paraprakisht skuqen në vaj ulliri me pak hudhër e spec djegës të grirë.

Në Shën Japk-San Giacomo di Cerzeto (Calabria) e në ndonjë bashkësi tjetër arbëreshe, për të shërbyer 4 njerëz përdoren: 500 g tumacë, 4–6 feta buke të ndiçme shtëpie, 400 g bakalaro, 400 g domate që u është hequr cipa, 1 kokë qepe, vaj ulliri, pak piper i zi, kripë.

Gatimi. Bakalaro i mbajtur në një enë me ujë për disa orë dhe i ndarë në thela, së bashku me domatet e prera në thella dhe me qepën e grirë, skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur. Në një enë tjetër zihet uji me kripë dhe kur vlon futen tumacët. Këto mbasi kullohen, ndreqen me vaj ulliri e piper të zi dhe shërbehen nëpër pjata; u vendosen sipër thelat e bakalaros, krahas ndonjë fete buke të thekur. (ÇIV), (PIC), (SJK), (SKO).

“Tumacë e bathë” ose “Tumacë e qiqra” (“Pasta e fave oppure Pasta e ceci”). Përbërësit: 200 g bathë ose qiqra kokrra të terura, 200 g tumacë shtëpie, një kokë qepë, një karotë, një kungull për fërgim, një tufëz me majdanoz, disa gjethe liri, vaj ulliri, kripë.

Bathët ose qiqrat e sapolara, zihen në enë me ujë e pak kripë. Në një tenxhere tjetër zihen tumacët, ndërsa perimet e sapoprera në feta ose grirë

dhe me pak vaj ulliri e kripë, piquen në furrë. Tumacët kullohen dhe bashkohen me bathët ose qiqrat, si edhe me perimet. Së bashku zihen paksa. Pjatave me tumacë dhe bathë, nga sipër u grihet pak majdanoz.

Tumacë me bathë ose me qiqra, veçanërisht gatuhet për të kremtuar ditën e Shën Sepit/Zefit. (GAR), (MAQ), (PIC), (UNG), (VAK).

“Tumacë e surjakele”, “Tumac ma suraka t’bardha” (“Tagliatelle e Cannellini”).
Përbërësit: 200 g tumacë shtëpie, 200 g fasule kokërrgjatë, 50 g lëkurë mish derri bashkë me dhjamin, vaj ulliri dhe kripë.

Fasulet zihen bashkë me lëkurën e mishit të derrit, në një enë me plot ujë dhe me kripën e nevojshme. Në një enë tjetër të mbushur me ujë të nxehur dhe me kripën e nevojshme, shtohen tumacët për t’u zier. Mandej këto kullohen dhe ndreqen me fasulet e sapoziera dhe me vaj ulliri. (PUH), (SSO).

“Tumac ka Shën Mërtiri-San Martino di Finita” (“Tagliatelle di San Martino”).
Përbërësit për përgatitjen e tumacëve: 1 kg miell gruri, 3 vezë, kripë. Për kimën dhe salcën: 1 kg mish kofshe qengji, 1 kokë qepe, 1 thelb hudhre, salcë e trashë domatesh, djathë nga qumësht delesh.

Brumi gatuhet mirë, duke e bërë të ngjeshur dhe mandej tëhollet. Ndërkaq që petët teren, mishi pritët në thela. Në tiganin me vaj ulliri të nxehur skuqen hudhra e grirë, ku shtohen thelat e mishit dhe gatuhet bashkë për rreth 20 minuta. Vijohet duke u shtuar salca dhe zihen gjatë, përherë me zjarr të ulur. Mishi quhet i zier ku ndahet lehtë nga kocka.

Tumacët shkurtohen paksa dhe zhyten në enën plot me ujë të nxehur e me kripën e nevojshme. Kullohen dhe vendosen në pjatancë ose në supierë. Mbi tumacët grihet djathi dhe mandej zbrazet kima e përziehen bashkë. Ky ushqim i nxehtë shpërdahet menjëherë nëpër pjata dhe shërbehet.

Shoqërimi i ngrënies së tumacëve me pirjen e verës shtëpiake, përbën një kënaqësi më vete. (SMË)

“Tumac me presh” (“Tagliatelle con porri”). Përbërësit: 400 g tumacë shtëpie, 1 kg presh, pak spec i kuq i grirë, vaj ulliri, kripë.

Preshët e larë dhe të prerë në copa, zihen bashkë me pak spec të kuq, vaj ulliri dhe kripë. Në një tenxhere tjetër zihen tumacët dhe në përfundim kullohen. Në to shtohen preshët dhe bashkë zihen pesë minuta. (SMI)

“Tumac të gjelbër” (“Tagliolini verdi”). Përbërësit: spinaq, miell, vezë, djathë qumështi delesh, borzilok, majdanoz, hudhra, bajame, vaj ulliri dhe kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Spinaqi lahet me ujë dhe i jepet një valë, shtrydhet paksa, lihet të ftohet dhe grihet imët. Me të përgatiten tumacët e gjelbër, duke e përzier dhe mbryjtur bashkë me miellin, vezët dhe kripën, derisa brumi të zbutet sa duhet. Tëhollet petë, lihet të teret, pritët në shirita të ngushtë.

Përgatitet një përzierje e grirë imët me: borzilok, majdanoz, hudhër, bajame. Këto amalgamohen me vaji ulliri e djathë të grirë si edhe me kripën e nevojshme.

Tumacët mbasi zihen, zbrazen te tiganin ku përbërësit e tjerë të grirë sapo janë

skuqur paksa. Për pak minuta mbahen bashkë, duke i përzier në tiganin e ngrohtë. (FRA)

“Tumacë me arra” (“Tagliatelle con noci”). Përbërësit: 100 g tumacë shtëpie, 50 g açuge, bukë shtëpie dhe e ndiçme, arra të grira, kripë.

Në enën me plot ujë të sapovluar dhe me kripën e nevojshme, zhyten tumacët. Ndërkaq grihet buka dhe arrat, pastrohen açuget dhe u hiqet shtylla kurrizore. Me përfundimin e zierjes së tumacëve dhe kullimin e tyre, u shtohen açuget dhe u shpërndahet buka e arrat e grira. (SMI)

“Tumacë me bizele” (“Pasta e piselli”). Përbërësit: 300 g bizele kokërr, 300 g tumacë, dy kokë hudhra, gjethe dafine, spec të kuq djegës në trajtë pluhuri, vaj ulliri, kripë.

Fillimisht, bizelet mbahen në enë me ujë për 24 orë dhe mandej zihen. Në to shtohet ujë, nëse duhet si edhe kripa e gjethet e dafinës. Këtij gatimi me bizele, u shtohen tumacët e sapopërgatitura, si edhe: erëza, hudhër e fërguar lehtë, piper. (SPI)

“Tumacë ma pisilë” (“Scialatelli”). Tumacët ndreqen me bizele vendëse (në dallim nga gatimi i sipër shtjelluar) sepse janë më kokërrvogla, të ëmbla e më të shijshme. Këto zihen më vete, duke i u shtuar vaj ulliri, qepë, hudhra, spec djegës. (KËM)

“Tumacë me fasule dhe çërrin”. Krahas zierjes veças të tumacëve dhe të fasuleve, në tigan, paksa skuqen thelpinj hudhre. Mbas heqjes së tiganit nga zjarri, hudhrave u shtohet një lugë çaji me spec pluhur. Me këto ndreqen tumacët me fasulet. (ÇIV)

“Tumacë e qiçra”. Gatesë që ngjan me “Tumacë me fasule”, ku qiçrat përdoren në vend të fasuleve. Vijmësi e traditës për bashkërendimin e brumërave (karbohidrateve), me bishtajoret kokërr (ushqim proteinor e bimor).

Në mënyrë tradicionore, qiçrat e prodhuara në arat e Garafës-Caraffa di Catanzaro por edhe në komuna të tjera arbëreshe, zihen në vegshe balte të pjekur dhe mandej përzihen me kimën e mishit të dërrit. Po në këtë vegshe dhe në zjarr të lehtë, shtohen tumacët e sapoziera dhe mbasi përzihen të gjitha së bashku për rreth 5 minuta, shërbehen në tryezë. (GAR), (SPI), (SVA).

“Tumacë me drudhëz” (“Tagliatelle dell’Ascensione”). Një tjetër mënyrë gatime e tumacëve gjatë dimrit, ku për yndyrë dhe shijesim të veçantë përdoren drudhëzat, pra cingaridhet e përfutuara nga therja e derkut dhe skuqja e mishit të bashkëngjitur me shumë dhjamë. (Shumë komuna arbëreshe)

“Tumacë me drugën e me klumësht”. Përbërësit: 300 g miell i bardhë, 1,5 litra qumësht, pak kripë.

Këto lloj tumacësh përgatiten në dy mënyra. Peta e tëhollur, lihet të teret për rreth një orë e mandej pritët në shirita me gjerësi rreth 1 cm. Tumacët zhyten në një enë me qumësht e kripë dhe zihen. Mënyra tjetër: brumi i tumacëve gatuhet me qumësht dhe mandej zihen në ujë me kripë.

Në të dy mënyrat, tumacëve, qumështi u shton vlerat ushqimore dhe shijen. (ÇIV)

“Tumacë me qelqja” (“Tagliatelle con calici”). Kemi të bëjmë me tumacë shtëpiake, që ndreqen me një lloj kërpudhe në trajtë kupe (emërtohet qelq, mëret – Agarico geotropo), prandaj i quajnë “qelqja” – kupëza.

Përbërësit: 300 g tumacë, 300 g kërpudha të llojit qelqja, gjizë, vaj ulliri, një thelb hudhre, spec djegës dhe piper, dy gjethe dafine, kripë.

Gatimi: kërpudhat lahen mirë me ujë dhe priten në shirita të ngushtë, vihen në një enë me ujë të vakët dhe lihen aty për 15–20 minuta. Në tigan skuqen paksa hudhra në vaj ulliri dhe mandej duke e ulur ngrohtësinë, shtohen kërpudhat bashkë me lëngun e tyre. Gatimi vijohet, duke i shtuar kripën dhe gjethet e dafinës. Nga përfundimi i trashjes së lëngut, shtohen speci djegës dhe piperi.

Tumacët e sapoziera ndreqen duke u përzier me kërpudhat dhe me gjizën. (VIN)

“Tumac shpie me buk e bakalla” (“Pasta di casa con pane e baccala”). Të tërë llojet e tumacëve sikurse llojet e tjera të makaronave, përgatiten e gatohen në shtëpi, krahas gatimit e shërbimit të tyre nëpër restorante.

Përbërësit: 500 g tumacë të përgatitura në shtëpi, 4–6 feta bukë shtëpie (200 g) e pjekur 1–3 ditë më parë dhe e grirë, vaj ulliri, 400 g salcë të bakalaros, 400 g domate që u është hequr cipa, një kokë qepë, kripë, piper i zi.

Bakalari pritët në thela mbasi është larë me ujë, sikurse edhe domatet; grihet qepa. Së bashku përbëjnë salcën: zihen në një enë plot me ujë, ku shtohet vaj ulliri e pak kripë. Në një tenxhere tjetër, kur vlon uji dhe tumacët janë zier, këto kullohen. Mandej vendosen në tiganin, ku dromcat e bukës janë fërguar me vaj ulliri; përziehen lehtë dhe ndreqen me salcën e sapo përgatitur.

Ky ushqim vendoset në një pjatë të madhe, ku piperoset me piper të zi. Shërbehet mbasi shpërndahet në çdo pjatë, menjëherë, për t’u ngrënë i ngrohtë. (ÇIV), (SSO).

“Tumac shpie Skanderbek” (“Filatelli Scanderbeg”). Përbërësit: 500 g domate, një kokë hudhër, disa gjethe borziloku dhe majdanozi, disa kokrra bajame, djathë qumështi delesh, vaj ulliri dhe kripë.

Këto mbruhën së bashku, duke i shtuar pak ujë për të përfutur brumë të butë. Tumacët teren, duke i vendosur mbi mësallën me paksa miell të shtruar në të. Salca përgatitet duke kavërdisur thelpinjët e hudhrës, ku shtohen domatet e prera në feta, borziloku, majdanozi, bajamet e grira imët, kripa.

Tumacët zihen në enë të madhe me plot ujë dhe kripën e duhur, kullohen dhe mandej ndreqen me salcën. Së fundmi, përsipër u grihet djathë qumështi delesh. Shërbehen menjëherë, të ngrohta. (FRA)

“Tumacë të holla të nanes” (“Spaghetti della nonna”). Përbërësit: 100 g tumacë, një kokë qepe, një karotë, një spec, disa domate, disa kokrra ullinj të zi, një tufë me selino, vaj ulliri, piper dhe kripë.

Përgatitja e salcës. Qepa e grirë imët kavërdiset në vajin e ullirit të nxehur në tigan, ku shtohen copëzat e perimeve të tjerasi edhe piperi e kripa. Lihen derisa të ziejnë me zjarr të ulur. Specit të sapopjekur i hiqet cipa dhe pritët në copëza.

Tumacët zihen në tenxhere plot me ujë të nxehur dhe me kripën e nevojshme, mandej kullohen dhe vendosen në pjatancë ose në supierë. U shtohen ullinjët, salca e sapopërgatitur që ndreqet me vaj ulliri. Të tëra përziehen së bashku dhe me pjata shërbehen menjëherë. (MBU)

“Tumacë, mëraj e ndulë” (“Pasta, finocchi e salsicotto”). Përbërësit: 100 g tumacë, dy tufëza me merajë të egër, 50 g salsiçe/ndulë dhe kripë.

Përgatitja dhe gatimi: mëraj dhe salsiçet priten dhe vihen në enën me ujë e pak kripë dhe ziehen lehtë. Në një tenxhere tjetër me ujë të nxehtë e kripë, dhjetë minuta para se të vlijë uji e të përfundojë zierja, tumacët kullohen dhe përziehen me mëraj e ndulën; lihen të ziejnë bashkë për dhjetë minuta të tjera. Gatimi shërbehet i ngrohtë nëpër pjata. (SMI)

“Tumact me tulez”, “Tumac ma druda”, “Tumaz me druda” (“Tagliatelle con mollica e noci”). Lloj makaronash, që për kimë dhe salcë së bashku, kanë dromca tulesh buke, të fërguara ose të pjekura në furrë së bashku me açuga, arra, bajame, hudhra, domate të grira.

Për të shërbyer 4–6 persona, përdoret: 1 kg miell nga gruri i fortë, ujë, kripë. Këto brumosen e zbruhën së bashku dhe tëhollen. Petat e krijuara, priten në shirita të ngushtë dhe lihen të teren. Zihen në një enë me shumë ujë dhe zjarr të fuqishëm. Makaronave të sapogatuara, krahas ndreqjes me vaj ulliri, u shtohet kima-salca e sipërshënuar.

Tumaz me druda sidomos gatuhet për Pashkë. (GAR), (MAS), (ZHU).

x x x

Pro Loco në Komunën Barilli-Barile (Basilicata), qysh nga 1997, çdo vit organizon “Sagra e Tumact me Tulez”.

Tumacët janë llojet e makaronave, që në këtë libër paraqiten me 11 receta gatimi, ku kryesisht dallon ushqimi shoqërues i tyre: bakala, bathë, bizele, fasule, mulikatë-tul buke, qiqra, qumësht. Sikurse llaganet edhe tumacet janë pak a shumë makarona të tipit tagliatelli.

Tumacët bashkë me vermiçedhit dhe zitet e përshkruar më poshtë, përmbyllin listën e llojeve të makaronave që më lart u shtjelluan, duke arritur në 22 lloje dhe shumica me disa lloje ushqimesh shoqëruese.

“Verdhet”, “Verdetë”. Pjatë me ushqim shumë të pasur, që zakonisht gatuhet për ngjarje të rëndësishme, veçanërisht për Pashkë.

Një lloj byreku, që mbushet me mish qengji, copa salsiçesh, vezë, djathë të grirë prodhuar prej qumështit të deleve, dromca buke, qumësht, sheqer ose kripë; si edhe gjelbërима (prandaj gjella quhet “verdhet”) sikurse majdanoz, radhiqe, marajë e egër etj., por edhe kanellë, vaj ulliri, domate të freskëta, specia djegëse. (HOR), (MAS), (ZHU).

“Vermiçedhi me qiqra” (“Vermicelli con ceci”). Makarona të llojit spageti të holla, që përziehen me qiqra të ziera. Gjellë tradicionore sidomos në krahinën e Salentos (Puglia), duke përfshirë komunën San Marcani-San Marzano di San Giuseppe dhe të tjera komuna arbëreshe në jug të Italisë.

Vermiçedhit gatuhet me mjaltë dhe pastaj fërgohen në tigan me vaj ulliri të

nxehur, por më përpara ngjyhen/përzihen në dromca buke të terur. Meqenëse vermiçedhit gatohen sidomos gjatë kreshmës, kjo mënyrë e përgatitjes së tyre zëvendëson djathin, sepse bulmeti nuk ka gjatë periudhës së kreshmës. (ÇIF), (SMA).

“Vin kuat”. Kaçamak ose makarona; secila, krahas miellit të misrit dhe të grurit, janë të gatuar me musht ose me merikotë, në vend të përdorimit të ujit. (BAR)

“Ziti me lëng derku”. Makarona në trajtë gypash, quhen edhe “makarunet e nuses”. Kjo gatesë është më me traditë në Komunën e Karficut-Carfizzi (Calabria).

Për të shërbyer katër vetë nevojiten: 1 kg mish derri, një bardhak me verë, salcë të freskët domatesh, 500 g ziti, djathë i grirë, spec djegës.

Mishi zihet për të paktën 30 minuta. Mandej i shtohet vera dhe mbasi kjo avullon, shtohet salca. Së bashku zihen për të paktën një orë. (KAR)

II/1c. Pjata të dyta: gatesa me mish. (72):

Pjatat e dyta përmbajnë ushqimin kryesor të drekimit ose të darkimit. Janë më të shumëllojshme, sikurse gatesat me: mish, perime, peshk. Për lehtësi shtjellimi dhe në mënyrë që lexuesi t'i përvetojë më mirë, pjatat e dyta paraqiten në tre nënkrerë.

Pjatat e dyta shërbehen të shoqëruara me garnitura (perime të freskëta ose paksa të gatuar, patate, kërpudha etj.). Përgjithësisht janë më të pasura me ushqime proteinore ndërsa pjata e para përmbajnë më shumë karbohidrate.

“Asoje pirmsbrënda”. Përmbrendëse qengji, që mbasi lahen mirë dhe ndahen në copa, zihen së bashku në një enë me ujë e kripë. Kjo lloj gjelle ndreqet me salcë domatesh, erëza, uthull, vaj ulliri. (FRA)

Kemi të bëjmë me një lloj “paçe plëndësi”, siç quhet në Shqipëri.

“Bathë me fritulla” (“Fave con frittelle”). Përbërësit: 300 g kokrra bathe të stinës, dy qepë të njoma, 500 g plëndës derri, dy lugë gjelle me dhjamë derri, copa fritulla (copëza lëkure të gatuar) derri, mëraj i egër, kripë.

Në poçen e baltës së pjekur nxehen qepët e grira, plëndësi i prerë në copëza dhe dhjami i derrit. Mandej shtohen bathët, mëraji dhe pak ujë. Zihen së bashku. Mbas 30 minutave, në poçe zbrazen fritullat përfshirë veshët, këmbët, bishti dhe të tëra vijojnë të ziejnë për 30 minuta të tjera, por me zjarr të përmbajtur. (SMI)

“Ciamaruçed të pjekur në tavë”. Kërmij të vegjël, të zhveshur, “jargavecë”, që lahen mirë me ujë dhe mund të zihen paksa, nëse janë më të rritur dhe mishin e kanë paksa të fortë.

Mandej tava me kërmij plotësohet, duke i shtuar perime, që priten në copa. Tërë tava ndreqet me erëza, vaj ulliri, kripë. Tava piqet në furrë. (ZHU)

“Ciamaruçed dhe kalli misri” (“Lumachine e spighe di gradign”). Kërminj të vegjël që gatohen si ato të sipërshënuar, por shoqërohen me ngrënien e kallinjëve të misrit të njomë, që piqen në push. (ZHU)

“Cingaridhe” (“Ciccioli”). Copat e dhjamt të përftuara nga barku dhe shpina e

derrit të therur, priten në rripa dhe këto ndahen në copëza. Lihen të pushojnë tërë natën, në një enë me ujë. Të nesërmen zihen për rreth 7 orë. Mbas avullimit/ shterrjes së ujit, në enë mbetet dhjami dhe cingaridhet me sadopak mish që duhet kavardisur.

Cingaridhet përdoren për të ndrequr pite, pica etj.; madje janë të shijshme edhe kur përdoren për ndreqjen e ëmbëlsirave. (KEJ)

“Cingaridhi fritti cu gove e zazizze”. Cingaridhe të fërguara (copëra mishi të dhjamosur dhe copëra lëkure me dhjamë të mishit të derrit), që gatuhet bashkë me vezë e salsiçe.

Përbërësit: 500 g salsiçe me shije pikante, 4 vezë, 100 g cingaridhe, 500 g specat të kuq të terur, 250 g domate të freskëta, vaj ulliri.

Përgatitja: në tigan të lyster me vaj ulliri, skuqen specat e pastaj shtohen domatet dhe salsiçet e prera në feta, së bashku me cingaridhet. Nga përfundimi i skuqjes së tyre shtohen vezët, që më përpara janë çarë dhe përzier në një pjatë. Me to, tigani mbahet në zjarr edhe për tri minuta të tjera.

Shijimi i ngrënies së këtij gatimi, shtohet duke e shoqëruar me pirje vere të kuqe shtëpiake cilësore. (ZHU)

“Cingaridhe me ve”. Një lloj gatimi i shpejtë, që zakonisht përdoret si paragjellë ose për mëngjesim a darkim. Në tigan skuqen së bashku cingaridhet me vezët, ku shtohet spec djegës i grirë dhe kripë. Pjatat me to, përpara se të shërbehen ndreqen me erëza. (FER)

“Cingaridhe mishi derri” (“Ciccioli di carne di maiale”). Cingaridhet, zhigëlat, përgatiten nga prerja në copëza e pjesëve të dhjamura, që merren prej brinjëve dhe barkut të derrit. Këto lihen në ujë për 12 orë. Mandej zihen me zjarr të ulët për rreth 7 orë, zakonisht në enë bakri të kallajisur. Kur shteron uji i zjerjes, në enë mbeten dhjami dhe cingaridhet me sadopak mish; këto duhet të kavardisen në enën ende të nxehtë. (QN), (UNG).

“Cingaridhe”, “Zingaridd për paçe” (“Frittole”). Copëza mishi derri dhe lëkurë e sidomos dhjamë të mishit të derrit, zorrët e holla të derrit, të lara mirë dhe të lidhura gërshetë; të tëra, paksa skuqen së bashku. Pastaj për tërë natën, zihen në një enë me ujë. Të nesërmen, yndyra dhe copat e dhjamt dalin sipër, prandaj veçohen nga mishi, lëkura, zorrët. Mishrat ndreqen me kripë, uthull, hudhra, erëza. (ÇIV)

“Cingaridhe me skapixhe e pepira nd’uthull”. Cingaridhe të shoqëruara me patëllxhanë dhe specat të terur, që ruhen në kavanozë me uthull; ose patëllxhanat dhe specat e terur përgatiten në çast, duke i shpëlarë në ujë të nxehtë për t’i larguar kripën e tepërt dhe për t’i zbutur paksa, duke i rregulluar me vaj ulliri e uthull, me erëza të grira.

Një lloj paragjelle, që zakonisht hahet në darkim. (FER)

“Cikuli te furri” (“Pelle del maiale, sbriolata”). Cingaridhe, që në dallim me gatimet e sipërshënuara për cingaridhet, këto piqen në furrë. Mandej përdoren për të ndrequr gjellë të tjera ose vihen mbi fetat e bukës së thekur. (GAR)

“Drudëza”, “Drudhëzit” (“Frattaglie”). Mish derri i yndyrshëm, me dhjamë, një lloj cingaridheje, që gatuhet gjatë periudhës së dimrit. Mishi zihet me zjarr të

ngadaltë dhe për kohë të gjatë. Shumica e yndyrës del në sipërfaqe të lëngut, prandaj ndahet lehtë nga mishi dhe përdoret për të zier e gatuar bathët e të tjera bishtajore kokërr, që shoqërojnë mishin e derrit.

Drudëzat mund edhe të skuqen e mandej përdoren në gjellë të ndryshme, madje mund të bëjnë pjesë në pjatën me sallatë. (Tërë komunat arbëreshe)

“Friata”. Një lloj fërgese, me përbërës kryesor pakën (mish me dhjamë nga kurrizi dhe barku i derrit të therur), që ruhet e terur me tymosje. Paka shpëlahet me ujë për t’i larguar kripën e tepërt; mbasi pritët në copa të vogla, këto skuqen në tigan, ku pak më vonë shtohen specat dhe patate të prera në feta.

Kjo lloj fërgese ndreqet me erëza e sidomos me rigon. (KAT)

x x x

Fërgesat janë gatime edhe mbarëshqiptare, që përgatiten lehtë dhe shpejt, që janë haporekse (aperitive) dhe zakonisht shërbehen si paragjellë (antipasto). Të tilla janë fërgesat me mish, ku spikat Fërgesë Tirane me mish dashi; mbasi ndreqet me paksa domate, specat etj. dhe sidomos me gjizë e erëza, vendoset në tavë balte të pjekur (ceramica) dhe piqet në furrë në mënyrë të shkallëzuar, duke e ruajtur gjatë nxehtësinë edhe kur shërbehet për ngrënie. Lloje të tjera fërgesash, ku ushqimet vërtet fërgohen janë Fërgesë me vezë e gjizë që përdoret edhe nga arbëreshët, Fërgesë me perime kryesisht me specat, domate dhe gjizë ose djathë.

x x x

“Frisurata”. Mish dhe mëlçi derri, të skuqura me vaj ulliri dhe me shumë specat djegës e me gjethe dafine të ruajtura në vaj ulliri. Mishi dhe mëlçitë e copëzuara dhe të vëna në tigan, nga fundi i skuqjes shuhet me verë të kuqe. Në këtë mënyrë, frisarata merr më shumë shije dhe amësim. (VAK)

“Frisurata e Karficit” (“Frisurata di Carfizzi”). Gatesë që më me traditë është në arbëreshët e Komunës së Karficit.

Përbërësit dhe sasi të nevojshme për të shërbyer katër vetë: 1 kg mish derri sidomos nga ai cilësor i zverkut-pjesa e mbrapme e qafës, 100 g mëlçi derri, spec i kuq pluhur, hudhra, gjethe dafine, një shkopëz kanelle, dy bardhakë me verë të kuqe, kripë.

Mishi zihet për të paktën dy orë dhe nga mesi i zierjes shtohet mëlçia. Kur shteret uji i zierjes, shtohen: hudhurat, dafina, speci, kanella, vera. Zierja vazhdohet derisa vera të avullojë dhe lëngu të trashet. (KAR)

“Gjak derku”. Gjaku, kurmagjaku i derrit zakonisht i përftuar nga derri i sapotherur, zihet në enë banjo Mari. Bashkë me të, në enën e zierjes shtohen: çokollatë e shkrirë, sheqer, merikotë, rrush i thatë, stika pishe, lëvore portokalli të grira. (ÇIV)

“Gjak i diganisur” (“Sanguinaccio”). Në tiganin me vaj ulliri të nxehur ku janë skuqur pak hudhra të grira, shtohet gjithë gjaku i derrit të sapotherur, por mbasi të jetë zier dhe ftohur e prerë në copa.

Gjaku i sapogatuar, ndreqet me gjethe dafine, me spec djegës të copëzuar, me spec të ëmbël të copëzuar, me kripë. (ÇIV), (GAR), (SMI).

“Gji ma ve”. Gjizë ose djathë i përzier me vezë të rrahura, që shoqërohen me

mish brinje keci ose qengji dhe me qofte. Gatuhet sidomos për Karnavalet dhe të shtunën e Javës së Madhe në prag të Pashkës.

Fillimisht, në vaj ulliri e kripë, skuqen qepa e ëmbël bashkë me hudhrën, të grira dhe, mandej në to shtohen brinjë e thela mishi keci ose qengji. Pothuaj në përfundim të skuqjes, shtohen domate me cipa të qëruara dhe mbi to, gjiza ose djathi i grirë, si edhe vezët e rrahura.

Ndërkohë përgatiten qoftet me: tul buke të ndiçme, djathë të grirë ose gjizë, vezë, piper, majdanoz i grirë.

Pjata shërbehet e përbashkët, brinjët me qoftet dhe gjiza ose djathi përzier me vezët. (KËM)

“Gji ma ve molizan” (“Gji ma ve molisano”). Gatim që përafron me të sipër përshkruarin, të dyja gjellë të bashkësive arbëreshe në krahinën e Molises. Përbërës ushqimorë ka mish qengji, vezë e djathë të grirë. Gjizë me vezë tanimë sadopak është “italianizuar”, duke i u shtuar domate dhe patate të ziera. (POR)

“Hjimer”, “Hjiromer”, “Hjoromer” (“Pancetta, lardo di maiale”). Mish, pakë/nënbarke dhe sidomos dhjamë nga pjesa e faqeve të derit.

Hjimer zbruhet me kripë dhe mbas një jave shpëlahet me ujë. Ky lloj mishi, skuqet në tigan me yndyrën e vet, ku shtohet pak verë dhe kur nxirret në pjatë, i shtohet pak spec i kuq pluhur.

Pëlqehet edhe gatimi ose ngrënia të freskëta e kokrrave të njoma të bathës, shoqëruar me hjiromer. (SKO, SPI)

“Hullonjra me bakalaro e mulikat” (“Tagliatelle al baccalà, con mollicata”). Lloj makaronash bashkë me peshk bakallaro dhe dromca tulesh buke, që tiganisen në vaj ulliri me spec të kuq. Ky lloj gatimi i hullonjrave quhet edhe “gjella e korrësve dhe e vjelësve”, sepse u shërbehet edhe atyre të cilët punonin tërë ditën gjatë korrjeve dhe vjeljeve të prodhimeve bujqësore. (FRA)

“Judinelli”, “Ludunelet” (“Mazzacorde”). Mund të quhen një lloj kordhëzash, që përftohen nga përbrendëset e kecit ose të qengjit.

Përbërësit: përbrendëse të kecit ose të qengjit që është ushqyer vetëm me qumështin e nënës, një kokë hudhre dhe një kokë qepe, dy lugë gjelle me vaj ulliri, 200 g patate të prera në feta, një tufëz borzilok dhe një tufëz majdanoz, 200 g salcë e trashë domatesh, kripë.

Përbrendëset, përpara se të lahen me ujë dhe të zihen mirë, priten në copa (zemra, mëlçia, mushkëritë, veshkat) dhe plëndësi pritet/ndahet në rripa. Me zorrët e holla dhe rripat e plëndësit, lidhen e mbështillen copat e zemrës etj. Zihen për 30 minuta dhe mbasi zbrazet uji nga tenxherja, zihen përsëri me ujë tjetër.

Patatat e sapogatuara dhe të ndrequra me salcë-erëza-kripë, vihen në njërën anë të pjatës me judinelli, kordhëza. (SPI)

“Kaciq a’la Çivitjata”. Kec i gatuar simbas praktikës së amvisave të Çiftit-Civita në Kalabri.

Përbërësit: 1 kg mish keci ende pirës qumështi, 500 g domate, 2 spec djegës, 50 ml vaj ulliri, 1 bardhak me verë të bardhë Pulini (del Pollino), 1 thelb hudhre, 3

gjethe dafine, dëllinjë, rigon, kripë.

Mishi i kecit lahet me ujë dhe pritët në copa të mëdha. Mbasi i kullohet uji i larjes, fetat e mishit vendosen në tigan, ku po skuqet hudhra në vaj ulliri, bashkë me domatet dhe me specat e kripën. Ky gatim në tigan spërkatet me verë të kuqe dhe në fund i shtohen erëzat e sipërshënuara. Gjatë skuqjes shtohet pak ujë, në mënyrë që mishi të mos ngjitet në tigan.

Mishi i kecit gjithashtu mund të piqet në skarë. (ÇIV)

“Kaciq i pjekur”. Kec i tërë ose pjesë të tij, që piqen në furrë. Nga fundi i pjekjes, tavës me mishin e kecit i shtohen: domate dhe specat të terura, gjethe dafine, pak vaj ulliri dhe kripë. Mishi dhe perimet në tavë shuhet me verë të bardhë. (ÇIV)

“Kaciq me patana” (“Capretto con patate”). Përbërësit: 1 kg mish keci, 600 g patate, 6 lugë gjelle me vaj ulliri, spec djegës, 2 thelpinj hudhre, 1 tufëz me rigon, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Patatet qërohen dhe lahen me ujë, teren duke u fshirë me një pece. Priten në feta dhe kripën mbasi vihen në një kullojse. Ndërkaq mishi i kecit pritët dhe skuqet në tiganin me vaj ulliri të nxehur, së bashku me përbërësit e lartshënuar. Shtohet një bardhak me ujë dhe tigani mbulohet me kapak; kjo gatesë zihet për 45 minuta. Patatet skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur shumë; në fund kripën dhe u shtohet pak rigon i grirë. Mishi shërbehet me garniturën e patateve etj. (FIR)

Mënyrë tjetër: keci dhe patatet piqen në furrë dhe zakonisht te pjata, për garniturë kanë një lloj sallate me: carangth (cardo dei campi), çikore, lulëlakër, gjethe selino, kërpudha, marajë, patëllxhana, spec djegës, kripë, vaj ulliri. (KAR)

“Kaciq te grazza, me dafin” (“Capretto al tegame all’altro”). Mish keci i skuqur në tigan me pak vaj ulliri ose i pjekur zakonisht në skarë, shoqëruar me gjethe dafine dhe kripën e nevojshme. (ÇIV)

“Kangariqra, kothra e ve” (“Uove strapazzate con peperoni e cotiche”). Një lloj gatimi tradicionor arbëresh, me vezë të skuqura përzier së bashku me specat, me mish të tymosur-proshutë dhe me copa lëkure të dhjamosura nga mishi i dërrit që është mbarështuar në kushte shtëpiake.

Kjo gjellë quhet edhe “mëngjesimi i bariut”, sepse përgatitet shpejt në mëngjes herët, kur bariu nisët nga shtëpia për të kullotur bagëtinë dhe gjella përmban shumë energji, aq të domosdoshme për ditën e zgjatur të punës së tij. (UNG)

“Khmigji”, “Khmigl” (“Lumachine”). Kërmij jo shumë të rritur, që mbasi mblidhen në natyrë, mbahen në shportë për 2–3 ditë në mënyrë që të përfundojnë jashtëqitjen. Lahen mirë me ujë disa herë dhe zihen në një enë të madhe me ujë, që mbasi vlon mundësohet heqja lehtë e guackave nga kërmijtë. Në një tavë me hudhra, domate të freskëta të prera në thela, rigon, spec djegës, vaj ulliri, kripë, ku në to shtohen e përzihen kërmijtë. Tava me tërë këtë përbërje piqet në furrë.

Më të pëlqyer janë kërmijtë e vegjël të bardhë, që rriten nëpër driza; po ashtu,

kërminj më të mëdhej “marrunat” dhe ato mesatarë “çumarelat”, që rriten në vend me bar që mban lagështirë dhe buzë përrenjëve. (MAS), (ZHU).

“Kimë me mish dhie” (“Ragu di capra”). Ndër kimat më tradicionore arbëreshe, që përdoret për të ndrequr makaronat, për të mbushur domatet, kungujt, patëllxhanët, specat etj.

Mishi i dhisë parapëlqehet, sepse kjo lloj bagëtie mbarështohet lehtë në shkorretat e shumta kullosore që qarkojnë fshatrat e qytezat arbëreshe dhe mishi saj është pothuaj pa dhjamë. (GAR)

“Kordhëza” a “Korza” (“Mazzacorde”). Përbërja: plëndës, mushkëri, shpretkë, zemër, zorrë të holla, riza e barkut. Por edhe: 2 kokë hudhre, spec djegës, 600 g salcë domatesh, borzilok, rigon, kripë, vaj ulliri.

Gatimi. Përbrendëset lahen mirë në ujë të vakët dhe mandej me ujë të rrjedhshëm. Priten në copëza. Zorrët dhe plëndësi i prerë në rripa, gërshetohen bashkë me rizën dhe brenda tyre ngjishen copat e mushkërive, shpretkës, zemrës; së bashku përbëjnë kordhëzat.

Në tigan skuqen vaji i ullirit dhe speci djegës, ku shtohen: salca dhe kordhëzat, hudhra e grirë, borziloku i copëzuar, kripa. Zihen me pak zjarr dhe ena mbulohet me kapak. Nga përfundimi shtohet pak rigon. (KEJ)

“Lepur i skuqur dhe byrek me bathë”. Mishi i lepurit mbasi pritët në thela dhe këto lahen me ujë e lihen të kullojnë mirë, skuqen në tigan me vaj ulliri dhe ndreqen me erëza e kripë. Ndërkaq gatuhet brumi dhe tëhollen dy peta të trasha për të përgatitur byrekun; midis dy petave shtrohet bathë e zier dhe e shtypur me lugë druri duke e bërë si pure.

Kemi të bëjmë me një bashkërendim proteinash shtazore e bimore (mish leपुरi, bathë) me karbohidrate (petat e byrekut).

Të dy gatesat shërbehen në të njëjtën pjatë. (KEJ)

“Lepur me ver t’bardh”. Gatimi me verë të bardhë, mishin e zier të lepurit e amëson dhe i heq erën ndonjëherë pak shqetësuese, i jep shije më tërheqëse. (ÇIV)

“Lepur me ver t’kuqe”. Mish leपुरi, që megjithëse është me ngjyrë të bardhë mund të gatuhet edhe me verë të kuqe sikurse ajo Gaglioppo, tipësore arbëreshe dhe kalabrese. (ÇIV)

“Lëng mishi Arbëresh” (“Ragu Arbëresh”). Përbërësit: brinjë mishi derri të ruajtura duke i kripur, 1 kokërr qepe, 250 ml verë e kuqe, 1 spec djegës, 1 kg salcë e trashë domatesh, 3 lugë gjelle me vaj ulliri.

Në tigan me vaj ulliri të nxehur skuqen qepa e prerë në feta së bashku me mishin brinjë, duke i shuar me verë; mandej shtohen salca, speci djegës dhe kripa. Ziejnë për rreth 20 minuta dhe mishi ndahet në thela, duke i u hequr ndonjë kërc.

Me këtë lloj mishi ragu ndreqen makaronat dhe shërben bashkë. (SBE)

“Lumarjel kaciqi ose qengji” (“Involtini di capretto o agnello”). Një lloj kukureci ose kordhëzash, korzash. Zorrët e holla të kecit a qengjit, lahen mirë, fillimisht me ujë dhe përfundimisht me lëng limoni e kripë. Këto gërshetohen e

lidhen përçark copëzave të mëlçisë dhe të zemrës.

Gërshetat me përbrendësata të përshkuara në hell/heje druri a metali, piqen mbi skarë apo duke rrotulluar hellin përbri shpuzës (kukurec) ose këto gërsheta zihen në tenxhere me ujë a piqen në furrë, duke i vendosur në tavë (kordhëza).

Lumarjelet ndreqen me spec djegës, rigon, hudhër, gjethe dafine. Gërshetat me përbrendësata priten në copa dhe shërbehen nëpër pjata. (PLA)

“Minjatiall” (“Involtini di frattaglie”). Një lloj kordhëze (gatuar me zierje a pjekje në furrë) ose kukureci (me pjekje mbi skarë ose duke i rrotulluar përbri shpuzës), ku përbrendëset e bagëtisë së imët (kec, qengji), gatuhet duke i gërshetuar zorrët e holla dhe mbështjellë: mëlçitë, veshkat, zemrën. Së bashku përbëjnë ‘boshtin gjatësor’ të suxhukut me këto mishra, që priten në copëza dhe mbështillen nga gërshetimi i zorrëve të holla dhe i plëndësit të prerë në shirita. Minjatallet ngajjnë shumë me lumarjelet.

Ndreqen me erëza e kripë. Piqen te prushi mbi skarrë ose në hell (kukurec), por mund të skuqen ose të zihen për rreth 30 minuta (kordhëzat).

Minjatallet priten në copa dhe shërbehen nëpër pjata. (MAS), (PLA).

“Mish i lidhure, mbushur me gjize”. Copë tulli të mishit të qengjit, por edhe të viçit. Rrihet me rrahëse mishi, në mënyrë që të zbutet më shumë dhe të hollohet në trajtë pllake. Mbi të shtohet kripë e piper dhe sidomos gjizë me mbushullim. Mishi e mbledh këtë mbushje, duke e rrotulluar dhe krijuar një suxhuk të gjatë, që nëpër gjatësinë e tij lidhet me fije.

Mishi mund të skuqet paksa, duke u shuar me verë të kuqe dhe pastaj zihet i tëri si suxhuk, në një enë me ujë dhe me vaj ulliri e kripë.

Mishi i lidhur pritet në feta dhe shërbehet në pjatë me garniturë perimesh (FER).

“Mish ljepuri me ftonj”. Mishi i lepurit, i larë me ujë dhe i prerë në feta, zihet paksa dhe mandej në të shtohen thela ftonjsh e vazhdohet zierja.

Ndreqet me erëza, vaj ulliri, kripë. Një gatesë e veçantë! (FRA)

“Mish ljepuri me musharule dhe spec” (“Coniglio con musciarulli e peperoni”). Për të shërbyer katër njerëz: një lepur me peshë rreth 1,5 kg, kërpudha të llojit musharule 500 g, tre spec të zakonshëm, një spec djegës, një kokë qepe, dy kokë hudhra, 300 g domate kokërrvogla të lidhura në vile, një lugë kafe me rigon të grirë, vaj ulliri, piper, kripë.

Përgatitja. Lepuri i larë në ujë të rrjedhshëm pritet në feta të vogla dhe këto teren me një pece ose me letër kuzhine. Skuqen në tigan me vaj ulliri bashkë me përbërësit e sipërshënuar, që priten në copa jo të vogla. Në tigan shtohet pak ujë dhe mbulohet me kapak, duke vijuar zierja për rreth 40 minuta. (FRA)

“Mish shtjerri në valët”. Mish qengji i zier, që pothuaj shterret në lëngun e vet dhe shuhet me verë të kuqe, për të simbolizuar gjakun e Krishtit.

Ky lloj mishi gatuhet veçanërisht me rastin e Pashkës, periudhë e pranverës, që përkon me rritjen më të plotë të qengjave. (FER)

“Mish dhe qepë t’diganisura”. Në tigan me vaj ulliri, mishi biftek skuqet bashkë me qepët e grira të skuqura shumë, ku mandej shtohet spec djegës i grirë dhe kripë.

Para se të shërbehet, gjella ndreqet me erëza. (FER)

“Mishra arbëreshe”. Përzierje me zierje ose me pjekje bashkë të disa lloje mishi, më të përdorur në kuzhinën arbëreshe: keci, qengji, pakë (pjesë mishi me dhjamë nga kurrizi dhe barku), derri. Në këtë mënyrë larmohen amësimet dhe shijet e gatesës, pjata hijeshohet edhe më shumë. (Komunat arbëreshe të Pulinit)

“Mishrashku” (“Pasticcio di carne”). Një përzierje të disa lloje mishrash.

Përbërësit: mish dhie (therur në shtator, kur mishin e ka më të butë) dhe mish dele, specia djegës dhe specia të zakonshëm, hudhra, gjethe dafine, borzilok, majdanoz, vaj ulliri, kripë.

Mishrat priten në thela të mëdha dhe zihen në një enë me ujë e uthull, derisa të ndahen nga kockat. Mandej mishrat veçohen nga kockat, priten në thela të zakonshme dhe fërgohen së bashku me përbërësit e mësipërm. (SKO)

“Mulshi derku”. Përbërësit: 1 kg mëlçi derri, 10 gjethe sherebele (salvia), 3–4 thelpinj hudhre, 10 g piper të zi dhe kripë.

Fillimisht grihen hudhra dhe sherebela, mandej u shtohen dhe përzihen me piper të zi, rigon e kripë; të tëra përzihen me dhjamë derri të shkrirë. Mëlçia e hapur dysh, njomet në këtë përzierje dhe piqet në skarë ose më mirë, mëlçia njomet në përzierje mbasi të jetë pjekur në skarë. Dy-tri degëza rigoni mund të kalohen tej përtej mëlçisë për t’i riafruar dy pjesët e saj, për erësim dhe për ta kapur e kthyer më lehtë mëlçinë te skara.

Mënyrë tjetër është futja e përzierjes brenda mëlçisë që hapet në mes dhe mbyllet paksa me degëzat e rignonit, kripet nga jashtë dhe vishet me rizën e derrit. Mëlçia piqet, duke e futur brenda në hi, që përsipër mbulohet me shpuzë. (ÇIV), (MAQ).

“Mulshi derku e Kaivericit” (“Fegato di maiale alla Cerzeto”). Përbërësit: mëlçi dhe riza e barkut që mbështjell përbrendëset, gjethe dafine, vaj ulliri, pak dhjamë derri, kripë.

Gatimi. Mëlçitë priten në feta jo të vogla dhe mbi secilën vendoset një gjethe dafine. Mbështillen me rizën, skuqen në tigan me vaj ulliri e me pak dhjamë derri.

Përpara se të shërbehen, mëlçive u shtohen erëza të grira dhe kripë. (KEJ)

“Murrshi viçi” (“Fegato di vitello”). Përbërësit: mëlçitë e viçit, 50 g gjalpë, 400 g qepë kokërr, një limon, piper i zi dhe kripë.

Në tigan shkrihet gjalpi dhe skuqen qepët e grira imët. Shtohen fetat e mëlçive dhe me zjarr të fuqishëm fërgohen nga të dy anët, duke i lënë përkatësisht për pak minuta. Kripen dhe piperohen. Në pjatë shërbehen me fetëza limoni. (Shumica e komunave arbëreshe)

“Ndùla”. Mish derri me fasule, që gatuhet gjatë dimrit.

Përdoret mishi pejzë dhe mullëz, pjesa e fundit e plëndësit. Zihen bashkë me fasulet, duke i shtuar kripë, qepë të thatë dhe hudhër të grirë, erëza, spec i kuq pluhur. (FER)

“Ngadaratë” (“Cotenne di maiale sotto sale”). Lëkurë e dhjamosur nga mishi i derrit, që pritet në copa. Këto kripen dhe u shtohen erëza. Ngadaratët ruhen për t’u gatuar gjatë dimrit, së bashku me perime ose me bishtajore kokërr etj.

Por ngadaratët mund të kenë përbërës, copëza të prera nga: brinjë derri, plëndësi, këmbët, lëkura e dhjamosur, veshët e derrit. Këto kripen mirë dhe u shtohen kopër e spec i kuq djegës. Vendosen në enë prej balte të pjekur ose në enë qelqi dhe mbi këto mishra vendoset një peshë ngjeshëse, për të shmangur praninë e tepërt të ajrit. Ena puthitet me kapak dhe kontrollohet herë mbas here sidomos duke hequr kullesat e mishrave, derisa ngadaratët të përgatiten që të gatohen kryesisht gjatë dimrit.

Më përpara se të shërbehen, ngadaratët vihen në një enë me ujë të ftohtë, në mënyrë që të shkripen. (ÇIV)

“Piribrënda” (“Soffritto di interiore di agnello o capretto”). Një lloj gatimi me përbrendëset e kecit ose të qengjit. Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: përbrendëse, 500 g salcë e trashë

domatesh ose domate të freskëta, një kokë qepe, një spec djegës, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Përbrendëset e kecit ose të qengjit priten në copëza, mbahen për disa orë në një enë me ujë e kripë. Mandej vijohet duke e zier ujin në tenxhere, ku shtohen copëzat e përbrendësve dhe kripa e nevojshme; herë mbas here, me lugë largohet shkuma që krijohet gjatë zierjes. Përbrendëset kullohen dhe lihen të ftohen.

Në tigan me vaj ulliri dhe me kokën e qepës së grirë, fërgohen përbrendëset e sapoziera. Pak më vonë shtohet salca ose domatet e freskëta; skuqen paksa së bashku dhe lihen të ziejnë për rreth 30 minuta, duke u përzier mirë. (PLA)

“Piribrënda paksa të skuqura” (“Soffritto”). Lloj gatimi me përbrendëse (plëndës, zorrë e holla, zemër, mëlçi, mushkëri) të kecit ose të qengjit.

Mbasi lahen disa herë me ujë dhe priten në copa, piqen në furrë ose fërgohen në tigan, duke u dhënë një skuqje – ngjyrë kafe të çelur.

Garnitura e pjatës me përbrendëset është sallatë me domate dhe spec, që ndreqet me gjethe dafine, majdanoz, rigon, spec djegës, kripë, vaj ulliri. (ÇIV)

“Pifti” ose “Puftea” apo “Lëhatina” (“Gelatina”). Një lloj paçe, që mund të emërtohet edhe xhelatinë, sepse kjo është përbërësja themelore e këtij lloji gatimi.

Pifti ka pjesë të mishit të kokës, këmbëve, bishtit të derrit. Këto zihen mirë në një enë të madhe me ujë dhe kripë, për kohë të gjatë dhe me zjarr të ngadaltë. Mandej vendosen në një enë të mbyllur, ku gjysma mbushet me lëngun e mishit pa dhjamërat, pra përdoren vetëm mishrat e xhelatina, ndërsa gjysma tjetër e enës mbushet me uthull. Zihen paksa, duke i shtuar hudhra dhe gjethe dafine.

Por pifti mund të ruhet, për t’u gatuar paçe gjatë dimër-pranverës: mishrat dhe xhelatina kullohen dhe vendosen në enë balte të pjekur ose qelqi, që puthitet me kapak. (ÇIV), (FER), (MUN), (SPI).

“Pirsùt” (“Prosciutto crudo”). Lloj mishi derri zakonisht i marrë nga kofsha, mish i terur dhe i pa gatuar. Mishit, për një muaj i vihet përsipër një gur i rëndë, në mënyrë që t’i rrjedhin më shpejt gjaku dhe uji që përmban mishin. Mandej, mishi njomet me shëllirë dhe mbas dy ditësh, laget me verë dhe piperohet me spec të kuq pluhur.

Pirsùiti, proshuta mund të përdoret gjatë tërë dimrit, duke e vënë në gjellë të ndryshme. (FER)

“Plëndës Morçedhu” (“Trippa Morzello”). Një lloj paçe e gatuar vetëm me plëndës keci ose qengji.

Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 1 kg plëndës, salcë domatesh, 1 tufëz me rigon, spec djegës, vaj ulliri, kripë.

Gatimi. Plëndësi i prerë në 2–3 copë, për disa sekonda zhytet në një enë me ujë që vlon, për t’u pastruar përfundimisht edhe duke e rrashinuar. Pastaj zihet për 15–20 minuta, në enë me ujë që po vlon. Kullohet, lihet të ftohet, pritët në trajtë shiritash. Në salcën e sapo përgatitur shtohen shiritat e plëndësit dhe bashkë zihen për rreth 20 minuta në zjarr të ulët. Nga mesi i zierjes shtohen rigoni dhe speci djegës.

Paçja shërbehet e nxehtë dhe zakonisht hahet e shoqëruar me feta buke dhe me verë shtëpie. (GAR), (PUH), (SKO).

“Pulë me limon”. Pula ndahet në tri pjesë: gjoksi, shpatullat dhe kofshët. Këto, mbasi lahen dhe teren nga uji, vendosen në tavë me pak vaj ulliri. Kripen, pluhurosen me rigon e piper dhe u shtrydhet një limon. Piqen në furrë me temperaturë krahasimisht të ulët, për rreth dy orë. Përpara se të shërbehen u shtrydhet një limon tjetër. (FRA)

“Purpeta ka Mungraxana” (“Polpette di Mongrassano”). Përbërësit: 400 g babba pra bukë shtëpie e ndiçme, 6 vezë, 200 g djathë qumështi delesh, 1 thelb hudhre, 1 tufëz me majdanoz dhe kripë.

Përzihen së bashku, duke i mbrujtur me duar: fetat e bukës mbasi janë zbutur në një enë me ujë, copëzat e prera të babba, të hudhrës dhe majdanozit, kripa e nevojshme, vezët dhe djathi.

Me këtë masë ushqimesh, përsëri me duar formohen qoftëza, që mandej zhyten në salcën e domates të sapopërgatitur, të nxehtë. (MUG)

“Qenq i pjekur me patate”. Me rastin e kremtimeve dhe ditëve të shënuara, qengji i tërë piqet në furrë, i shoqëruar me patate dhe i ndrequr me qepë të grira, spec djegës, vaj ulliri, kripë. (RUR)

“Qofte gjize” (“Polpette di ricotta in brodo”). Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 100 g gjizë prej qumështi delesh, lëng mishi, 2 vezë, 50 g dromca buke, 1 lugë gjelle me djathë të grimcuar qumështi delesh, gjethe dafine, majdanoz, kripë.

Gatimi. Gjiza përziehet me vezët, me dromcat e bukës të njomura në ujë dhe të kulluara, me djathin e grimcuar, me dafinën dhe majdanozin e grirë, me kripën. Me këtë përzierje formohen qofte në trajtë tophash. Në lëngun e vluar të mishit zhyten qoftet. Mbas 10 minutash, ena largohet nga zjarri dhe në çdo pjatë shërbehen disa qofte, ku vendoset garnitura e dëshiruar me perime etj. (KEJ)

“Qofte në limon” (“Polpette al limone”). Përbërësit për 4 njerëz: 600 g mish i grirë, 1 bukëz e ndiçme, 1 bardhak me qumësht, 4 vezë, 70 g djathë kaçkavall i grirë, 2 kokë qepë, pak arra të grira, pak miell, 1 kokërr limoni, ½ bardhaku me

ajkë qumështi, piper, kripë, vaj ulliri.

Bukëza e ndiçme zbutet në qumësht, shtrydhet dhe përziehet me: mishin, djathin, arrat, dy vezë, qepët e grira, piperin, kripën. Me këtë përzierje krijohen qoftet, që mbasi rrotullohen nëpër enën me miell gruri, skuqen në vaj ulliri të nxehur te tigani.

Mandej, mbi qoftet në pjatën që do të shërbehet, shtrohet një përzierje lëngu prej: limonit, dy vezëve të tjera dhe ajkës. (ÇIV)

“Qofte supërsate” (“Polpette di sopressata”). Qofte të përgatitura nga mishi i grirë i supërsatës, një lloj salsiçe a sallami. Sikurse llojet e tjera të qofteve, këto prej supërsateve gatohen duke e përzier këtë mish me tul buke të njomur në ujë, me qepë dhe hudhra të grira, erëza, spec djegës, kripë. Skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur paraprakisht. (MUN)

“Qoftëza me lëng” (“Polpetine in brodo”). Qofte të vogla, njëkafshatëshe, kryesisht me mish e djathë të grirë, vezë dhe gjizë e freskët, tule buke të grira imët.

Me lëngun e zierjes së tyre përgatitet një supë me vezë e limon; ose përgatitet një lëng me natyrë jahnie, ku salca e domateve dhe qepa e grirë dalin në rrafsh të parë.

Qoftëzat me lëng janë gjellë tipësore që gatohen edhe për Karnavalet.
(GAR)

“Qullë me lëng mishi” (“Polenta con il sugo di carne”). Përbërësit: 100 g miell misri, copëra dhe lëng mishi keci ose qengji, 350 ml ujë dhe kripë.

Mielli shpërndahet ngadalë në enën me ujin dhe kripën e duhur, duke i përzier në vijimësi me një lugë druri. Sapo qulla gatuhet, ndreqet me copërat dhe lëngun e mishit. (PUR)

“Skorca derku t’ziara me liakra” (“Cotenne di maiale bollite con verdure”). Për të shërbyer disa veta me këtë gatesë, në një enë me yndyrë derri, kripë dhe ujë, zihen mishra të dorës së dytë të tij, që merren nga: copa lëkure mishi derri, qafa e zverku, gjuha, noçka, nofullat/ faqet, veshët, këmbët, barku, veshkat, brinjët.

Mbasi përfundon zierja mirë e tyre, por me jo shumë nxehtësi dhe ku shtohet yndyrë derri për t’u shtuar shijen, mishrat bashkohen me perimet gjethore – “liakrat”, të ziera në një enë tjetër me ujë dhe të ndrequra me vaj ulliri, erëza, kripë. (PLA)

“Stufatjel me brinjaz derku” (“Stufate”). Mish brinje derri por edhe keci ose qengji, i zier dhe i shterur me lëngun e vet.

Stufatjeli ndreqet me specat, hudhra, erëza, kripë dhe pak vaj ulliri. (UNG)

“Stufatjel me saucice”. Kemi të bëjmë me salsiçe të ziera dhe të shterura në lëngun e tyre. Nga përfundimi i zierjes, salsiçeve i u shtohen specat të terura. (UNG)

“Tasqebap” por mundet edhe “Shishqebap” (“Spezzatino”). Tasqebap - gjellë me copëza mishi të ziera në enë me ujë dhe pakëz qepë e salcë domatesh; shishqebap - copëza mishi të shkuara në shish/hell të hollë e të shkurtër dhe të pjekura në zjarr.

Përgatiten me mish, por tradita arbëreshe është kryesisht me plëndës, me zemër dhe mushkëri mëshqerre; parapëlqehen edhe përbrendëset e kecit ose të qengjit pirës (ushqyer vetëm me qumështin e nënës, pra të dhisë ose deles). Këto ndreqen me spec djegës, salcë domatesh të freskëta, erëza, kripë.

Mbas zierjes ose pjekjes, këto mishra shërbehen duke i vendosur mbi feta buke shtëpiake ose pite të gatuar, pa përdorur brumë të ndormë/të ardhur. (GAR), (HOR)

“Tasqebap pranvere”, “Tasqebap me liakra” (“Spezzatino di verdure selvatiche”). Quhet “tasqebap pranvere”, sepse kjo është periudha me prodhim më të madh “liakrash” -gjelbërimit të egra si edhe e mishit të qengjit.

Përdoret mish brinjësh qengji, që nga përfundimi i zierjes i shtohet: vezë të rrahura bashkë me djathë të grirë, lëng i trashë domatesh; por e veçanta në këtë gjellë është se përdoren shumë çikore, nenëz (amaranto), radhiqe dhe gjelbërimit të tjera të egra. (KAT)

“Tavë me mish derri të egër dhe me patate”. Mishi i derrit lahet me ujë dhe pritet në thela, vendoset në tavë ku janë shtruar fetat e patateve.

Këto përbërës ndreqen me erëza, spec të kuq, piper, vaj ulliri, kripë. Tava me këtë gatesë piqet në furrë. (ÇIV)

“Tërcënele” (“Involtini”) . Përbrendëse të kecit ose të qengjit, që mbasi lahen shumë mirë me ujë, bashkë me lidhjen gërshetë të zorrëve të holla dhe të plëndësit të prerë në shirita, mbështillen ngjeshur me to: mëlçitë, mushkëritë, zemra.

Tërcënelet piqen në skarë dhe ndreqen me kripë e erëza, krahas pak vaji ulliri. (RUR)

“Verdhetë”. Gatesë shumë e pasur mishrash, bashkë me gjelbërimit gjethore: mish qengji dhe salsiçe, vezë, marajë e egër, labot (spinaccione), radhiqe (euforbia) etj.

Të tëra së bashku fërgohen në tigan me pak vaj ulliri dhe kripë. (ZHU)

“Vojihollat” (“Guancia”). Mish derri, por më shumë dhjami nga pjesa e faqeve të fytyrës. Kripet dhe lihet kështu për dy javë.

Mishi me shumë dhjamë, shpëlahet me ujë, teret dhe pastaj njomet me verë zakonisht të bardhë e mbushet me kokrra piperi të kuq. Zihet ngadalë, me zjarr të ulët. (FER)

“Xhelatinë”, “Lëhatina”, “Puftea”. Mish derri i zier ku mbizotëron xhelatina e tij.

Përbërësit: gjuha, veshët, buzët, bishti dhe mishi i këmbëve, 10 lugë gjelle me uthull, gjethe dafine, një kokë hudhër. Pjesët e këtyre mishrave copëtohen përpara se të zihen në një enë të madhe me ujë. Mbas zierjes mirë me zjarr të ulët, mishi lihet të kullojë dhe mandej i shtohen gjethe dafine, hudhër, pak lëng nga mishi i sapozier.

Ky ushqim vendoset në një enë prej balte të pjekur, ngjishet mirë në të, mbyllet me kapak dhe vuloset për qark me brumë, për të mënjanuar hyrjen e ajrit.

Xhelatina përdoret herë mbas here gjatë periudhës së dimrit. (MUN), (UNG).

II/1ç. Sallamëra, Djathëra, Gjizë (34).

Ky grup ushqimesh dhe gatimesh është futur në grupin e pjatave të dyta, sepse mund të bëjnë pjesë në to, por zakonisht quhen pjata të para; jo rrallë përdoren edhe për mëngjesim.

“Djathë i bardhë”, “Djathë i Pulinit”. Djathë i prodhuar nga qumështi i deleve, që ushqehen kryesisht nëpër kullota, prandaj edhe qumështi e djathi marrin amësimin dhe shijen e luleve, si edhe të barit të kullotave në malin e Pulinit. Ky lloj djathi prodhohet paksa i athët, çka shton ngrënshmërinë e tij dhe ndihmon për tretjen e ushqimeve me të cilat shoqërohet gjatë ngrënies.

Prodhohet edhe nga përzierja e qumështit të deleve me atë të dhive, përkatësisht duke përfutur më shumë yndyrë nga qumështi i deleve dhe më shumë athtësi të pëlqyer nga qumështi i dhive, krahas bashkërendimit të amësimeve dhe të shijeve veçorizuese të secilit lloj qumështi.

Arbëreshët, këtë lloj djathi e përdorin për mëngjesim, nëpër sallata, në gatimet e byreqeve dhe të disa lloje gjellësh. (ÇIV), (FRA), (UNG).

“Djathi i Arbëreshëve” (“Formaggio degli Arbëresh”). Djathi i përgatitur me qumësht lope; ka trajtë cilin-drore dhe peshon 1–3 kg. Ka amësim intensiv dhe shije të fuqishme, ngjyrë të verdhë.

Përgatitja: mbas zierjes së parë, qumështi i mpiksuar me farë/maja djathi, nxehet në zjarr me temperaturë 43–45°C. Mandej ngjeshet me duar dhe lihet t’i kullojë hirra për 3–4 ditë. Kripet dhe pjekurohet (si matura) për dy muaj, duke e mbajtur në mjedis të freskët dhe të errët. Stinimi (La stagionatura) i djathit vijon për 6–12 muaj. (KEJ)

“Djathë kanistre” (“Formaggio canistrato”). Djathë i bardhë shumë i veçantë dhe cilësor, që qysh në baxho/djathore te kullotat malore verore, ndahet nëpër kanistra të përgatitura për këtë qëllim duke përdorur e thurrur fije xunkthi, çka bën që lënë thellime vijëzimi te djathi.

Prodhohet nga përzierja e qumështit të lopëve me atë të deleve ose me qumështin e dhive. Djathi ka ngjyrë të bardhë në të verdhë, trajtë cilindrore dhe peshë 4–14 kg.

Djathi me kanistër, pra kështu bashkë me kanistrën, zbret nga djathoret në shtëpitë e arbëreshëve si edhe tregtohet, madje eksportohej deri në SHBA. (PIC)

“Djathë, gjizë e ve”. Një lloj fërgese, me përzierje në një pjatë të: djathit të grirë, gjizës, lëngut të vezëve.

Kjo përbërje skuqet së bashku në tigan me vaj ulliri të nxehur paraprakisht dhe ndrequr me erëza e me kripë. (GAR)

“Gjizë e njomë”. Ushqim tradicional arbëresh, së bashku me djathin e bardhë, që përgatiten nga qumështi i deleve të mbarështuara në territorin vendës.

Gjiza ka përdorime të shumëllojshme, nga mëngjesimi bashkë me ushqime të tjera dhe përgatitja e paragjellëve, deri te përdorimi nëpër gatime gjellësh dhe ëmbëlsirash. (Tërë komunat arbëreshe)

“Gjize ka fishela”. Gjizë e njomë, e vendosur qysh prej bulmetores në kaçile të

posaçme, për t'u përdorur në shtëpi ose tregtuar si e tillë.

Kjo lloj gjize prodhohet nga përpunimi i qumështit të deleve. (FRA)

“Kapkol” (“Capocollo”). Kokëqafë mishi derri. Sallam tipësor i krahinave në Italinë e Jugut, si edhe i arbëreshëve. Quhet “mbreti” i sallameve të Jugut dhe është ndër dhuratat shtëpiake më të shquara për miqtë.

Ky lloj mishi cilësor i kokës dhe i qafës, kripëset mirë dhe mbas 4–8 ditëve, gjaku del nga mishi ndërsa kripa ka hyrë në mish. Mandej, mishi shpëlahet me ujë, njomet në uthull vere dhe i shtohet pak spec i kuq pluhur si edhe kokrra piperi të zi.

Mishi zihet gjatë, me zjarr të ulët. Në fund, veçohet lehtë, mishi nga yndyra e tepërt.

Sallamit të prodhuar nga ky lloj mishi, me peshë 3,5–4,5 kg, i jepet trajtë e zgjatur dhe trashësi, diametër i madh. Por më parë, përzihet e mbruhet, mbështillet me tërthoren e barkut të derrit.

Lidhja tradicionore me spango natyrore, kryhet në mënyrë që kapkoli të mbërthehet mirë si edhe të mund të mbahet i varur, fillimisht për t'i pikuar lëngu i tepërt përmes vrimave, që tërthores i janë shpuar me gjilpërë të trashë dhe pastaj për t'u stinuar. Stinimi zakonisht ia vlen të vijojë për jo më pak se 100 ditë nga kripësja e mishit.

Kapkoli stinohet duke u ruajtur në mjedis me temperaturë të ulët dhe me ajër të thatë e qarkullues, në mënyrë që pothuaj të pamundësohet zhvillimi i florës mikrobore rastësore (spontanea) dhe të ndihmohet për një pjekurim të shkallëzuar të mishit. Mishi i stinuar mund të ruhet në mënyrë të përkryer për një vit, duke e mbajtur në vend të freskët e të thatë, zakonisht i varur në qiellzanë (soffitto).

Mbas stinimit, mishi i sallamit kapkol merr ngjyrë të kuqe të ndezur, me shije më të ëmbël ose më të shijshme, simbas sasisë së piperit që përdoret.

Kapkoli ka shije sa intensive, aq edhe të stërholluar (fine), duke dalë në pah edhe më shumë gjatë shoqërimit të ngrënies së kapkolit me pirjen e verërave të kuqe me strukturë të mirë, sikurse janë ato të Pulinit etj.

Zakonisht përdoret si paragjellë dhe për ushqim si zëmër ose sillë e lehtë. Pëlqehet të shoqërohet me ngrënien e bukës së gatuar në shtëpi, pa përdorur maja, por vetëm duke i shtuar pak brumë që është zënë për bukën e 1–2 ditëve më parë; buka piqet në furrë me dru zjarri. (BAR), (SPI).

“Likëngë”, “Likënkë”. Lloj suxhuku, salsiçe e mbushur me mish derri të zgjedhur dhe të grirë, që përziehet mirë me kripë, me fara maraje dhe piper.

Për garniturë, në pjatë vihet lakër e egër (llapsana), që është fërguar në tigan me vaj ulliri dhe hudhra. (HOR), (SST).

“Likëngë me rrapa”. Gjellë, ku përbërës kryesorë janë suxhuku prej mishit të derrit dhe rrepat e ndonjë gjelbërimë tjetër, që në pjatë vihen si garniturë.

Suxhuku dhe rrepat etj. zihen në enë të veçanta, por edhe mund të fërgohen së bashku në vaj ulliri të nxehur paraprakisht. Ndreçen me erëza dhe me lëng limoni. (SPI)

Profesori i mirënjohur Mathé Mandalá shkruan se sendi/ushqimi dhe fjala

likënkë është me rrënjë latine (*luganica*), suxhuk tipësor i Lukanës në Bazilikatë; më vonë e futën grekët, duke e emërtuar *loukaniko*. Me të gjitha gjasat arbëreshët i njihnin *sendin* dhe *fjalën* qysh në Peloponez dhe duke e prurë në Italinë e Jugut i dhanë sërish prejardhjen dhe idenditetin e vet. Për t'u shënuar është se arbëreshët kishin ndërtuar një "republikë virtuale" dhe likënka ishte simboli i saj, madje propozimi është për "republikë e pirunit", mjeti përdorës për ngrënien e ushqimit që modifikoi stilin e jetesës së europianëve.

"Ljardhi" ("Lardello"). Sallo ose ushuj apo dhjamë derri.

Familjet arbëreshe, sapo therin derrin, ljardhin e kripin dhe e varin mbi zjarrin e tymin në vatër, në mënyrë që të teret dhe të stinohet. Përpara se të fërgohet, ljardhin e shtypin me diçka të fortë, e ndajnë në rriska dhe këto "rrihen" me një shpatull druri, duke i kthyer në trajtë qulli.

Ljardhi përdoret në gatime të ndryshme gjatë dimrit. Kur moti ngrohet dhe ljardhi mund të marrë pak erë, i shtohen hudhra e majdanoz të grirë, duke i shtypur mbi të. (KAZ)

" 'Nduja". Një lloj salsiçeje e trashë dhe vërtet e yndyrshme, shumë tradicionore në Kalabri dhe tek arbëreshët. 'Nduja, tanimë është e mirënjohur nëpër Itali dhe shtete të tjera, sepse ka shije pikante dhe përdorime të shumëllojshme.

Përbëhet nga: 2/3 e sasisë me mish derri, duke marrë pjesë të dhjamura nga shpatullat, barku, nofullat/faqet dhe gusha, përbrendësat, krahas plotësisht të 1/3 të sasisë me spec djegës pluhur, si edhe duke përdorur erëza e kripë.

Të gjitha, zihen e grihen, duke krijuar një përzierje në trajtë kremi. Me të mbushen salsiçet ose sallamet, që u bëhet një tymosje e lehtë.

Por 'nduja mund të përdoret për ta shtrirë mbi fetën e bukës së thekur, për kimë në makarona ose në picë, për përbërëse në gatime të ndryshme. (SVA)

"Nënbarkëse derri e mbështjellë" ("Pancetta arrotolata"). Nënbarkëse derri së bashku ose jo me lëkurën, që mbështillet duke e rrotulluar rreth vetes, por më parë: lahet mirë me ujë dhe teret, ndreqet me spec djegës e piper, me kripë.

Krijohet një lloj sallami, por jo i mbushur me mish të grirë etj., veçse ka vetëm nënbarkëse të hijshme, me breza ngjyrëbardhë (dhjamë) dhe ngjyrëkuqe (mish).

Shërbehet në pjatë, duke e prerë në feta të holla si sallamin e zakonshëm ose përdoret në gjellë të ndryshme. (Komuna arbëreshe në Bazilikatë), (VAK).

"Pakë" ("Pancetta"). Një lloj sallami tradicionor.

Paka përgatitet me mishin - dhjamin e kurrizit dhe të barkut, me të përbrendshmet e derrit të therur në moshë katër muajsh. Të tëra këto lahen mirë me ujë, teren, grihen dhe ndreqen me kripë, erëza, spec të kuq pluhur. Kjo masë përzihet e njëtrajtësohet mirë, futet ngjeshur në zorrët e holla të derrit. Stinohet për së paku 30 ditë.

Paka shërbehet siç është e ruajtur, pra si ushqim i ftohtë ose mund të ngrohet, gjithmonë duke e prerë në feta që arrijnë deri 3–4 cm trashësi; fetat priten me kënd të drejtë.

Paka shijohet më shumë kur hahet e shoqëruar me bukë shtëpie, të pjekur në

furrë me dru zjarri. (Komunat arbëreshe në Bazilikatë), (VAK).

“Qofte gjize në lëng mishi” (“Polpettine di ricotta in brodo”). Përbërësit për të shërbyer 4 njerëz: 100 g gjizë prej qumështi delesh, 2 vezë, 50 g dromca buke, 1 lugë gjelle me djathë të grirë delesh, majdanoz të copëzuar, kripë dhe lëng mishi që përmban edhe gjethe dafine.

Përgatitja: gjiza mbruhet me vezët, me dromcat e bukës, djathin, majdanozin, kripën. Me brumin e tyre formohen qofte si toptha. Vendosen në enën me lëngun e mishit në vlim dhe mbas 10 minutash ena hiqet nga zjarri. (KEJ)

“Sanxheri”, “Sanxhirë”, “Sangunata” (“Sanguinaccio”). Kurmagjak, një lloj salsiçe-suxhuku, zorrë të holla të mbushura me mish derri të grirë dhe me gjakun e tij, që zihen së bashku. Mandej në to, shtohen dhe përzihen mirë: vezë të ziera, merikotë (mosto cotto), arra dhe bajame të grira, rrush i terur, stika pishe, pak sheqer, lëng dhe lëvore të grira portokalli, mjaltë, pluhur kafeje.

Të tëra së bashku zihen gjatë, derisa krijohet një masë e mpiksuar dhe e njëtrajtshme, si krem.

Krahas mbushjes së salsiçeve, kremi i sanxherit përdoret për të lyer/mëlmyer fetat e bukës ose për ta përzier dhe ngrënë bashkë me gjizë të freskët. (RUR), (VAK).

“Sancicë” ose “Saucice”. Salsiçe, suxhuk, mbushje me mish derri etj. të zorrëve të holla të tij, duke i ndërprerë në gjatësi 15 cm dhe lidhur zinxhir njëra mbas tjetrës.

Salsicet zakonisht përdoren gjatë periudhës së dimrit. Përgatiten me: mish derri i therur në moshë katër muajsh dhe duke marrë nga pjesa më ngjyrëkuqe, që zakonisht është mishi i shpatullave dhe i nënbrinjëve, si edhe pjesë dhjami derri duke përbërë 15–20 për qind të peshës së salsiçeve, kripë, farë kopre dhe kumini, spec të kuq pluhur, kokrra piperi të zi.

Mishi mbasi zihet, grihet dhe ndreqet me erëza, qepë, hudhra etj. Ngjishet mirë në zorrët e holla të derrit, duke përdorur kokën e shtizës për punim trikosh. Çdo zorrë ndahet në copëza, në salsice që lidhen në vijimësi si zinxhir.

Mjedisi ku përpunohen sansicet duhet të jetë vërtet i ftohtë, deri në 0–3°C. Mandej, sansicet shpohen me pirun në disa vende, lidhen fort me spango dhe ndahen në disa syresh.

Terja dhe tymosja e salsiceve bëhet duke i mbajtur varur në qiellzanën e kuzhinës për rreth 20 ditë. Stinimi i tyre mund të kryhet brenda një afati të shkurtër ose të mesëm. Mund të ruhen duke i mbajtur të varura në qiellzanë të qilarit etj. ose mbahen në frigorifer; por edhe duke i mbajtur në enë qelqi të mbushur me vaj ulliri.

Sansicet mund të hahen vetëm ose së bashku me sallamëra të tjera dhe djathëra vendës. Shërbehen si paragjellë, shoqëruar me ngrënie buke shtëpie dhe pirje vere të kuqe.

Sansicet sikurse edhe proshutat e sallamërat, meqenëse përbërësit e shumëllojshëm të tyre mbushen në zorrët e holla të derrit dhe ruhen e përdoren afatgjatë, përgatiten me një përkujdesje më të posaçme. Veçanërisht spikat

përdorimi në sasi dhe përpjesëtime të përcaktuara i kripës, piperit, farave të marajës.

Gjatë përgatitjes së përzierjes për mbushje, mishi ngjërohet (si degusta) herë mbas here, derisa të përfundojë mbushja e zorrëve. (VAK)

“Saucice me gjak dhe mish derku”. Kemi të bëjmë me një lloj kurmagjaku. Zorrët e holla të dërrit mbushen me mishin dhe gjakun e tij, duke ndjekur mënyrën e përgatitjes sikurse për salsiçet e përshkruara më lart. (Shumica e komunave arbëreshe)

“Saucice dhe groshe t’ziera n’poçe”. Zierja e groshës në poçe prej balte të pjekur, përbën ndër gatimet tradicionore më të moçme. Fasulet në poçe zienin ngadalë dhe për disa orë, në zjarrin e vatrës me tymtar (camino), zjarr ky që shërbente për ngrohjen e dhomës.

Shtënia e salsiçeve mbas përfundimit të zierjes së groshës, i shton shijen asaj. (BAR), (ZHU).

“Saucice me liakra”. Liakra emërtohen gjelbërimita gjethore kryesisht të rritura në mënyrë rastësore.

Përbërësit: 1 kg salsiçe, 2 kg perime gjethore, 1 spec djegës, 1 kokë hudhër, vaj ulliri, kripë.

Gjelbërimat e sapolara me ujë, së bashku me përbërësit e lartshënuar, zihen me zjarr të ngadaltë. Kur pothuaj janë gati, në to shtohen salsiçet duke i prerë në copa.

Saucicet mund të shoqërohen duke vendosur në pjatë edhe një garniturë me lakra të egra, që fërgohen në tigan me vaj ulliri. (POK), (SPA).

“Saucice me mulshi”. Mëlçitë së bashku me mushkëritë dhe zemrën e dërrit të sapotherur, grihen dy herë radhazi. Mandej në mënyrë të njëtrajtëshme dhe të grira imët, shpërndahen e përzihen me mëlçitë: spec djegës, hudhra, gjethe dafine, lëvore portokalli.

Zorrët e holla të dërrit, lahen mirë me ujë dhe pastaj u shtohet uthull e kripë; teren, mbushen me përbërjen ushqimore të përshkruar më sipër, dhe çdo 10 cm ndahen me spango.

Salsiçet për 4–5 ditë mbahen varur te vatra me zjarr e oxhakut, në mënyrë që të teren mirë dhe të ruhen më gjatë. Mandej stinohen për rreth një muaj, duke i vendosur në një mjedis të freskët. (POK)

“Saucice e madhe me skorca” (“Salsiccia grossa e cotiche”). Salsiçe e madhe që gatuhet bashkë me skorca, copa lëkure nga mishi i dërrit. Ushqim i fuqishëm dhe paksa i njëanshëm me mish e dhjamë, që gatuhej në ditët e acarta të dimrit dhe për njerëzit të cilët punonin rëndë.

Salsiçja e prerë në copa dhe po ashtu skorcat, zihen së bashku në një enë me ujë e kripë. Kjo gjellë zakonisht shoqërohet me sallatë turshi perimesh. (FRA)

“Saucice me sparenjë e ve”, “Shparg me saucice” (“Salsicce con asparaghi e uove frittate”). Shpargjet (Asparaghi) lahen me ujë dhe vihen në tigan me vaj ulliri dhe me një kokë hudhër, bashkë me salsiçet e prera në feta. Mbi to, shtohet lëngu i vezës dhe përzihen së bashku për rreth një minutë.

Kjo lloj gjelle është tipësore për ditën e dytë të Pashkës, që arbëreshët e quajnë Pashkun dhe zakonisht e kalojnë në piknik, shoqëruar me këngë e haré. (ÇIV), (GAR), (HOR).

“Saucice me perime t’egra” (“Salsicce con rape”). Salsiçe, që të prera në copa, fërgohen në tigan me vaj ulliri, ku shtohen qepujka të egra e shpargje të egër, si edhe vezë e ullinj të pa kripur. (SMA)

“Sausice me vrokulla rrapje” (“Salsicce con cime di rapa”). Salsiçe, suxhukë të gatuar bashkë me lakra romane, brokoli.

Këto të fundit zhvoshken dhe lahen me ujë, zihen me zjarr jo shumë të fuqishëm, në një enë me vaj ulliri, hudhër, spec djegës të grirë, kripë. Nga mesi i zierjes shtohen salsiçet e prera në disa copa. (ÇIV), (GAR), (SPI).

“Saucice t’pjekura me hell”, “Saucice nd’hell” (“Salsicce arrostate allo spedo”). Një mënyrë e veçantë gatimi të salsiçeve, duke i kaluar nëpër hell, shkop druri ose metalor, dhe pjekur në prush.

Ndreqen me erëza dhe shërbehen më vete ose shoqërohen me perime etj. Hahen duke i shoqëruar me pirje vere. (FER), (GAR).

“Stufatjel me saucice”. Salsiçe të ziera e të shterura me lëngun e tyre. Në pjatë shërbehen të shoqëruara me spec të terur, që ndreqen me erëza dhe me pak vaj ulliri. (UNG)

“Supërsat” (“Soppressata”). Një lloj salsiçeje ose sallami simbas zonave ku përgatitet, por jo me mish të kuq.

Supërsat gatuhet me mish derri të therur në moshë katër muajsh, duke marrë nga pjesa me ngjyrë trëndafili (mish filetë). Megjithatë më shumë përdoren të përbrendshmet e derrit (plëndës, zorrë, zemër, mëlçi), por mundet edhe duke i shtuar mish të tymosur e feta dhjami derri. Nënkuptohe se derri është mbarështuar në kushte natyrore, kryesisht shtëpiake, sikurse ndodh për gjithë salsiçet dhe sallamërat e prodhuara nga arbëreshët.

Mishi grihet me përmasa mesatare, kripëset dhe i shtohen kokrra piperi të zi, farëra kumini, spec i kuq pluhur, erëza. Me këtë masë, të përzier e të njëtrajtësuar mirë, mbushen zorrët e holla të derrit, duke e ngjeshur mishin në to. Mbas një farë terjeje, sallami ngjishet, duke i vënë peshë përsipër dhe stinohet për një muaj, krahas kryerjes së një tymëzimi të lehtë. Supërsatit i jepet trajtë cilindri, që ngushtohet në të dy skajoret dhe aty lidhet me spango. Stinohet në afatmesëm.

Supërsat mund të ruhet edhe duke e vendosur në enë qelqi ku shtihet vaj ulliri.

Supërsat ka ngjyrë të kuqe në të trëndafiltë, laraman me disa breza-vija të bardha prej rripave të dhjamt që i janë shtuar. Kjo lloj salsiçe a sallami ka amësim të fuqishëm dhe shije të kripur e djegëse të pëlqyeshme.

Amësimet dhe shijet e larmishme vlerësohen edhe më shumë, kur ngrënia e supërsatit shoqërohet me pirje verërash të kuqe vendëse me përmbajtje të lartë alkooli, verëra të trasha dhe me trup.

Zakonisht, supërsat shërbehet si paragjellë së bashku me sallamëra të tjera; rrallë shërbehet si ushqim plotësues, si garniturë në pjatën e parë apo të dytë.

Supersáti quhet ushqim më cilësor se salsicja. (FER), (VAK).

“Supërstaten posht hirit” (“Soppressata sotto cenere”). Salsiçe ose sallam që është vënë në stinim pak kohë më parë prandaj ende është e/i butë: mbështillet me letër të alumnuar dhe pastaj mbulohet me hi zjarri që ka shumë prush dhe ky ndërrohet herë mbas here. Kjo nxemje me prush vijon simbas peshës së supërstatës.

Ngrënia e supërstatës çiftohet me pirje vere të kuqe shtëpiake.

Luigi Veronelli, autor italian i mirënjohur për botimet lidhur me verërat, i cili vlerësonte verërat arbëreshe të Pulinit, shkruante: “Vera fshatare më e dobët është më e mirë se vera industriale më e mirë”. (VIN)

“Tarallo i Qeftit-Chieuti”. Lloj djathi në trajtë rrotulle, djathë i fijeuar dhe me gërshetime të filleve, me peshë rreth 80 kg. Përgatitet për fituesit e garave shumë tradicionore me qerre të tërhequra nga qetë, që çdo vit për më se një shekull organizohen në dy-tri komuna arbëreshe. Simbas radhës, çdo vit njëra familje përgatit tarallon dhe ky djathë i prerë në feta, më 23 prill u shpërndahet falas të pranishmëve në këtë garë. (QEF)

Studiuesja Anna Maria Ragno e cilëson djathin tarallo si një krijesë midis antropologjisë fetare dhe antropologjisë së ushqimit.

“Udhosë e gjizë”. Djathë i bardhë dhe gjizë së bashku, në trajtë topthi ose paralelpedi, i veshur me një kore mbrojtëse. Të dyja këto lloje bulmeti përftohen nga qumështi i deleve dhe prodhohen në kushte shtëpiake.

Udhosë e gjizë pritet në feta dhe këto ndreqen me erëza e vaj ulliri. Zakonisht, “udhosë e gjizë” përdoret si paragjellë dhe mund të grihet mbi makarona. (HOR)

II/1d. Pjata të dyta: gatesa me perime, me bishtajore kokërr, me kërpudha (73).

“Angjinare t’vogla te vajt” (“Carciofini sott’olio”). Përbërësit: 1 kg angjinare (carcioffi) kokërrvogël, 1–2 limona, 1–2 kokë karafili, disa kokrra piperi dhe gjethe lari, uthull të bardhë, verë të bardhë, vaj ulliri e kripë.

Angjinaret pastrohen me kujdes, duke u hequr gjethet e jashtme të forta si lëkurë dhe prerë majat gjembore të gjetheve pak më brenda, por lihet gjysma e bishtit pa fijeime. Angjinaret më të mëdha priten përgjysmë dhe kështu, të pastruara të gjitha, vihen në një enë me ujë dhe me lëng limoni. Ndërkaq zihet uthulla ose vera apo dy gjysma sasish të barabarta të tyre, shtohen kokat e karafilit dhe kripa e duhur, vihen angjinaret duke i zier pesë minuta. Kullohen dhe lihen të teren, vihen nëpër kavanozë, bashkë me ndonjë gjethe lari dhe kokërr piperi.

Mbulohen me vaj ulliri dhe mbyllen me kapak, duke i ruajtur në mjedis të freskët dhe të thatë. (SMI)

Ngjashëm me përpunimin e angjinareve veprohet edhe me lulëlakrat ose me patëllxhanët. (FER), (VAK).

“Bathë me çkore”, “Çikour ma bathe” (“Fave con cicorie”). Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 400 g bathë kokrra të terura, 500 g çikore/radhique, dy kokë qepë të thata, spec djegës, vaj ulliri, kripë.

Gatimi: bathët mbahen në enë me ujë për 12 orë dhe mandej zihen me zjarr të ulët, ku tenxherja përmban një litër ujë dhe qepët e grira bashkë me kripën. Gjatë zierjes, nëse del nevoja për më shumë ujë, shtohet ujë i ngrohtë. Ndërsa çikoreve, radhiqeve u jepet një valë, kullohen dhe shtohen te pureja e bathës, duke i zier së bashku për pesë minuta.

Pjatat me bathë dhe çikore ndreqen me vaj ulliri të shumtë, me sadopak lëng limoni dhe me spec të kuq. Kjo lloj gjelle parapëlqehet të shoqërohet duke u ngrënë me një fetë buke të thekur.

Një mënyrë tjetër gatimi është që mbas zierjes veças të bathës dhe çikores, këto përziehen dhe skuqen sadopak. (Komunat arbëreshe në Bazilikatë), (KEJ).

“Bath me fritulla” (“Fave con frittule, pezzi di pelle di maiale”). Bathët kokërr zihen bashkë me copëza lëkure mishi derri, që më së shumti është i dhjamosur. Mbas zierjes së zakonshme në ujë me kripë, gjella shërbehet e ndrequr me erëza dhe spec djegës pluhur. (GAR)

“Bathë pure”, “Maku” (“Fave purè”, “Maccu”). Në San Marcan-San Marzano di San Giuseppe, por edhe në komuna të tjera arbëreshe, prodhimi dhe gatimi i bathës është me shumë traditë. Gjellë vërtet e moçme; një varg autorësh pohojnë se në Kalabri etj. është sjellë nga arbëreshët.

Po ashtu, tradicionore është poçja, vorba prej balte të pjekur (terra cotta), që përherë qëndronte në vatrën me zjarr, duke zier në të bathë, fasule, thjerrëza e bishtajore të tjera kokërr; krahas është luga e drurit për përzierje dhe nxjerrje të gatesës në pjatë.

Për Italinë e Jugut dhe arbëreshët, pureja e bathës është aq ushqim themelor, sa gjithashtu kaçamaku me miell misri për Italinë e Veriut. Bathët dhe sidomos pureja e tyre çiftohen në pjatë me garniturën me perime, që zakonisht përbëhet nga çikoret, rrepat, domatet, specat e fërguar. Por në tryezë nuk mungojnë frutat e sidomos mollët dhe rrushi, pa mënjanuar mishin e peshkun si edhe sallatën marule/pambukore të shoqëruar me ullinj. Mbi të gjitha qëndron buka shtëpiake e përditshme në tryezën e ngrënies dhe aq më tepër buka e ndiçme, që përdorej në bathë duke e futur në përfundim të zierjes.

Spikat veçanërisht, pureja e verdhë-kafenjtë e bathës, që hahet me shije edhe të nesërmen, duke e ringrohur dhe ndrequr me vaj ulliri, specat djegës, hudhra të grira. Batha, pureja e saj, zakonisht shoqërohet me pak bukë të ndiçme ose me patate të ziera në të, për një bashkëndim më të mirë të shujtës, drekimit dhe/ose darkimit, midis proteinave dhe karbohidrateve.

Përbërësit e puresë së bathës: 120 g bathë kokrra të terura për çdo njeri, ujë, kripë, dy lugë gjelle me vaj ulliri për çdo njeri, marajë e egër, bukë e ndiçme që gatuhet me miell gruri të fortë-bukë me kore ngjyrë errët dhe të fortë, sallatë perimesh për garniturën e pjatës.

Gatimi. Piksëpari, bathët duhet të kenë të njëjtën prejardhje prodhimi dhe

madhësie të kokrrave, në mënyrë që të zihen njëtrajtësisht. Për disa orë qëndrojnë në një enë me ujë, por jo qysh në mbrëmje, sepse u humbet shija. Në periudhën e parë, bathët lihen të ziejnë qetësisht dhe herë mbas here largohet shkuma që krijohet në sipërfaqen e lëngut. Mbas vlimit dhe kur uji në enë pothuaj ka avulluar e është thithur nga bathët, fillon përzierja e tyre me lugën e drunjtë; përndryshe, përzierja duhet vijuar përgjatë tërë zierjes, sepse bathët mund të ngjiten në fund të enës. Mbas rreth 90 minuta zierje me zjarr të ulur, tanimë është krijuar pureja e bathës. Po me këtë lugë të drunjtë, nga ena me bathë tanimë të trashura si pure, merret një toç prej saj dhe ‘përplaset’ në pjatë.

Nga përfundimi i zierjes së bathës, përgatitet garnitura e pjatës, kryesisht me sallatë perimesh. (SMA)

“Bathë të njoma”. Bathët e njoma hahen të sapovjela gjatë prill–majit. Por mund të zihen paksa bashkë me gjelbërime dhe sidomos me marajë të egër, duke i u shtuar qepë të njoma. Ndrequen me erëza, vaj ulliri, kripë. (KAZ)

“Bukë e zier me perime” (“Pan cotto con ortaggi”). Gatesë krahasimisht e thjeshtë, me dy përbërës kryesorë, bukë e ndiçme shtëpie dhe perime.

Një sasi prej 800 g perime (“liakra” të freskëta-perime gjethore, duke përfshirë ato të rritura rastësisht), lahen mirë me ujë dhe mandej zbuten në një enë me 0.5 litra ujë që vlon dhe kripë; në to shtohen katër feta të mëdha bukë të ndiçme shtëpie. Mbase lihen të kullojnë, fetat e bukës vendosen në pjatë dhe mbi to shtrohen perimet gjethore, që sapo janë ndrequr me hudhër, spec djegës, kripë, vaj ulliri. (ZHU)

“Butillet” (“Pelati”). Salcë e trashë si pure, përgatitur me tulin e domateve që u është hequr/qëruar cipa.

Butillet zakonisht përmbajnë edhe borzilok ose ndonjë erëz tjetër. Përdoren në gatime të ndryshme, kryesisht si ndreqëse të gjellëve. (FER)

“Poçe Fallkunare” (“Ciambotta Falconarese”). Një lloj gjelle turli, me përbërje disa lloje perimesh. Përbërësit: dy patate dhe dy karota, një patëllxhan, dy specat të gjelbër dhe dy kunguj të vegjël, një kokë qepe, dy domate të pjekura mirë; gjithashtu gjysmë bardhaku me vaj ulliri, kripë, borzilok, piper.

Perimet copëzohen në trajtë kubi dhe zihen në enë me vaj ulliri. Nga përfundimi i zierjes shtohen domatet, borziloku, kripa, piperi. Ena mbulohet me kapak dhe të tëra së bashku zihen ngadalë me zjarr të ulur.

“Poçe Fallkunare” shërbehet e nxehtë, e sapogatuar. (FAL)

“Çkojra me fasule e ‘ndujë’”. Në tigan me vaj ulliri skuqen disa thelpinj hudhre, ku shtohen: çikoret/radhiqet dhe fasulet e ziera veças, pak ujë. Nga përfundimi shtohen copa lëkure të dhjamosur me sadopak mish derri si edhe fetat e ‘ndujës. Së bashku zihen me zjarr të ulur.

Kjo është edhe gjella e të martës së Karnavaleve. (ÇIV)

“Fasule me çikorja”. Fasuleve të ziera u largohet lëngu dhe kokrrat ndreqen me vaj ulliri, qepë të grirë, spec djegës, kripë. Këto përziehen me çikoret e sapoziera dhe shërbehen së bashku. (SPI)

“Fasule me lëkurën e mishit të derrit” (“Fagioli con la cotenna”). Fasulet zihen

ngadalë dhe së bashku me copëra lëkure të dhjamosur derri, që përmban ndonjë fije mishi. Në këtë mënyrë, fasulet marrin shije më të mirë. (MAS)

Kjo gatesë ngjan shumë me “Fasule me mish të terur/pastërma”, që përdoret në troje shqiptare.

“Fasule te uthulla” (“Fagiolini sott`aceto”). Përbërësit: 1 kg bishtaja të njoma fasulesh, disa gjethe lari, disa kokrra piperi, vaj ulliri, uthull e bardhë.

Bishtajat lahen me ujë dhe u priten dy skajet, u hiqet ndonjë fije gjatësore nëse kanë. Në uthullën që zien vihen bishtajat/mashurkat, duke i zier për rreth tri minuta. Kullohen dhe teren mirë, vihen nëpër kavanozë, që përplotësohen me vaj ulliri, me një gjethe lari e disa kokrra piperi dhe puthiten me kapak. Ruhen në mjedis të freskët dhe të thatë.

Mënyrë tjetër është zierja e mashurkave në një enë me ujë e kripë, kullohen mirë. Ruhen duke u vendosur nëpër enë me uthull dhe me paksa sheqer. (STR)

“Fasule t’kuqe me ndul e kungull”. Tek arbëreshët, fasulet e kuqe janë tradicionore, si në selitje ashtu edhe në gatim. Dallohen për prodhimtari më të qëndrueshme dhe për shije të veçantë, krahas ngjyrës zbukuruese që i shtojnë pjatës. Shoqërohen me të kuqe të tjera: me ndulë të kuqe dhe me pirje vere të kuqe. Kungujt e fërguar, perimet, plotësojnë ushqimin proteinor bimor dhe shtazor të fasuleve dhe të ndulës. (FER)

“Fjeta dhrie te vajt” (“Pampine sott`olio”). Gjethet jo shumë të mëdha dhe të freskëta hardhie zihen për rreth një minutë në një enë, ku për çdo litër ujë shtohet një lugë me kripë. Kullohen dhe teren mirë, duke i vendosur mbi një rrobë të trashë. Gjethet shtrohen, vihen palë, duke u ngjeshur nëpër kavanozë, në mënyrë që të minimizohet prania e ajrit dhe mandej kavanozët përplotësohen me vaj ulliri. Mbyllen me kapak të puthitur mirë dhe ruhen në vend të freskët. Këto gjethe hardhie përdoren për të gatuar japrakë, duke mbështjellë me to mish ose peshk ose kërpudha të grira, që u shtohet pak oriz dhe erëza e kripë. Mandej zihen.

Gjethet e hardhisë vihen gjithashtu nëpër turshi gjatë përgatitjes së tyre, vihen nëpër sallata. Me gjethe hardhie zbukurohen gatesat e shërbyera nëpër pjata. (MAQ)

“Gidata”. Bukë e rrumbullakët ose kulaç, që mbasi i pritët korja përsipër, mbushet me sallatë perimesh të freskëta ose me perime të skuqura; këto ndreqen me vaj ulliri dhe me erëza e kripë.

Gidata merrej për të drekuar nga njerëzit të cilët gjatë ditës punonin larg shtëpisë, por tani përdoret sidomos në piknik etj. (PIC)

“Grosha”, “Groshët”. Një lloj çorbe, sepse bashkë me fasulet zihen disa lloje të tjera bishtajore kokërr: bathë, qiqër, thjerrëz.

Mbas zierjes së parë ndërrohet uji i enës dhe mandej zierja vijon e ngadaltë për disa orë, me zjarr të ulët. Kjo praktikë bën që kokrrat dhe sidomos lëvoret e këtyre bishtajoreve kokërr të zbërthehen mirë, si edhe lëngu i “groshës” të trashet si duhet. Nga mesi-fundi i zierjes së dytë, shtohet salca e domateve të freskëta ku përmbahen edhe qepët dhe hudhrat e grira, erëzat, kripa, speci djegës pluhur.

Grosha shërbehet në tryezë mbasi ndreqet me vaj ulliri dhe me lëng limoni.
(HOR)

“Groshe me gkoria dhe sausage”. Supë, çorbë me fasule dhe gjelbërime të egra si çikore/radhice etj.

Ndreqet me hudhra, qepë, piper të kuq, vaj ulliri, kripë. Kësaj supe i shtohen salsice të përgatitura me mish derri, të rritur në kushte shtëpiake. (FER)

“Groshe me shkorje, vrudh e rreshele”. Lloj gjelle ku bashkërendohen bishtajoret kokërr (fasulet) me “liakrat” (carangth i egër, çikore, kulpër/vitalba, labotë/spinaccione, lulekuqe/papavero, nenë/amaranto, purqak, rukul/ruccola, sinap/senape etj.), (FER).

“Groshe te poçja”. Zierja e fasules në poçe prej balte të pjekur, që ngrohtësinë e ruan më shumë dhe e mban më të qëndrueshme brenda saj. Poçja vendoset pranë zjarrit, prushit në vatrën me tymtar.

Poçja me fasule e mbushur me ujë dhe me yndyrën e kripën e nevojshme, krahas erëzave e specit djegës të grirë, mund të mbahet në vijimësi pranë zjarrit të ngadalshëm. Herë mbas here, poçja plotësohet me ujin e nevojshëm. Me këtë praktikë, fasulet zihen sa më mirë dhe janë të gatshme e të ngrohta, për t’u ngrënë sa herë dëshirojnë pjesëtarët e familjes. Përpara ngrënies mund të ndreqen me lëng limoni e vaj ulliri, me erëza të freskëta dhe kripën e nevojshme.

Kemi të bëjmë me mënyrën më të moçme dhe tradicionore për gatimin e bishtajoreve kokërr, veçanërisht të fasules. (SPI)

“Këpurdhë me kangariqra e pataka”. Kërpudha cilësore të sapombledhura në pyll, që fërgohen në tigan me vaj ulliri e kripë; skuqen bashkë me patate dhe me specia, ndër të cilët njëri mund të jetë djegës. (FER), (UNG).

“Këpurdhë me pataka”. Kërpudha cilësore të sapombledhura në pyll, duke i fërguar në tigan me vaj ulliri e kripë. Fillimisht skuqen patatet (patakat) në vaj ulliri të shumtë e të nxehur dhe nga mesi i gatimit, në tigan shtohen kërpudhat. (UNG)

“Kimë groshe” (“Sugo di fagioli”). Përbërësit: 300 g fasule, një thelb hudhre, një spec djegës, dy domate. Mbas zierjes ngadalë të fasuleve në një enë plot me ujë dhe me kripën e nevojshme, në tigan skuqen hudhra e speci dhe më vonë u shtohen domatet e copëzuara, si edhe vaj ulliri e kripë.

Makaronat e sapogatuara, zbrazen në tiganin ku është vendosur kima e groshës dhe së bashku përziehen e skuqen për disa minuta. (Tërë komunitat arbëreshe)

“Kondrate”. Mish derri i terur dhe i kripur, jo i tymosur.

Kondratet gatohen së bashku me bishtajore kokërr, me perime. (Tërë komunitat arbëreshe)

“Kremë kështenjash e fasule” (“Purea di castagne secche e fagioli”). Përbërësit: 200 g gështenja të qëruara, 200 g fasule, 100 g gjalpë, 1 kokërr qepe, lëng mishi të zier, gjethe sherebele (salvia), kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Për 12 orë gështenjat zbuten në një enë me ujë dhe me kripën e nevojshme, duke i shtuar disa gjethe sherebele. Me zjarr të ulët zihen së

bashku me fasulet. Gatesa kalohet nëpër kullojsen metalore për t'u bërë në trajtë pureje. Ndërkaq në tigan shkrihet gjalpi dhe në të skuqet qepa e grirë; me të bashkohet pureja dhe kripa e nevojshme. Mandej shtohet shumë lëng mishi të zier. Për rreth 10 minuta vijon zierja bashkë. (SSO)

“Kungull me qumësht” (“Zucca con latte”). Përbërësit: 2 litra qumësht gjysmë i mazitur, 1 kg kungull i madh për byrek etj., vaj ulliri dhe kripë.

Qumështi zihet, duke i shtuar një bardhak me ujë. Ndërkaq kungullit i largohen farat e lëkura dhe pritët në kubikë. Kur qumështi vlon, zbrazen kubikët e kungullit dhe zierja vijon për 30 minuta.

Kungulli me qumësht mund të shërbehet i ngrohtë ose i ftohtë. (FAR)

“Kungull të pjota/të mbushur” (“Zucchine ripiene”). Përbërësit: 500 g kunguj të vegjël, 50 g djathë prej qumështi delesh, 150 g gjizë e freskët, 3 vezë, bukë shtëpie, vaj ulliri dhe kripë.

Kungujt e tërë për disa minuta zihen në një enë me ujë dhe me pak kripë. Pastaj priten në mes dhe tuli u hiqet paksa. Përzihen gjiza me djathin e grirë, me dromcat e bukës dhe me lëngun e vezëve. Me to mbushen kungujt, që vihen në një tavë të lyer me vaj ulliri. Piqen në furrë për rreth 40 minuta. (MAQ)

“Kutunjë t’bardha”. Përbërësit: 1 kg domate të bardha (ende të pa skuqura) zakonisht të përgatitura turshi por edhe të vjela para kohe, 200 g specat të terura, një kokë qepë, pak ujë, vaj ulliri, kripë.

Specat e terura fërgohen në tiganin me vaj ulliri, ku shtohet qepa e grirë imët dhe pak ujë e kripë. Mbas lihen të ftohen u shtohen domatet e bardha, të sapolarat me ujë dhe të prera në copëza. Përzihen mirë së bashku dhe u shtohet pak kripë.

Kutunjat e bardha shërbehen si gjellë e ftohtë. (ÇIV), (MAQ), (PIC).

“Lule kungulli t’fërguara”, “Furisicka”. Përdoren 20–30 lule kungulli dhe gjethëzat në krah të tyre, disa feta patatesh, 200 g miell gruri, 100 g djathë prej qumështi delesh, 4 vezë, 1 kokë hudhër, 1 tufëz me borzilok, 1 lugë e vogël me maja, vaj ulliri për skuqje, qumësht, kripë.

Lulet dhe gjethëzat e kungullit hapen në mes dhe u largohet pistili/pistillo (organi femëror i lules), lahen me ujë dhe teren me pecetë. Tek ena me vezët e saporrahura, shtohet mielli dhe përbërësit e tjerë të lartpërmendur. Lulet e kungullit zhyten dhe përzihen mirë në këtë enë me qullin; ena mbulohet dhe përzierja lihet që të fryhet. Mandej skuqen në tigan me vaj të nxehur, duke përfutur një lloj petullash të fryra.

Lulet e kungullit, të fërguara, vendosen në një letër thithëse për t'i larguar vajin e tepërt.

Furisicka mund të gatuhet edhe si gjellë: nga mesi i zierjes së patateve shtohen lulet e kungullit. Pjata shërbehet duke vënë anash saj një fetë buke të thekur, që pikohet me vaj ulliri e pak kripë. (FER), (KAR), (SPI).

“Luljekuq ma fasulje”. Pjesët ajrore të bimëve të lulekuqes lahen me ujë dhe zihen më vete, ndërsa fasulet zihen në enë tjetër me mënyrën tradicionore. Përziehen dhe bashkë mund të skuqen paksa.

Ndreçen me vaj ulliri të shumtë, lëng limoni, spec të kuq, erëza, kripë. (Komunat arbëreshe në Bazilikatë).

“Makarona shtëpiake me qiqra”. Makaronat e shumëllojshme shtëpiake dhe qiqrat janë brumëra dhe bishtajore kokërr nga më të përhapura në kuzhinën arbëreshe. Një çiftëzim shumë i kërkuar ky, sepse përmban brumë-karbohidrate dhe bishtajore-proteina.

Makaronat me qiqra gatohen veçanërisht për Shën Josif/Zef dhe të Premten e Madhe. (HOR)

“Maku”. Një lloj pureje e përftuar nga zierja e bathëve, ngadalë, gjatë dhe duke i përzier në vijimësi. Ndreçen me vaj ulliri dhe paksa sheqer. Maku mund të shërbejë si kimë ose garniturë në pjatën me makarona. Por mund të hahet më vete, duke e shoqëruar me bukë të thekur që lyhet me vaj ulliri.

Maku është gatesë tipësore arbëreshe, që përdorej qysh kahmoti. (SPI)

“Mallanxhana ka Shën Murtiri-SanMartino di Finita” (“Melanzane alla Sanmartinese”). Përbërësit: 700 g patëllxhana, 200 g djathë i llojit provolone, 1 salsiçe, 2 vezë, 100 g miell, vaj ulliri dhe kripë. Patëllxhanat lahen me ujë, priten në feta dhe u jepet një valë; teren me një pece dhe fetat çiftohen e mbushen me feta djathi dhe me feta të salsiçes. Çiftet e fetave lyhen me lëngun e vezëve të trashur me pak miell. Fërgohen në tigan me vaj ulliri që është në vlim. (SMË)

“Mullunxhana te mbluara, t’pjota”, “Llumunxhana t’pjota” (“Melanzane ripiene”).

Përbërësit për të mbushur patëllxhanët: 4 patate të mëdha, 50 g spec djegës, 100 g bukë e thërrmuar mirë, 2 vezë, 2 domate të pjekura mirë, 1 thelb hudhre, 100 g djathë i njomë prej qumështi buallicash, 50 g djathë prej qumështi delesh, 200 ml vaj ulliri, majdanoz, borzilok, piper, rigon, kripë.

Ndërsa në recetë e Maqit-Macchi përdoren: 1,5 kg patëllxhana, 500 g mish derri, 500 g dromca buke shtëpie, 300 g djathë i grirë, 3 vezë, ½ kokërr qepe, vaj ulliri, pluhur piperi të zi dhe kripë; salca përgatitet me 500 g domate që u është hequr cipa, borzilok, 1 spec djegës, vaj ulliri dhe kripë.

Në mënyrën e parë të gatimit, dy patëllxhanë të mëdhenj, lahen dhe priten në mes përsëgjati. Me thikën me majë u largohet një pjesë e mirë e tulit, pa i dëmtuar patëllxhanët. Vendosen në ujë me kripë dhe pastaj kullohen. Grihet tuli i hequr dhe vendoset në enën e zierjes ku janë edhe përbërësit e sipërshënuar. Mandej, patëllxhanët e sapokripur dhe paksa të vajosur, mbushen me këtë përzierje. Patëllxhanët vendosen në një tavë të lyer me vaj ulliri dhe aty ndreçen me salcë të freskët domatesh dhe me rigon. Piqen në furrë për 40 minuta. (ÇIV), (FRA), (MAQ), (SPI).

“Mullunxhana” ose “Mallanxhane te valt a vajt” (“Melanzane sott’olio”). Patëllxhana të ruajtura në vaj, një lloj turshie.

Një mënyrë përgatitjeje: në enën me ujë të valuar, për pak minuta vendosen copat e lara të patëllxhanëve dhe uthull e kripë. Kullohen e teren mirë; ndreçen me vaj ulliri, hudhër, gjethe dafine, spec djegës. (ÇIV)

Mënyrë e ngjashme: patëllxhanët kripen dhe lihen të zbruhën/marinohen-macerare për gjashtë orë, zihen në uthull me pak ujë. Tek ena vendosen në shtresa dhe ndërmjet tyre shtohen hudhra të copëzuara, selino/sedano etj.; ngjishen mirë dhe mbulohen me vaj ulliri, mbyllen me kapak të puthitur. (FER)

“Ngjambara” (“Frittata di cipolle senza uove”). Fërgesë e thjeshtë, vetëm me qepë të thatë. Për të shërbyer katër njerëz përdoren: 500 g qepë, 300 g miell gruri, 250 ml ujë, piper i zi, vaj ulliri, kripë.

Gatimi. Qepët priten në feta të holla, skuqen në vaj ulliri, piperosen dhe kripen. Në një tenxhere shtohen mielli dhe uji, duke i përzier; piperosen, kripen. Qepët e skuqura shtohen te ky qull i trashë dhe bashkë zihen paksa. (Komunat arbëreshe në krahinën e Kozencës).

“Omëletë me gjizë e salsiçe” (“Frittata con ricotta e salsiccie”). Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 100 g gjizë e freskët nga qumësht delesh, 100 g salsiçe, 4 vezë, ½ l vaj ulliri, miell gruri sa nevojitet, kripë.

Gatimi. Në një enë rrihen vezët dhe mandej u shtohen gjiza, salsiçet e grira, mielli, pak kripë. Kjo përzierje skuqet në vaj ulliri që vlon. (KEJ)

“Omëletë me hithra” (“Frittata con ortiche”). Përbërësit për katër njerëz: 400 g maja të lastarëve me gjethe të hithrave, 4 vezë, 1 tufëz me majdanoz, 60 g djathë i shkërmoqur, 1 lugë supe me vaj ulliri, miell gruri sa duhet, piper dhe kripë.

Gatimi. Hithrat zihen në një enë me ujë, kullohen dhe shtrydhen mirë, sepse kanë shije të hidhur. U shtohet majdanoz i copëzuar. Vezët rrihen në një enë, ku shtohen djathi, mielli, piperi, kripa. Kjo përzierje u shtohet hithrave dhe skuqen bashkë, në trajtë petulle të madhe, sa vetë përmasat e tiganit, por duke e kthyer omëletën nga të dyja anët.

Omëleta pritet në katër pjesë dhe shërbehet nëpër pjata. (KEJ)

“Omëletë me kulpër të bardhë” (“Frittata con cime di vitalba”). Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 400 g lastarë kulpëre të bardhë, 1 lugë me vaj ulliri, 25 g dhjamë derri, 1 kokë hudhër, 60 g djathë i shkërmoqur, miell gruri sa nevojitet, piper, kripë.

Gatimi. Lahen lastarët e kulpërës dhe qërohet hudhra. Vaji dhe dhjami ngrohen në tigan, ku skuqen paksa bashkë me kulpërën dhe hudhrën e copëzuar. Vezët rrihen në pjatë dhe u shtohen pak miell, piper, kripë. Mbi to, në tigan shtohet përzierja e kulpërës dhe skuqen përfundimisht së bashku, duke e kthyer omëletën nga të dyja anët.

Omëleta me përmasat e tiganit, vendoset mbi letër thithëse kuzhine për t’i larguar yndyrën e tepërt. Pritet në katër pjesë dhe shërbehet nëpër pjata, ku mund të shtohet garnitura e dëshiruar. (KEJ)

“Omëletë me shparg”. Përbërësit: tufë e vogël me shpargje, 4 vezë, vaj ulliri, kripë, piper.

Shpargjet lahen me ujë dhe copëtohen, zihen në ujë me kripë. Mandej mbasi kullohen, skuqen në tigan me shumë vaj ulliri të nxehur, ku shtohen lëngu i vezëve të rrahura, kripa, piperi.

Omëleta shërbehet e ngrohtë, e sapogatuar. (SPI)

“Oriz me qiqra”. Gatesë e thjeshtë, por me vlera gastronomike, sepse kemi të bëjmë me bashkëndim të orizit-brumit, me qiqrën-bishtajoren kokërr.

Ndreqet me vaj ulliri dhe me spec djegës. (PLA)

“Pan kuat ku li cim d’rapa” (“Pane cotto con cime di rapa”). Feta buke të thekura, mbi të cilat vihet plëndës i gatuar nga derri dhe specat të freskët, me pak vaj ulliri e kripë. (MAS)

“Pap’ Denje” dhe “Mbar’ Ndot”. Domate dhe specat të mbushura, të fërguara me vaj ulliri ose të pjekura në furrë. (BAR), (ZHU).

“Paparrot me bath, maraj e buk përposh” (“Zuppa di fave, finocchio e pane inzuppato”). Një lloje papare, vale me bukë të përseshur.

Përbërësit dhe gatimi për të shërbyer katër njerëz: 1 kg bishtaja të njoma bathe, të sapovjela dhe të lara me ujë e të prera në copa. Zihen për 30 minuta në një enë me pak ujë dhe me kripën e nevojshme, ku shtohen perimet e lara dhe të prera në copëza: 1 tufë e madhe me marajë të egër, 2 kokrra domate, 1 kokë qepë, borzilok, majdanoz, 2 lugë gjelle me vaj ulliri, piper, kripë. Në vend të marajës mund të vihen të tjera “liakra” – gjelbërime me rritje rastësore.

Nga fundi i zierjes shtohet bukë shtëpie dhe përseshet, dy lugë gjelle me vaj ulliri, kripë dhe piper.

Kjo lloj supe e trashë, çorbë, shpërndahet shumë e nxehtë në të katër pjatat. Nëse buka nuk përseshet, nga një fetë buke shtëpiake e thekur ose të ndiçme, vendoset më përpara në çdo pjatë, në mënyrë që të njomet dhe zbutet. (PLA)

“Patëllxhanë të skuqur”. Përbërësit: 1 kg patëllxhanë, 500 g mish i grirë derri ose viçi, 300 g dromca buke, 300 g djathë i grirë që prodhohet nga qumështi i deleve, 2 vezë, vaj ulliri, majdanoz, ½ kokë qepe e copëtuar, kripë, piper i zi i bluar.

Patëllxhanët lahen me ujë dhe teren, ndahen për së gjati dhe paksa u hiqet tuli, që kripëset, sikurse edhe zgavra me lëvoren dhe pak tul të patëllxhanit. Këto lihen për pak kohë, në mënyrë që kripa të përvetohet nga tuli i patëllxhanëve. Pastaj zihen për pak minuta dhe mandej, tuli pritët në pjesë të vogla. Këto përzihen mirë me dromcat e bukës, me djathin e grirë, vezët, qepën, majdanozin, piperin.

Me këtë masë ushqimesh mbushen zgavrat e patëllxhanëve. U shtohet lëng/salcë e freskët domatesh dhe piqen në furrë (SPI).

“Patëllxhanë t’mbushur” por edhe “Specat të mbushur” e “Domate të mbushura”. Mbasi lahen me ujë, patëllxhanët priten së gjati përgjysmë ndërsa specave dhe domateve u pritët, u hiqet “kapaku”. Të tri këtyre lloje perimesh u largohet një pjesë e tulit dhe mbasi ziehen paksa, lihen të kullojnë e të ftohen. Mandej mbushen me një përzierje ushqimesh: droçka/thërrime buke, vezë, djathë i grirë nga qumësht deleesh, djathë i njomë nga qumësht buallicash (provolone) që pritët në kubikë të vegjël, tuli i sapohequr nga këto perime, vaj ulliri, kripë, rigon.

Perimet e sapombushura futen në furrë për t’u pjekur, por mund të gatuhen edhe si të skuqura. (SPI)

“Patëllxhanë si në Shën Mërtir-San Martino di Finita” (“Melanzane alla sammartinese”). Përbërësit për të shërbyer 4 njerëz: 700 g patëllxhanë, 200 g djathë i njomë pa kripë, 200g salsiçe, 2 vezë, miell gruri, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja: patëllxhanët lahen me ujë e priten në feta dhe mandej zhyten në ujë me kripë. Kullohen dhe teren paksa, duke i mbështjellë me pece të pastër. Midis çdo dy fetave patëllxhani vendosen salsiçe dhe djathë, të prera në feta; këto kalohen dhe lyhen nëpër pjatën me lëngun e vezëve të përzier me miell dhe me kripën e nevojshme. Skuqen në vaj ulliri të nxehur dhe shërbehen sa janë të nxehta. (SMË)

“Patëllxhanë turshi”. Përbërësit: 3 kg patëllxhanë, mendër/menta, hudhër, 1 spec djegës, uthull.

Patëllxhanët lahen me ujë dhe lihen të kullojnë e teren me pece, priten në copa, kripën dhe lihen kështu për rreth 24 orë. Shtrydhen paksa, për t’i larguar ujin e tepërt dhe u shtohen: mendra, speci djegës, hudhra e shtypur.

Kjo masë ushqimesh vendoset në enë qelqi dhe kjo plotësohet me uthull. Mbi patëllxhanët vendoset një peshë e rëndë, për të pamundësuar ajrimin, shkaktar i mykjes etj. (Tërë komunitat arbëreshe)

“Pepra krushku me ve”. Specat të terur që skuqen në tigan me vaj ulliri derisa të bëhen kërcëllitëse kur përtypen në gojë. Nga fundi i skuqjes, në tigan shtohet lëngu i vezëve që fërgohen “sy/boçe”. Ngrënia e kësaj gjelle zakonisht shoqërohet me pirje vere të kuqe. (FER)

“Pepra krushkul”. Specat të terur dhe të fërguara në tigan me vaj ulliri. Ndreçen me erëza, kripë, uthull.

Peprat krushkul zakonisht shërbehen si garniturë në pjatat me mish, por hahen edhe veças ose në përbërje të sallatave. (ÇIV)

“Pepra dhe pataka” (“Peperoni e patate”). Përbërja dhe gatimi: tre specat të gjelbër priten në copëza dhe së bashku me fetat e pesë patateve, skuqen në vaj ulliri, ku shtohet spec djegës dhe kripë. Patatet nuk duhen kthyer nga ana tjetër derisa të skuqen. “Pepra dhe pataka” mund të mos skuqen por piqen në furrë.

Mund të shërbehen si pjatë më vete ose vendosen si garniturë në gjellën me mish.

Ky lloj gatimi, prejardhjen e ka nga periudha kur njerëzit punonin tërë ditën nëpër ngastra larg shtëpisë, prandaj me vete merrnin bukën e rrumbullakët që mbushej me “Pepra dhe pataka” . (SBE)

“Pepra me saucic, keshtenja e shege”. Lloj gjelle me bashkërendim të disa amësimeve dhe shijeve: kryesisht djegëse të specave dhe të salsiçeve, kryesisht të ëmbla e të athta të gështenjave dhe të shegëve.

Në tigan me vaj ulliri, fillimisht skuqen salsiçet, mandej shtohen specat dhe gështenjat e qëruara, së fundmi kokrrat e qëruara të shegës. (FER)

“Pepra për fërgim”. Specat të kuq me madhësinë e zakonshme dhe paksa djegës në gojë, të freskëta ose të terura, skuqen në tigan me vaj ulliri. Ndreçen me kripë, rigon etj. dhe përdoren si paragjellë ose si sallatë me perime të tjera apo vendosen si garniturë në pjatat me makarona, me mish etj.

Peprat janë ndër perimet ndër më të përdorura dhe gjatë tërë vitit në kuzhinën arbëreshe, prandaj një sasi e madhe ruhen, duke u terur në oborr dhe në mjediset e shtëpisë ose duke u vendosur në enë me vaj ulliri. (Gjithë komunitat arbëreshe)

“Pepra t’thata me miell” (“Peperoni secchi, infarinati”). Përbërësit: 8 specat të terur, 300 g miell gruri, 3 vezë, ujë, vaj ulliri dhe kripë.

Një natë para, në enë me ujë të ftohtë vihen specat. Të nesërmen u hiqen farat dhe hapen përgjysmë, por pa i ndarë plotësisht. Përgatitet një përzierje në trajtë kremi, me miellin, vezët, kripën dhe pak ujë. Lihet të pushojë për rreth 60 minuta dhe mandej specat miellosen e skuqen në një tigan me vaj ulliri, në sasi të mbushulluar e në vlim. (FAR)

“Pepra te thita me ullinj te zeza” (“Peperoni essicati e olivi neri”). Specat të terur që fërgohen bashkë me ullinj të zinj, çka përbën një dyshe të rëndomtë në kuzhinën arbëreshe.

Pjata me to, ndreqet me erëza, spec të kuq të bluar, vaj ulliri dhe kripë. (SPI)

“Perime t’mbushura”. Angjinare, domate, kunguj, patëllxhana, specat që mbushen me dromësa të imëta buke; por këto, paraprakisht fërgohen në tigan me vaj ulliri ku shtohen djathë i grirë, vezë, mish i grirë, erëza, kripë.

Piqen në furrë dhe në tavë mund të vendosen një lloj ose disa nga llojet e perimeve të mbushura që u shënuan më sipër. (SMA)

“Pitiçele me lule kungulli”. Lulet e kungullit zhyten/lyhen në qullin e përgatitur me miell, vezë dhe ujë e kripë. Fërgohen në tigan me vaj ulliri të nxehur mirë, duke marrë trajtën e petullave të fryra. (SSO)

“Pjakizë” (“Frittate di cipolle”). Disa kokrra qepë të grira trashë, që përziehen me miell, vezë, kripë.

Fërgohen së bashku dhe para se të shërbehen, ndreqen me erëzat e freskëta të stinës dhe me vaj ulliri. (MUN)

“Presh e bakalla”. Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 1 kg presh, 500 g bakalaro, spec djegës i grirë, kripë.

Preshëve të zier në një enë me pak ujë, së bashku me vajin e ullirit dhe kripën, në pjatë u shtohet bakalaro. Ky i fundit, mbasi gjatë natës është mbajtur në një enë me ujë për t’i larguar kripën e tepërt, zihet për rreth 10 minuta. (ÇIV),(PIC), (SKO).

“Pumbadhore te verdha te valt”. Domate ende të papjekura, me ngjyrë të verdhë – gjelbër. Këto priten në feta dhe u hiqen farëzat e shumta. Mandej domatet vendosen në një kullësë, duke i mbajtur për 12 orë dhe herë mbas here duke i përzier me lugë druri. Njomen me uthull dhe pastaj ndreqen me hudhër, spec djegës, selino, mendër. Përzihen mirë dhe mbyllen në një enë balte të pjekur ose qelqi, që plotësohet me vaj ulliri. (FRA)

“Purezishka”. Kunguj dhe lule kungulli, që mbasi skuqen paksa në tigan me vaj ulliri, piqen në furrë. Por më parë vendosen së bashku me patatet, në një tavë ku janë shtresuar feta buke që kanë mbetur nga 1–2 ditë më parë.

Purezishkat ndreqen me vaj ulliri, erëza, kripë. (BAR), (MAS).

“Qepujka t’ziera”. Përbërësit: 400 g qepujka të zakonshme por tradicionalisht përdoren ato të egra, një spec djegës, ullinj, vaj ulliri, kripë. Qepujkat lahen me ujë dhe zihen në një enë me ujë e kripë. Mbasi kullohen, ruhen në një enë që plotësohet me vaj ulliri, me specin djegës, gjethe dafine, ullinj.

Qepujkat e ziera përdoren herë mbas here, kryesisht si pjatë e parë. (PLA)
“Qiqra arbëreshe” (“Ceci arbëreshe”). Arbëreshët i gatujnë qiqrat si supë e trashë, më vete ose e përzier me bishtajore kokërr të tjera (bathë, bizele, fasule, thjerrëza), si “kimë” duke e vendosur mbi makaronat në pjatë, si garniturë në gjellët me mish.

Miellin e qiqrës e përdorin për gatime të ndryshme brumërash dhe sidomos të disa ëmbëlsirave.

Qiqrat arbëreshe kanë veçantinë se prodhohen nga vetë arbëreshët dhe gatohen në larmi mënyrash, aq më tepër të përziera me bishtajoret e tjera kokërr. (Tërë komunat arbëreshe)

“Radhiqe t’ziera” (“Cicorie lessate”). Përbërësit: radhiqe të egra, hudhër, uthull, vaj ulliri dhe kripë.

Radhiqet lahen mirë me ujë, priten dhe u jepet një valë në një enë me ujë e me kripën e duhur. Në përfundim, kullohen dhe vihen në një pjatë të madhe, ku ndreqen me vaj ulliri, me një thelb të grirë hudhre dhe me uthull. (SMI)

“Rrëshjel” (“Cardo selvatico”). Carangth i egër, që lahet dhe zihet në një enë me ujë e kripë. Në tiganin me vaj ulliri të nxehur, skuqet hudhër dhe në të shtohet carangthi, i kulluar nga uji i zierjes. Në përfundim të skuqjes, shtohet pluhur piperi të kuq. (ÇIV), (MUG).

“Rripull ose Pusill me teljer” (“Piselli con grasso di maiale”). Bizelet kokërr ziejnë pak më shpejt se bathët dhe fasulet, sepse janë më kokërrvogël dhe lëvoren nuk e kanë aq të fortë.

Gatohen me yndyrë mishi derri, për t’u dhënë shije më të veçantë. (GAR)

“Senapiello”. Një lloj llape, supë e gatuar kryesisht me gjethe sinapi/hardalli, por edhe me gjelbërime të tjera.

Senapiello më shumë shquhet duke e fërguar me vaj ulliri dhe ndrequr me kripë, me spec djegës dhe piper. Zakonisht shërbehet si sallatë. (MAS)

“Skorca me bathë”. Skorca është lëkura e mishit të dërrit, duke i larguar dhjamin e tepërt. Skorca mbasi pritet në copa, këto zihen dhe gatohen bashkë me kokrra bathe të terura, ku shtohet kripë dhe piper i zi. (GAR)

“Skorca derku t’ziera me lakra” (“Cotenne di maiale bollite con verdure”). Lloj gjelle tipësore e periudhës së dimrit, me copa lëkure mishi derri, që nga përfundimi i zierjes i shtohen gjethurina dhe perime (“liakra”) të stinës. (PLA)

“Stile t’thata” (“Funghi porcini essicati”). Lloje kërpudhe që pastrohen me kujdes dhe priten në feta. Për 2–3 ditë teren në diell, duke i kthyer herë mbas here dhe çdo mbrëmje futen brenda për të shmangur vesën. Ruhen në qese prej beze ose në kavanozë, duke i vendosur në vend të freskët dhe të thatë. Përpara përdorimit, kërpudhat vihen në një enë me ujë të vakët dhe mandej gatohen

simbas dëshirës. (FAL)

“Shkapixhë”, “Skapixhe”. Patëllxhanë të terur, që sikurse domatet e ndonjë lloj perime tjetër për terje që përdoren si tëmotje dimri, priten në feta dhe kripësen e teren në diell, duke i vendosur mbi skara për 3–5 ditë.

Skapixhet ruhen në qese prej beze dhe në vende të thata ose vendosen nëpër enë qelqi a prej balte të pjekur, ku shtohet edhe pak vaj ulliri.

Shkapixhët përdoren në gatimin e gjellëve me perime, në sallata. Por mund të skuqen në uthull e vaj ulliri, duke u përdorur shpesh si meze gjatë pirjes së verës në kantinë; madje, njerëzit që shkonin në kantinën e fqinjët apo të afërmeve të tyre, merrnin me vete edhe disa shkapixhe. (ÇIV), (MUN).

Përfytyroni bukurinë dhe familjaritetin që krijohet kur të afërm e miq arbëreshë, mbrëmjeve mbas punës takohen nëpër qilarët e njëri-tjetrit për të ngjëruar verërat e tyre shtëpiake; secili sjell disa shkapixhe për t’i shoqëruar me pirjen e me verës!

Qilaret ishin “klubet”, “bar-bufetë” deri në vitet ’50–’60 të shekullit të kaluar. Por edhe tani, nëpër to, vera shërbehet me bardhakëz ’12, sepse me një shishe verë mund të mbushen 12 të tillë. Kështu vera pihet pa tepri, për ta shijuar e gëzuar më shumë.

“Tavë me presh” (“Porri al forno”). Përbërësit për të shërbyer katër persona: 4 bimë prasi, 1 toptë mocarelë (djathë i njomë prej qumështi buallice), salsiçe të prera në copa dhe mish i grirë, bukë e thërmuar, salcë domatesh, spec djegës, vaj ulliri, kripë. Preshët lahen me ujë dhe priten në copa, skuqen paksa në tigan me vaj ulliri. Tava lyhet me vaj ulliri dhe në të vendosen preshët e mbi to grihet mocarela. Shtrohet kima me salsiçet e mishin, që është përzier me bukën e thërmuar dhe specin djegës si edhe me salcën e domateve e kripën.

Tava mbahet për rreth 60 minuta, në furrë me temperaturë 140°C. (KËM)

“Turli me perime” (“Ciambotta con verdure”). Turli me disa lloje perimesh, që zihen ngadalë derisa të shteret lëngu në tenxhere.

Përdoren perimet e prera në copëza/feta: specia, kunguj të njomë, patëllxhanë, patate, qepë, selino. Në enën me pak ujë dhe me vaj ulliri e kripë, zihen perimet e sipërshënuara, duke e mbuluar enën me kapak.

Turlitë me perime ndreqen me erëza e piper, mundet edhe me pak spec djegës. (FAL), (SKO).

“Verdhet”. Kopër e egër dhe gjelbërima të tjera (prandaj quhen “verdhet”, duke i ngatërruar me ngjyrën e gjelbër) bashkë me vezët, vendosen në tigan nga përfundimi i fërgimit të mishit të qengjit dhe të salsiçeve.

Verdhet ndreqen me erëza, spec djegës, piper, kripë, vaj ulliri. (MAS)

“Verza me fasule, kothra e ndulë” (“Verza con fagioli, cotiche e salsicciotto”).

Gjellë me lakër kaçurele-verzë, me fasule, me copa lëkure derri dhe ndulë (salsiçe të trasha dhe shumë të yndyrshme).

Fasulet lihen në ujë për një natë dhe zihen të nesërmen. Veças zihen edhe gjelbërimat, verzat (çikore, lakër kaçurele, majat e gjetheve të rrepës etj.). Gjithashtu veças, zihen salsiçet dhe copat e lëkurës së derrit. Në tigan me vaj

ulliri, skuqet një kokë hudhër dhe një spec i kuq, piper i zi; në to shtohen fasulet bashkë me lëngun e zierjes së tyre, copat e lëkurës dhe salsiçet. Së bashku zihen për rreth 20 minuta të tjera.

Para se të shërbehen, ndreqen me erëza, spec djegës, piper, vaj ulliri, kripë. (ÇIV)

“Veze petul i çkores”. Vezët rrihen në një pjatë të madhe, ku shtohet pak miell gruri, për të trashur lëngun dhe drejtpeshuar gatesën me proteina-karbohidrate-perime, si edhe plotësohet me kripën e nevojshme.

Çikoret e egra dhe bimë gjethore të tjera me rritje rastësore sikurse carangthi ose frushkulli (cardo), endivet (scarola), radhiqet (le cicorie), majat e lastarëve të kulpërës së bardhë (vitalba) etj., mbasi lahen mirë me ujë dhe grihen, përzihen bashkë me vezët. Skuqen së bashku në tigan me vaj ulliri të shumtë e të nxehur, duke përfutur petulla të mëdha. (PLA)

“Vrokulla” (“Broccoli”). Brokoli ose lakër romane, zihen pak në ujë me kripë dhe pastaj skuqen në vaj ulliri së bashku me disa thelpinj hudhre dhe me spec djegës të terur. (FER)

II/1dh. Pjata të dyta: gatime me peshk (19):

“Bakalla me kangarjele ti thiti dhe ullinj të zeza”. Bakalaro, ky lloj peshku i madh i deteve të Veriut, që zakonisht tregtohet i kripur dhe i terur, lahet me ujë e pritet në thela dhe shpëlahet nga kripa e tepërt duke e mbajtur për 4–5 orë në një enë me shumë ujë, që i ndërrohet herë mbas here. Thelat e peshkut vendosen në tavë, piqen në furrë të shoqëruara me spec të terura në kushte shtëpiake dhe me vaj ulliri.

Mënyrë tjetër gatimi. Në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur, skuqet shumë qepë dhe një kokë hudhër; nga përfundimi, u shtohen 3–4 domate që u është hequr lëvorja, dy lugë gjelle me salcë/pure domatesh, një bardhak me ujë. Zihen për rreth 10 minuta. Me to bashkohen 4–5 spec të terur, që priten në copa. Mbas 10 minutash shtohen thelat e bakalaros dhe bashkë vijnë të zihen me zjarr të ulët për rreth 20 minuta.

Pjatat me këtë gatesë të pjekur ose të fërguar të bakalaros, ndreqen me ullinj të zi, me qepë të grira dhe me erëza. (ÇIV)

“Bakalla i rakanuot” (“Baccalà gratinato”). Bakalaro i larë dhe i mbajtur disa orë në ujë për t’u shkripur. Mandej pritet imët dhe piqet në furrë. Në tavë shtohen domate të freskëta, qepë të grira, erëza, vaj ulliri, kripë sa nevojitet. (RUR)

“Bakalla diganisti” (“Baccalà fritte”). Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 0,5 kg bakalaro, miell gruri “00”, 1 vezë, maja, kripë e imët.

Gatimi. Copat e prera të bakalaros mbasi për 48 orë vihen në një enë me ujë të ftohtë që u ndërrohet çdo 12 orë, në mënyrë që të shkripen, lihen të kullojnë. Ndërkohë është përgatitur një lloj qulli me përbërësit e lartpërmendur; në të përzihen mirë copat e bakalaros dhe lihen së bashku derisa qulli të fryhet. Kjo

përzierje e bakalaros me qullin, skuqet në vaj ulliri të nxehur, duke e zbratur përzierjen me një varg lugësh gjelle dhe veças secila.

Kjo gatesë, nëpër pjata ndreqet me erëza të grira. (PLA), (Pesë komunitat arbëreshe në Bazilikatë).

“Bakalla me stil lindor” (“Baccalà alla orientale”). Gjellë tipësore me rastin e Krishtlindjes. Përbërësit: bakalaro, patate, rrush i terur, kripë. Piqen me tavë në furrë dhe për shoqërim/garniturë në pjatë mund të vihen perime, sidomos specia të terur që fërgohen në vaj ulliri. (KAT)

“Bakalla me presh” (“Baccalà con i porri”). Kjo gjellë gatuhet dhe përdoret për ngrënie sidomos në darkën e prag Krishtlindjes, darka e fundit e keshmëve. Këto përmbillen me peshk, sepse ende nuk këshillohet ngrënia e mishit, si edhe shoqërohen me perime tradicionore të dimrit sikurse prasi.

Përbërësit për të shërbyer katër njerëz: 500 g bakalaro, 1 kg presh, spec djegës i grirë, kripë.

Preshtë e sapolarë me ujë, priten në copa dhe zihen në një enë me ujë e me pak kripë; në to, shtohet pak spec djegës i grirë.

Bakalaro ndahet në copa dhe vihet në ujë qysh natën përpara. Këto shtohen në enën me presh, vetëm 10 minuta përpara zierjes së plotë të preshit. (ÇIV), (SKO).

“Bakalla me sinap”. Pjesët mbitokësore të bimëve të sinapit të egër, mbasi lahen mirë me ujë, teren e copëtohen, zihen paksa në një enë me ujë e kripë dhe mandej skuqen. Ndreqen me vaj ulliri dhe erëza, vendosen si garniturë në pjatën me bakalaro të pjekur ose të skuqur. Gjellë tipësore që veçanërisht gatuhet për Krishtlindje. (Pesë komunitat arbëreshe në Bazilikatë).

“Bakalla me ullinj të zi”. Bakalaro dhe ullinj të zihen së bashku. Mbasi kullohen, piqen për disa minuta në furrë. Ndreqen me vaj ulliri, erëza, kripë. (GAR)

“Bakalla në skarë”. Peshku lihet në një enë me shumë ujë, për t’u shkripur dhe njomur e shkrirë. Lahet me ujë, pritet në copa dhe piqet në skarë. Në garniturën e pjatës, bakalaro shoqërohet me ullinj, kapera, domate të freskëta, qepë të grirë, vaj, kripë, por edhe me rrush të terur. (KAR)

“Bakallau faurinator” (“Baccalà fritta”). Përbërësit për të shërbyer 4 njerëz: 500 g bakalaro, miell gruri “00”, 1 vezë, maja, kripë e hollë.

Gatimi. Bakalaro mbasi lahet me ujë dhe njomet e zbutet në një enë me ujë, shkrihet/grimcohet me duar. Në një enë tjetër vihen mielli, veza, majaja, kripa dhe së fundmi shtohet bakalaro. Përziehen bashkë dhe lihen të ngridhen, të fryhen si brumi. Në tiganin me vaj ulliri të nxehur, me anën e një luge gjelle merret nga kjo përzierje dhe zbratur, duke i skuqur si petulla.

Bakallau faurinator veçanërisht përgatitet bashkë me gatimet për natën në prag të Krishtlindjes. (Komunitat arbëreshe në Molize)

“Fëtata” (“Affettata di arance”). Një lloj sallate, që veçanërisht përgatitet për natën e Krishtlindjes. Përbërësit për të shërbyer 4 njerëz: 3 portokalle, aça të kripura, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja: rriskat e portokallëve shtrohen bukur nëpër pjata dhe ndreqen me

açugat, me vajin e ullirit dhe me kripë. (SMA)

“Merluc me patate”. Mbas lahen me ujë dhe priten në thela, merluci dhe patatet skuqen më vete, në tigan me vaj ulliri të nxehur mirë.

Kur shërbehen në pjatë, garniturës së patateve i shtohet dhe ndreqet me: rrush të terur, erëza, vaj ulliri, kripë. (KAT)

“Merluc me sënap”. Merluci i larë me ujë dhe i prerë në thela, skuqet më vete ndërsa bimët e sinapit/hardallit mbasi lahen mirë, zihen dhe skuqen paksa. Vendosen si garniturë te pjatat me feta peshku merluc.

Ky gatim ndreqet me vaj ulliri, lëng limoni, erëza, kripë. (Komunat arbëreshe në Bazilikatë).

“Ngjalë”. Me rastin e mbylljes të periudhës së kreshmës, fillimisht gatuhet peshk e sidomos ngjalë dhe ditët mbasardhëse gatuhet gjellë me mish.

Por ngjala është shpesh e pranishme në tryezat e ngrënies të familjeve arbëreshe.

Përbërësit: ngjalë, domate, qepë, borzilok, majdanoz, ujë, vaj ulliri dhe kripë.

Qepa, borziloku, majdanozi grihen imët; domatja ndahet në copëza. Në tiganin me vaj ulliri të nxehur, skuqen perimet e sipërshënuara e të sapopërgatitura dhe u shtohet pak ujë. Lihen të ziejnë për disa minuta dhe pastaj vihet ngjala e kripa e nevojshme, që paraprakisht është larë me ujë dhe prerë në thela kur ajo është e madhe. Vijon zierja së bashku ose piqen në furrë. (FIR)

“Ngjale lumi”. Përbërësit e gatesës: një ngjalë, dy domate të pjekura mirë në bimë por jo të squllëta, një kokë qepe, një tufëz me borzilok, një tufëz me majdanoz, një bardhak me ujë, një lugë gjelle me vaj ulliri, kripë.

Gatimi: qepa grihet e imët bashkë me borzilokun dhe majdanozin, domatet priten në copëza të vogla. Të tëra vendosen në tigan me vaj ulliri, ku shtohet edhe ngjala e prerë në disa thela. Tigani mbulohet me kapak, gatesa skuqet së bashku dhe me ngadalë, për rreth 30 minuta. Në tigan mund të shtohet pak ujë. (Pesë komunat arbëreshe në Bazilikatë)

Arbëreshët, gatimin e ngjalës, përmbledhtas e përkufizojnë edhe në këtë mënyrë: zihet me kripë, val (vaj ulliri), uj e kutunjol (domate), petrosjan (majdanoz), vasilikua (borzilok) e qepë.

“Peshk i thiti i pjekur ne tav”. Përbërësit: 1 kg peshk i terur por i pa kripësuar, 4–5 kokrra domate, gjethe dafine, rigon, gjysmë kokë qepe, vaj ulliri, një spec djegës, kripë.

Qepa nxehet bashkë me vajin e ullirit të pikuar në tavë. Peshku i terur lahet me ujë dhe pritet në thela; vendoset në tavë bashkë me përbërësit e sipërshënuar, ku mbasi i shtihet pak kripë dhe ujë, tava futet në furrë për t’u pjekur. (ÇIV)

“Peshk me ver t’bardh”. Peshku i larë dhe i prerë në thela zakonisht skuqet në tigan me vaj ulliri të nxehur mirë, që shoqërohet/shuhet me pak verë të bardhë për t’i shtuar amësimin dhe shijen, krahas disa gjetheve dafine dhe pak hudhër. (ÇIV)

“Pishk saucë” (“Acciughe con la mollica”). Përbërësit: 1 kg peshk i llojit açugë, 200 g dromca buke të ndiçme, vaj ulliri, 1 tufëz me mendër, 2 thelpinj hudhre, 1

bardhak me uthull, 1/2 bardhaku me verë të kuqe ose të bardhë, kripë.

Açugat pastrohen dhe qërohen, lahen me ujë dhe pudrosen/vishen me miell gruri, skuqen në një tigan me vaj ulliri të nxehur dhe mandej shuhet me verë.

Përzihen dromcat e bukës, mendëra dhe hudhra të copëzuara, uthulla. Në një tavëz/kupac prej balte të pjekur vihen në disa shtresa të këmbjera: përzierja me dromcat e bukës dhe açugët. Ena mbulohet me kapak dhe gatesa lihet të pushojë për disa orë, për të spikatur dhe njëtrajtësuar amësimet e shijet midis përbërësve. (SPA)

“Sardele me dromca buke”. Përpara se sardelet e lara me ujë dhe të terura, të skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur, pluhurosen në enën me miell gruri.

Po ashtu, përpara se të shërbehen, sardelet ndreqen me erëza dhe sidomos me mendër dhe copëza hudhrash, me uthull. (SPI)

“Toptha” (“Palline”). Qoftëza brumi me açugë (një lloj sardele) brenda tyre.

Përbërësit: 1 kg miell gështenjash, 1 kg miell gruri, maja buke, ujë i ngrohtë, kripë, açuga.

Gatimi: përzihen të dy llojet e miellit së bashku me ujin, kripën, majanë. Këto gatuhet e mbruhet derisa të përftohet një brumë pak a shumë i butë. Ky lihet të pushojë për së paku dy orë, derisa të fryhet në dyfishimin e vëllimit. Me dy lugë gjelle, që herë mbas here lagen në një enë me ujë, veprohet: me një llogë merret pak brumë dhe në të trupëzohet një açugë; me një llogë tjetër, topti shtyhet në tigan me vajin e ullirit që po vlon. (KEJ), (QAN).

II/1e. Ëmbëlsira, Fruta të përpunuara (112):

“Betulla”, “Krispele”, “ Viqarele”. Brumë që i jepet trajtë toptash (betulla) ose shiriti të përdredhur apo të kulaçit (krispele, viqarele). Kjo lloj ëmbëlsire përgatitet sidomos për Krishtlindje nga shumica e familjeve arbëreshe.

Betullat, lloj petullash, gatuhet duke përzier në një enë: miell gruri, ujë të vakët, sheqer dhe pak kripë, maja për ëmbëlsira.

Mbasi ky brumë si lëng i trashë lihet të vijë, skuqet në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur mirë, duke marrë me lugë gjelle ose me filxhan të kafesë, këtë brumë nga ena dhe të zbrazur veças në tigan. (BAR), (FIR), (GAR), (MBU).

“Bufuni”. Ëmbëlsirë ku përdoret brumi i bukës, zakonisht të ndiçme. Fetat e bukës zbuten e hollohen paksa me ujë dhe me të krijohen topti të vegjël. Këto shtrydhen pak nga uji i tepërt dhe skuqen në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur. Përpara ngrënies dhe siç janë të ngrohta, bufunit zhyten në një enë me mjaltë ose me merikotë.

Bufunit zakonisht gatuhet për Krishtlindje, për Shën Koll, për Shën Luçie. (KAR)

“Buk me mjal” (“Pane al miele”). Përbërësit: 750 ml mjaltë fiku, 1 bardhak me vaj ulliri, 20 g bikarbonat sode, 1 bardhak me qumësht, miell gruri.

Gatimi: në tavën me mjaltin dhe vajin, shtohet bikarbonati i tretur në qumësht dhe pastaj mielli. Gatuhet një brumë pak a shumë i butë dhe i epshëm. Me të

krijohen bukëza, duke i u dhënë trajtat e dëshiruara dhe piqen në furrë me temperaturë 150°C. (KEJ), (QAN).

“Bukiçelet e Shin Kollit-San Nicola dell’Alto”. Ëmbëlsirë e ritit, që më së shumti përgatitet me rastin e Shën Kollit.

Ka shumë pak përbërës: miell gruri dhe ujë i vakët, pa përdorur kripë dhe as maja. Me brumin përgatiten toptha, që tre e nga tre lidhen bashkë me një fije peri. Vendosen në tavë dhe piqen në furrë. Pluhurosen me sheqer (KUN)

“Bukunotet” (“Bocconoti”). Një lloj ëmbëlsire, që veçanërisht gatuhet dhe shërbehet për Krishtlindje dhe për dasma.

Brumi i bukunoteve gatuhet me miell gruri, vezë, merikotë. Mbas mbujtjes, duke krijuar brumë të shkrifët, ky shtrohet në peta të vogla dhe pak a shumë të trasha, ku shtohet e mbushet me marmelatë; por kjo mund të zëvendësohet me gjizë të njomë, pa kripë.

Petat palosen, duke e mbuluar marmelatën ose gjizën dhe piqen 25 minuta në furrë. Nga sipër, bukunotet zbardhen me sheqer pluhur. (ÇIV), (SKO), (SMI).

“Bushkavunet”. Ëmbëlsira, brumi i të cilave mbushet me merikotë ose me mjaltë.

Bushkavunet zakonisht gatuhet me rastin e Krishtlindjes dhe të Pashkës. (RUR)

“Casatedd”, “Kasadete”. Një lloj ëmbëlsire, që më së shumti përgatitet për Krishtlindje. (Pesë komunat arbëreshe në Bazilikatë).

“Cuerbetja”, “Shurbetja” (“Sorbetto”). Një lloj akullore a sherbet tradicional, që zakonisht përgatitet gjatë muajit janar, duke shtënë e përzier dëborë të freskët me/në merikotë ose mjaltë fiku. (KËM)

“Çiçerata”, “Qiqarata”. Ëmbëlsirë prej qoftesh të vogla brumi, të gatuar me miell gruri dhe qiqrash, sheqer, vezë, pak kripë.

Brumit i jepet trajtë shufre, filli të trashë. Pritet në copëza si kokrra qiqre, prandaj emërtohen çiqerata, për më tepër sepse gatuhet edhe me miell qiqrash, ku mund të shtohen arra të grira dhe kakao. Mbasi lyhen me vezë dhe skuqen në tigan me vaj ulliri të shumtë e të nxehur, çiqeratat zhyten në enën me mjaltë dhe zbukurohen, duke iu ngjitur rruaza të vogla, shumëngjyrëshe dhe të ëmbla.

Qiqarata është ëmbëlsirë tipësore arbëreshe, që përgatitet për Krishtlindje dhe Pashkë, sidomos në komunën e Fermës. (FER)

“Çiçi” ose “Cici”. Ëmbëlsirë arbëreshe e famshme, prandaj kalabrezët i quajnë “cici arbereshe”. Zakonisht përgatitet për kremtimin e Pashkës, duke qenë nga më të përdorurat për këto ditë të shënuara.

Çiçi gatuhet me brumë, duke i dhënë trajtën e bastunit, duke e palosur dysh dhe duke e gërshetuar. Nga të dy skajet u bëhen prerje/ngacmime me thikë, për t’u dhënë trajtën e gishtërinjve të këmbëve dhe në mes të gërshetës vendoset një vezë; kjo ngulitet/mbahet, duke i vendosur shirita brumi mbi të. Çiçit piqen në furrë. (ÇIV), (FER).

“Çiçiriçiaq” (“Cicerchiata”). Lloj ëmbëlsire, qiqërore, që zakonisht përgatitet për Krishtlindje.

Brumi i përgatitur kryesisht me miell qiqrash dhe i përzier me bajame të grira e me mjaltë, i jepet trajtë kaçilesh të vogla dhe këto piqen në furrë.

Disa amvisa, brumin e ndajnë si makarona elbore dhe mbasi i fërgojnë në tigan me vaj ulliri, i njomin me mjaltë. (KËM)

“Dardha me mjal” (“Pere al miele”). Përbërësit: 1 kg dardha, 2 lugë gjelle me mjaltë, ujë dhe sheqer.

Dardhat e qëruara ose jo, të plota kur janë të vogla dhe të prera në thela kur janë të mëdha, vihen të zihen në një enë me ujë e me sheqer, të përgatitur në trajtë sherbeti.

Mandej vihen në pjatë, ku ende të ngrohta, nga sipër u shpërndahet mjalti. (SSO)

“Dardha te thjesht”. Dardhat lahen me ujë dhe qërohen, priten në katër pjesë dhe u hiqet pjesa e zemrës. Vihen në një enë me ujë dhe lëng limoni. Mandej vendosen nëpër kavanozë, ku në secilin hidhen dy lugë buke me sheqer. Kavanozët mbyllen me kapak, duke u puthitur plotësisht dhe sterilizohen për 45 minuta. (SSO)

“Froxhja”. Embëlsira, që në Kundisë-Contessa Entellina (Sicilia) e të tjera komuna arbëreshe, përgatiten për periudhën e Pashkës.

Vezët thyhen dhe zbrazen në një enë të cekët prej balte të pjekur. Në të shtohet miell gruri, vaj ulliri, mjaltë ose merikotë, kanellë. Të tëra përzihen mirë së bashku, duke krijuar brumin e nevojshëm. Tava ngjyhet kudo e mirë, me vaj ulliri cilësor dhe në të vendoset brumi i sapopërgatitur. Piqet në furrë për rreth 20 minuta, derisa brumi merr ngjyrë ari.

Froxhjat shërbehen duke e prerë në feta, kur janë ende të vakëta ose kur ftohen. (KUN)

“Gaganet”. Ëmbëlsirë me peta të shumta, byreçka të vogla dhe të rumbullakëta.

Brumi për gaganet, gatuhet me: 3 kg miell gruri të fortë (grano duro) dhe 300 g maja, ½ kg sheqer ose mjaltë, ½ litër ujë i vakët por zakonisht përdoret qumësht, 2 vezë, ¾ litër vaj ulliri.

Në çdo petë të vogël shtrohen: rrush i terur, arra dhe bajame të grira, mjaltë, lëvore portokalli të prera në kube të vogla, kanellë. Petat rrotullohen, duke mbështjellë mbushjen e sipërshënuar. Piqen në furrë, duke u vënë në radhë dhe ngjeshur njëra mbas tjetrës.

Gaganet zakonisht gatuhet për Krishtlindje dhe quhen shkëlqime të kësaj të kremteje. (KAR), (PUH).

“Kaçiunet”. Një lloj biskotash të gatuara me miell gruri.

Përmbranda mbushen me brumë të ëmbël, përgatitur me miell qiqrash dhe sheqer ose merikotë ose mjaltë. (MUN)

“Kanajullat”. Brumi i gatuar me miell gruri “00” ndahet në toptha, që u jepet trajtë shportëzash. Kanajullat skuqen në tigan me shumë vaj ulliri të nxehur dhe shërbehen mbasi të ndreqen me mjaltë.

Kanajullat janë ndër ëmbëlsirat tipësore për Krishtlindje. (RUR)

“Kanaletet”. Lloj ëmbëlsire. Brumi gatuhet me miell gruri, pak ujë të vakët,

sheqer, vezë, vaj ulliri. Kanaletet piqen në furrë dhe ngrënia e tyre zakonisht shoqërohet me pirjen e pak vere të bardhë. (ÇIV), (KAR).

“Kanakullat” (“Cannaricoli, sorta di cannoli di pasta sfogliata”). Ëmbëlsirë tipësore, që zakonisht gatuhet për Krishtlindje. Përbërësit: miell gruri, 200 g sheqer, 4 vezë, maja, vanilje, një limon, një bardhak me farëra anasoni, një bardhak me vermut ose me verë të ngrohur, një bardhak me vaj ulliri.

Brumi përgatitet i ngjeshur, por i shkrifët. Me të, krijohen toptha dhe trajta të tjera të bukura sikurse ato si gyptha. Skuqen në tigan me dhjamë derriose me vaj ulliri që vlon, derisa topthat ose gypëzat e brumit arrijnë ngjyrë hiri në të kafenjtë. Vendosen në një letër thithëse dhe mandej në një shportë të gjerë e të cekët.

Kanakullat ngjyhen a zhyten në një enë me merikotë të ngrohur ose me mjaltë, por mund të pluhurosen me sheqer. (FER)

“Kanojët”. Një lloj “cannoli” arbëreshe. Ëmbëlsirë, që fshehtësinë e mjeshtërisë e ka në përgatitjen e vaferit (shkorcë në arbërisht), lloj biskote e hollë, e rreshkur dhe e copëtueshme lehtë në gojë.

Vaferit i jepet trajtë gypi të gjerë, me dy gryka në skajet përkatëse që kanë pjerrësi me kahe të kundërta, por njëra me pjerrësi më të madhe.

Brumi i vaferit përgatitet me: 200 g miell gruri, 2 lugë gjelle me sheqer, 2 lugë gjelle me kakao pluhur, 2 lugë gjelle me verë të kuqe, 20 g yndyrë derri, pak kripë.

Brumi i vaferit shtrihet si petë paksa e trashë, vuloset me vulë të thatë që ka trajta rombi, ndahet/pritet me kallëp në trajtë të rrumbullakët me diametër 20 cm. Këto peta rrumbullake, rrotullohen te cilindra prej druri me diametër 2 cm, duke i ngjitur të dyja skajet e petave me anë të gishtërinjëve të duarve të lagura në ujë. Skuqen paksa në tigan me yndyrë derri, lihen të ftohen mbi një letër kuzhine dhe cilindrato e drurit largohen me kujdes nga petat (vaferat) tanimë në trajtë gypi.

Përpara se të hahen, gypat mbushen nga të dyja anët, me: gjizë të njomë qumështi delesh (1 kg) që ka kulluar mirë, 600 g sheqer ose mjaltë, 100 g bajame të grira, 100 g lëvore të grira portokalli, 1 zarfëz me vanile, cifla çokollate. Të gjitha të përziera mirë së bashku.

Meqenëse periudha për prodhimin e qumështit të deleve me mbarështim tradicional kullosor, pak a shumë është nëntor–korrik, edhe kanojët e mirëfilltë shtëpiakë përgatiten gjatë këtyre muajve. Por me mbarështimin intensiv të deleve ku mundësohen dy pjellje në vit, prodhimi i qumështit prej tyre dhe i kanojëve tanimë është gjithëvjeter.

Kanojët, ëmbëlsira më e mirënjohur e Horës së Arbëreshëvet, krahas përgatitjes së veçantë të vaferit, shquhen edhe sepse janë rreth 20 cm të gjata, pra më të mëdha sesa ato të komunave italiane në Siqili. Shquhen gjithashtu edhe sepse përdoret çokollatë me 70 për qind kakao; kanojët fillimisht kanë shije ushqimi të rreshkur, pastaj të ëmbël dhe të ajkët.

Kanojët për tregtim përgatiten në tri madhësi, pesha: 150 g që është më e

përhapura dhe ato 350 g e 3.000 g.

Ëmbëltorja “ExtraBar” në Horën e Arbëreshëve ka rekordin “Guinness”, me përgatitjen e kanojës 680 cm gjatësi. Po ashtu “Bar Elena” në Horën e Arbëreshëve shquhet për cilësinë e kanojëve. (HOR)

“Karanjullat” (“Canestrelle”). Ëmbëlsira, që më së shumti gatuhet për Krishtlindje. Brum i sapo gatuar me miell “00” dhe lëvore limoni të grira. Brumi nuk lihet të fryhet, për të mos thithur shumë vaj gjatë skuqjes dhe ndahet në copëza për të sajuar një lloj kanistrash të vogla ose byzylyqe me të prera anash; këto skuqen në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur. Përpara se të shërbehen në pjatë dhe të hahen, karanjullat zhyten në një enë me mjaltë të shkrirë në banjo Mari. (MUN), (RUR).

“Karteddate” (arbëreshët në Salento Albanese - Puglia), “Krispele” (arbëreshët në komuna të Kalabrisë). Lloj ëmbëlsire, që zakonisht gatuhet për Krishtlindje dhe nga trajta ngjajnë me djepin ku lindi Jezui Krishti.

Përbërësit: 500 g miell “0”, 80 ml ujë, 50 ml vaj ulliri, 100 ml verë e bardhë, ¼ lugë çaji me kripë, 1 litër merikotë ose 500 g mjaltë.

Përgatitja: petat e brumit priten në shiritë rreth 30 cm të gjatë dhe 4 cm të gjerë, dhe mbasi lihen të teren gjatë natës, me to formohen “trëndafial” si djep, duke lënë paksa hapësira midis shiritëve.

Mbasi teren paksa, fërgohen në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur. Njomen në një enë me merikotë ose me mjaltë dhe vishen me miell kanelle e sheqeri pluhur.

“Kasatele”, “Kasetelet”, “Kasitelje” (“Piccolo panzarotto”). Ëmbëlsira në trajtën e byrekëve të vegjël, si gjysmë hënë.

Petat e tyre mbushen me merikotë ose me mustardë rrushi apo me marmelatë, me arra të grira dhe rrush të terur, me kanellë ose me anisetë. Por kasetelet mund të mbushen edhe me gjizë të freskët.

Një recetë e Qanës-Cerzeto (Calabria) për përgatitjen e kasiteljeve: 2 vezë, 200 g dhjamë derri, 200 g sheqer, miell gruri. Brumi gatuhet i ngjeshur dhe pak a shumë i fortë. Me të krijohen kuleçë të vegjël, që mbushen me gjizë të njomë ose marmelatë gështenjash ose mustardë rrushi.

Skuqen në vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur, por mund të piqen në furrë. (FER), (KEJ), (MAS), (QAN), (SBE).

“Kasolle me gjize” (“Involtino con ricotta”, “Ripieno con ricotta”). Një lloj kanarikulle, ëmbëlsirë tipësore, që bën pjesë në ritin ushqimor të familjes arbëreshe.

Petë brumi, që tëhollet e trashë dhe mbushet me gjizë, duke e mbështjellë atë.

Këto lloj peta si shkpëza të mbushura, piqen duke i vendosur me tavë në furrë. Para ngrënies njomen në një enë me mjaltë ose me merikotë. (PLA), (UNG), (Komunat arbëreshe në Pulin).

“Kauçiunet”. Lloj biskotash, ku brumi gatuhet me miell gruri “00”, sheqer, vaj ulliri. Por brumi mbushet edhe me pak miell qiqrash, në mënyrë që biskotave to shtohet amësimi dhe të fryhen paksa.

Kauçunet piqen në furrë. (MUN)

“Kekë mjeshtërorë”. Lloj ëmbëlsire.

Përbërësit: 3 kg miell gruri, ½ litër vaj ulliri, 500 g sheqer, 20 vezë, 1,5 kg brumë i ardhur, një portokall dhe një limon që lëvoret u grihen në rende.

Përziehen së bashku në një enë, që puthitet me kapak dhe mbështillet me rrobë, në mënyrë që i gjithë ky ushqim të vijë, të ketë ardhur. Mandej, brumi nxirret nga ena, ndahet në disa pjesë dhe mbruhet mirë. Krijohen shufra brumi rreth 3–4 cm të gjata; këto gërshetohen dhe u jepet trajtë unaze e mandej zbukurohen me vezë të ziera. Brumi përsëri lihet që të vijë. Përpara se të piqen në furrë, kekët lyhen me lëng vezësh të saporrhura. (Komunat arbëreshe në krahinën e Kozencës).

“Kështënja t’thita” (“Castagne essicate”). Përbërësit: 400 g gështenja, ajkë qumështi, mjaltë, qumësht, 6–7 gjethe sherebele, ujë dhe kripë.

Gështenjat mbasi qërohen, zbuten duke i venë në një enë me ujë për 2–3 orë. Pastaj zihen, duke e mbushur tenxheren me ujë dhe duke i shtuar kripën e nevojshme, sherebelën.

Para se të shërbehen, sipër gështenjave shpërndahen: ajka, mjalti dhe qumështi. (Shumë komuna arbëreshe).

“Kravicezit”, “Kraviqe”. Bukëza të ëmbla, që zakonisht gatuhet për Shën Vlash dhe Shën Koll. Kraviqet dërgohen në kishë, gjatë zhvillimit të meshës, për të kujtuar këta shenjtorë dhe mandej u shpërndahen besimtarëve. (ÇIV), (FIR), (SBE), (UNG).

“Krustullit”, “Kruskulit”, “Krustul”, “Krustulle”, “Turdile” (“Crustuli”). Ëmbëlsirë në trajtë qoftesh të mëdha prej brumi të fryrë; kuleçë të vegjël, lloj biskotash të lyera, të veshura me mjaltë.

Krustullit gatuhet sidomos për të kremtuar Krishtlindjen dhe Pashkën.

Përbërësit: 2 kg miell gruri dhe 200 g maja, sheqer dhe pak kripë, ¼ litër qumësht ose lëng portokalli apo ujë i nxehtë, vezë, ¼ litër verë e ëmbël Muskat, ¼ litër vaj ulliri, kanellë, lëvore mandarinash të grira.

Brumi këshillohet të mbruhet më shumë sesa zakonisht veprohet për ëmbëlsirat e tjera. Mbasi me brumin krijohen toptha, krustullit fërgohen në tigan me shumë vaj ulliri të nxehur mirë; vendosen në letër thithëse të vajit të tepërt dhe shërbehen në pjatë. Krustullit hahen, më parë duke i çlodhur në mjaltë të nxehur me banjo Mari ose në merikotë; në këtë mënyrë, krustullet ngjiten dhe vargëzohen zinxhir me njëra-tjetrën.

Ngrënia e tyre zakonisht shoqërohet me pirje të sadopak vere të bardhë. Simbas traditës, krustullit dhe disa lloje të tjera ëmbëlsirash që skuqen për Krishtlindje e Pashkë, duhet të jetë një mashkull i familjes ai që do të hedhë i pari brumin e tyre në tigan dhe për të vëzhguar nëse vaji i ullirit është nxehur si duhet. Po ashtu, në përfundim të gatimit, te muri i tymtarit mbi vatrën me zjarr, ngjitet një copë e këtij brumi dhe urohet “Ma mire mot sesa sot”. (ÇIV), (FIR), (KAR), (MAS), (MBU), (PUH), (VAK).

“Fiq t’pjekur”. Fiq të terur, që siç janë të përshkuar e lidhur në varg përmes një

fije xunkthi, vendosen në tavë dhe piqen në furrë. Mandej ëmbëlsohen me tejk dhe zbukurohen, duke i pluhurosur nga sipër me sheqer dhe me kanellë (sidomos në fiqtë e bardhë).

Në Ferma-Firmo fiqtë priten dysh për së gjati për ndarje përpjesëtimore (simetrica) të tyre, piqen paksa në furrë dhe sapo tava ftohet paksa, mbi fiqtë grihen lëvore limoni. Vendosen në enën e ruajtjes, duke i përzier me gjethe amësuese të portokallit, të qershiglës (mirtillo) etj.

Fiqtë e pjekur, kryesisht përgatiten për kremtimin e Shën Luçies. (Komunat arbëreshe në krahinën e Kozencës).

“Korqë fik palleti t’thata” (“Fichi d’India essicati”). Fiqtë e indit, me gjithë lëkurë e gjemba, lahen me kujdes dhe u hiqen gjembat. Teren në diellin e nxehtë të gushtit. Për të larguar sadopak lagështi të mbetur, fiqtë e indit vihen nëpër tava dhe futen në furrën e shtëpisë, që mbetet e ngrohtë mbas pjekjes së bukës. (SPA)

“Kremë kështenjash” (“Crema di castagne”, “Castagne a purea”). Përbërësit: 400 g gështenja të reja, ujë, qumësht, 2 të verdha vezësh, 20 g gjalpë, sheqer dhe paksa kripë.

Gështenjave u qërohet lëvorja e parë. Njomen në enë me ujë e pak kripë dhe u hiqet lëvorja e dytë. Për 20 minuta zihen në një enë plot me ujë. Grihen me makinë mishi dhe rivendosen në enë, ku shtohet qumësht, sheqer dhe kripa e duhur. Zihen derisa të përftohet një kremë sadopak e trashë. Përpara se krema të shërbehet i shtohet gjalpi dhe të kuqet e vezëve të rrahura.

Gështenjat mund të gatuhet edhe në trajtë pureje, që shërbehet si garniturë në pjatën me mish.

“Krukheta” (“Crucette”, “Fichi ripieni”). Përbërësit: 2 kg fiq të sapovjelë dhe të pjekur mirë, 200 g thelpinj arrash e bajamesh, 100 g sheqer, pak kanellë, lëvore portokalli, gjethe dafine ose portokalli.

Përgatitja: fiqtë priten dysh për së gjëri dhe mbushen me arra e me bajame të grira imët, që amalgamohen me çokollatë të lëngshme, duke i shtuar kanellë e lëvore portokalli të terura dhe të grira.

Krukhetat vishen me krem çokollate ose lyhen me mjaltë, pluhurosën me sheqer e kanellë dhe shtresohen mbi gjethe të dafinës ose të portokallit e mbulohen me to, për t’u shtuar amësimin veçorizues. Katër fiq mbyllen së bashku duke marrë trajtë kryqi (krukhete) dhe kështu me radhë mbushet tava, ngjeshur me to. Krukhetat piqen paksa në furrë jo shumë të nxehur, derisa të marrin ngjyrë ari. Sapo nxirren nga furra mund të njomen me merikotë dhe të pluhurosën me sheqer të imët. Mund të ruhen afatgjatë, palosur mbi gjethe dhe vendosur në shportë.

Krukhetat janë ëmbëlsirë e periudhës së verës. (ÇIV), (FER), (KEJ),(PLA), (SMI), (SPI), (SVA).

“Kruxhiqe”, “Fiq të terur me bajame”. Përdoren: 2 kg fiq të terur, 1 kg bajame ose arra të qëruara. Piqen paksa në furrë.

Fiqtë teren në diell për rreth 20 ditë, duke i nderur nëpër skara, në trina të vendosura paksa mbi tokë. Mandej, fiqtë hapen në mes, me dorë, por pa i ndarë dysh. Dy fiq vendosen kryqazi njëri mbi tjetrin. Në secilën nga tri hapësirat shtihet

nga një bajame dhe pastaj fiqtë e bajamet apo arrat, ngjishen mirë së bashku. Mbi këtë shtresë me fiq e bajame ose arra dhe që shtrihet në tavë, shtohen dy radhë me fiq pa bajame ose arra. Piqen në furrë jo shumë të nxehtë. Lihen të ftohen dhe pluhurosen me sheqer e me kanellë. Midis kruxhiqeve me fiq mund të vendosen degëza qershigële (mirtillo), duke i u shtuar më shumë amësimin dhe shijen.

Kruxhiqet, fiqtë e terur mund renditen njëri mbas tjetrit, duke i përshkuar nëpër fije xunkthi të njomë dhe formuar fiq palë/palafiq ose përshkohen nëpër heje të vegjël prej kallami. Zakonisht ruhen nëpër kaçile dhe në vend të freskët e të ajruar. Nëpër çdo shtresë me to shtrohen gjethe dafine. Përdoren për t'u ngrënë herë mbas here, veçanërisht gjatë periudhës së dimrit. Në të vërtetë janë ushqim pothuaj gjithëvjeter, ku spikat ngrënia e bashkërenduar një fetë buke me miell elbi, fiq të terur dhe djathë i përpunuar nga qumësht dhije.

Kruxhiqet përbëjnë ndër krenaritë e ushqimeve të arbëreshëve në Kalabri etj. (MBU), (SVA).

x x x

Në Shqipëri, fiqtë përpunohen më thjesht. Krahas glikosë dhe marmelatës, amvisat përgatitin bukëfiqe: rrotulla të vogla si bukëza, që bëhen me fiq gjysmë të terur ose të terur mirë, duke i ngjeshur me njëri-tjetrin ose duke i grirë e mandej ngjeshur, por ruhen për vetëm pak muaj.

Po ashtu, qumështor fiku: fiqtë sidomos të terur priten në copa dhe zihen bashkë me qumështi; kjo masë e trashë zbrazet nëpër tasa për t'u ngrënë nga secili.

Në trevën e Bregut (buzëdeti Jon) është tradita e fiqve gërshetë ose varg, ku amvisat më përkujdesëse, në çdo varg renditin 52 fiq që përfaqësojnë javët e vitit dhe kokrrën më të madhe e vendosin në qendër të vargut. Fijet e gjineshrës ku fiqtë përshkohen në varg, sapo korren, teren paksa në mënyrë që të bëhen më të epshme dhe mos të thyhen; mandej shtresohen në kripë ose stërkiten me ujë deti, çka shërben për dezinfektimin e tyre. Njerëzit e Bregut të cilët prodhojnë fiq e ullinj me mbushullim por jo aq drithëra, këmbenin me fqinjët në Labëri, duke u dhënë vargje me fiq e vaj ulliri dhe marrë drithëra etj. prej tyre.

x x x

“Kukullet”. Ëmbëlsirë e thjeshtë dhe që përgatitet shpejt.

Përbërësit: miell gruri, maja, yndyrë derri, sheqer pluhur, pak kripë.

Përgatitja: brumi mbruhet si për bukën e zakonshme, ndahet në copëza dhe këto tëhollen e priten në trajtë katërkëndëshe. Nga sipër shpohen me pirun dhe skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur. Pluhurosen mirë me sheqer. (KUN)

“Kukulliqi”. Lloj ëmbëlsire, që zakonisht përgatitet për Pashkë.

Nga brumi i sapogatuar, merren copëza brumi dhe me secilën krijohen dy shkopëza, që amvisa i gërsheton midis tyre dhe në krye u vihet veza e kuqe.

Kukulliqet, më shumë u dhurohen vajzave. (SBE)

“Kulumolli” (“Crispelle”, “Cullurelli”). Ëmbëlsira në trajtën e petullave të fryra, që zakonisht gatuhet për Krishtlindje dhe ngrënia e tyre shoqërohet me pirje vere.

Përbërësit kryesorë janë mielli i grurit dhe majaja e brumërave: brumi në

trajtë lëngu të trashë, sepse i shtohet ujë dhe kripa e nevojshme, lihet për rreth 30 minuta derisa të fryhet/të vijë dhe pastaj skuqet në tigan me vaj ulliri të nxehur, duke vënë në tigan më pak se një filxhan kafeje për çdo kulumoll. (FER), (PUH).

“Kustrosëma”. Bukë e vogël, që brenda është mbushur me rrush të terur. Brumi i gatuar me miell gruri shtrohet si petë e trashë, që e mbështjell rrushin e terur. Anët e petës së palosur ngjishen me çelësin e shtëpisë, duke lënë shenja njohëse në brumë. Por rëndom përdoret edhe ngrënia e bukës, duke e shoqëruar me rrush të terur. (SPI)

“Kucupë”, “Kucupet” (“Cuzzupa”). Një lloj keku tradicional kalabrez por edhe arbëresh, që veçanërisht gatuhet për të Premten e Madhe dhe për të mëngjesuar ditën e Pashkës. Kucupët më shumë i pëlqejnë dhe i hanë fëmijët.

Familjet arbëreshe nuk e quajnë Pashkën nëse nuk përgatisin kucupë dhe nuk ëmbëlsohen me to. Simbas zakonit, brumi i kucupeve përgatitet të shtunën mbrëma dhe të djelën në mëngjes piqen në furrë, për të qenë pjesë e tryezës së drekimit. Ndërsa tani përgatiten qysh të ejnten para Pashkës.

Përbërësit: 1 kg miell gruri, 4–6 vezë, 2 qeskëza me maja për ëmbëlsira, 500 g sheqer, 150 g dhjamë ose 250 ml vaj ulliri, 1 bardhak të vogël me vermut, 2 limona, lëvore të grira limoni, 125 ml qumësht. Por përbërësit mund të jenë edhe: 400 g miell gruri “00”, 250 g sheqer, 2 vezë, lëvore limoni të grira, pak kripë, 1 qeskëz me maja ëmbëlsire.

Përgatitja: në enë vihen vezët e sapothyera, sheqeri, dhjami ose vaji i ullirit, majaja e tretur në qumësht të vakët si edhe përbërësit e tjerë. Përzihen e rrihen së bashku dhe mandej vendosen mbi qer, duke e mbrujtur brumin derisa të zbutet dhe të njëtrajtësohet mirë. Me të krijohen shufra të gjëra brumi, që rrethojnë në trajtë kulaçi, secili nga një vezë të pa zier. Në këtë mënyrë, kucupet marrin trajtën e foshnjës së sapolindur.

Brumi i kucupes gatuhet si ai për kulaçin dhe i jepet trajtë unazore, mbi të cilin futen tri vezë të baraslanguara, simbole të sjelljes së fatit. Por kucupeve, gjithashtu mund t’u jepet trajta e zemrës, gërshetës, fluturës, peshkut, pëllumbit, pulës, shportëzës, që aq shumë pëlqehen sidomos nga fëmijët dhe lidhen me kremtimin e Pashkës.

Përpara se të piqen në furrë me temperaturë 180°C për rreth 30 minuta, kucupet lyhen nga sipër me një tretësirë vezësh, uji, sheqeri, duke i rrahur së bashku në një enë. (GAR), (MAS), (PUH), (VIN).

“Lëng llimuni me mjal” (“Spremuta di limone a miele”). Përbërësit: 1 litër ujë, 6–7 lugë gjelle me mjaltë në trajtë lëngu, dy kokrra limoni.

Limonët shtrydhen në një enë me ujë dhe u shtohet mjalti. Kjo përzierje shërbehet e freskët mbas drekimit a darkimit, por mund të ruhet në frigorifer dhe si lëng freskues shërbehet herë mbas here. (ÇIV), (PIC), (SKO), (SMI).

“Loshkat”. Lloj ëmbëlsire, lloj petulle, por në trajtë të qoftes në trajtë rruzulli ose të shtypur anash.

Brumi përgatitet me miell gruri, vezë, kripë, ujë. Mbasi brumi i gatuar lihet që

të vijë, skuqet në tigan me shumë vaj ulliri të nxehur mirë.

Loshkat hahen të ngrohta, duke i ngjyer në mjaltë ose në merikotë. Veçanërisht gatohen dhe shijohen të hënën mbrëma, në vigjilje të Karnavaleve. (HOR)

“Makaron Pashke”. Një lloj ëmbëlsire tipësore për Pashkë dhe jo makarona të zakonshme siç emërtohet.

Përbërësit: 120 g miell bajamesh, 220 g sheqer pluhur dhe 60 g sheqer i zakonshëm, 4 vezë, gjysmë limoni, ngjyrosës ushqimor me ngjyrë të trëndafiltë.

Përgatitja. Përzierja miell bajamesh me sheqerin pluhur, sitet dy herë radhazi. Mbi të shtohen të bardhat e vezëve, disa pika limoni, pak kripë, disa pika ngjyrosës; mandej shtohet sheqeri pluhur. Brumi mbruhet e tëhollet në shtresë rreth 1 cm dhe peta pritët në rrrathë/disqe sa diametri e një bardhaku uji. Në furrën e parangrohur në temperaturë 150°C vendoset tava e plotë me makaron Pashke, duke u pjekur për rreth 15 minuta. Mbi çdo makaron shtrihet marmelatë dhe mbi të vendoset makaroni tjetër. (HOR)

“Marmelatë fiku”. Fiqtë lahen me ujë dhe të prerë në copa të vogla, zihen duke i shtuar sheqerin e nevojshëm e pak nisheste për ti ‘lidhur’ më mirë.

Marmelata prej fiku është ndër ëmbëlsirat arbëreshe më të moçme, sikurse vetë selitja e fikut. Por marmelatë, arbëreshët përgatitin edhe nga fruta të tjera. (HOR)

“Marmelatë me kështenja” (“Marmellata di castagne”). Përbërësit: 1 kg gështenja, 600 g sheqer, vanilje, një bardhak me rum, ujë.

Gështenjat qërohen, zihen dhe kokrrat kalohen përmes makinës së grirjes së mishit. Pureja e përfutur vijohet të zihet paksa, duke i shtuar pak ujë dhe sheqerin e nevojshëm. Krijohet një shurup i trashë, që erëmirohet me vanilje dhe përziejhet me lugë druri. Ena me marmelatën largohet nga zjarri dhe mbasi i shtohet rumi (bevanda super alcoolica), vihet nëpër kavanozë etj.

Pak a shumë në këtë mënyrë përgatitet edhe marmelata me dredhëza (fragole), me fiq, me qershi, me kajsi. (KAS), (SMI), (SSO).

“Merikotë” (“Mosto cotto”). Musht i zier për 3–4 orë me zjarr të ulët, në mënyrë që të trashet e të bëhet më i përqendruar dhe më i ëmbël por pa u karamelizuar, si edhe të ruhet më afatgjatë. Merikota është një lloj pekmezi, ushqim i ëmbël, tradicional. Nga 10 litra musht mund të përftoheshin 3–4 litra merikotë.

Përbërësit: 10 litra lëng rrushi – musht përpara tharmimit, 4–5 shkopinj kanelle, 10 karafila të terur, dy gjethe dafine, tri dardhë, katër bishtaja çibanozi (carrubio), lëvore të terura portokalli. Mushti pa lëvore dhe pa fara rrushi, vendoset në një enë të madhe dhe mbasi zien, ulet fuqia e zjarrit. Shtohen përbërësit e tjerë. Mushti zien disa orë, derisa arrin 1/3 e vëllimit fillestar, por gjithmonë duke e përzier me lugë të drunjtë. Hetohet, ngjërohet pak musht i vendosur në një pjatëz, derisa të spikatë veshtullia e mushtit. Përftoheshin rreth dy-katër litra merikotë. Kjo kullohet nëpër rrobë leshi, lihet të ftohet, vendoset në enë qelqi të errët. Merikota rron dhe mund të përdoret për deri dy vjet.

Merikota përgatitet edhe me pakicë, për t’u përdorur menjëherë. Rrushi i

bardhë ose i zi në sasi 1–2 kg shtypet dhe shtrydhet në kuzhinë, lëngu zihet ngadalë për 3–4 orë dhe përziehet në vijimësi me lugë druri, duke avulluar 30–40 për qind të ujit. Me bërsitë përgatitet marmelatë.

Merikota veçanërisht përdoret për mbrëmjen e Krishtlindjes dhe në kremtime të tjera, duke qenë përbërës i disa lloje ëmbëlsirash. Me merikotë mund të lyhet feta e bukës, në të mund të ngjyhen petullat, përdoret si ëmbëlsues dhe pasurues i ëmbëlsirave, kremrave etj. Gjithashtu përdoret për ëmbëlsimin sadopak të mishit që përdoret për mbushjen e salsiçeve, për ndreqjen e sallatave etj. Merikota mund të hollohet me ujë dhe njerëzve u shërbehet në trajtë shërbeti.

Merikota dhe mjalti janë përdorur si dy ëmbëlsirat dhe ëmbëltuesit kryesorë, sepse prodhohen në vend edhe në kushte shtëpiake, pa pasur nevojën e sheqerit, që zakonisht importohet dhe nuk zotëron cilësitë e merikotës dhe të mjaltit. (Tërë komunat arbëreshe)

Merikotën dhe verën e ëmbëlsuar me mjaltë e të tjera ushqime, arbëreshët i përdorin edhe për shërim të sëmundjeve.

“Mënëza te thjesht” (“More al naturale”). Manat e sapovjelë/shkundur mbi një çarçaf të madh, vihen nëpër kavanozë pa i ngjeshur. Në çdo kavanoz shtohen dy lugë gjelle me sheqer, mbyllet me kapak që uthitet plotësisht. Kavanozët me mana sterilizohen për rreth 30 minuta. (MUG)

“Mjalt e fiqve” (“Miele di fichi”). Lëng i trashë që nuk ka lidhje me mjaltin e bletëve, por përftohet nga zierja e fiqve.

Për këtë qëllim, zgjidhen fiq të pjekur mirë dhe sa më të ëmbël. Lahen me ujë e kullohen dhe priten me thikë, secili në 3–4 copa. Zihen në enë me pak ujë, me zjarr të ulur dhe për rreth 90 minuta, duke i përzier vazhdimisht me lugë të drunjtë derisa të avullojë lëngu i shumtë. Kjo masë fiqsh dhe sadopak uji, vihet në kullojse (zakoni është në kaçilen e larë të fiqve), duke qëndruar aty të mbështjella me një copë prej kanavace për 12 orë. Mandej, kjo masë në kanavacë shtrydhet paksa dhe tërë kullësa, lëngu i fiqve, vihet përsëri në zjarr të ulët për 3–4 orë, derisa lëngu i trashur krijon fillin e mjaltit, që dëshkohet kur lëshohet nga luga në enë. Nga 3,5 kg fiq mund të prodhohen 800 ml mjaltë fiqsh.

Ky mund të ruhet në kavanozë qelqi, që mbasi sterilizohen, mbushen përplot me mjalti; uthiten mirë me kapak dhe zihen për 30 minuta duke i mbuluar me ujin e enës. Mjalti i fiqve mund të ruhet për tërë vitin.

Pjesa e ngurtë që mbetet, lënda e thatë nga lëvoret–tuli–farëzat e fiqve, përdoren për të përgatitur marmelatë.

Mjalti i fiqve përdoret sidomos te mustacualli. Por paksa mjaltë fiqsh mund të hahet veças, duke u shoqëruar me pak djathë e copëza mishi të freskët e të sapoziera, si edhe i përzier me pak borë të freskët, duke krijuar një lloj sherbeti. (QAN)

“Mostopitë”. Pite mushti, që zakonisht përdoren si ëmbëlsirë. Mostopita ngjason me mushtkulaçen, që gatuhet në Shqipëri.

Përgatitet nga mushti i trashur ose nga vera e ëmbël, duke e përzier me një

sasi mielli gruri gjatë zierjes, për sadopak avullim uji dhe njëtrajtësim të brumit. Kjo masë shtrohet në tavë, duke e shpërndarë në shtresë të hollë, në mënyrë që të teret dhe të ruhet më mirë. Mund të përdoret për ngrënie kur është e sapogatuar ose të përdoret gjatë dimrit.

Mostopita veçanërisht parapëlqehet si ushqim për fëmijët. (SPI)

“Mujelia”, “Mushellë” (“Muscella”). Tortë e përgatitur me: miell misri, vezë të ziera dhe të shtypura si pure, stika pishe, sheqer, rrush të terur, vaj ulliri.

Mujelia piqet në furrë dhe mandej nga sipër pluhuroset me sheqer.

Përgatitet edhe mujelia e kripur, ku spikat përdorimi i yndyrës së derrit, rrushit të zi të terur dhe i piperit e kripës. (KAT)

“Mustacuall” ose “Mustacòlé” apo “Mustacuall ku u vin kut” (Mustacuall me merikotë), (“Mostacciolo”). Ëmbëlsirë më se tipësore arbëreshe dhe kalabreze, që tanimë “ka marrë dhenë” anembanë.

Mustacualli më së shumti përgatitet për Krishtlindje dhe Pashkë, për ditën e Shën Gjergjit, për dasma (u jepet krushqëve përpara se të nisen për të marrë nusen), për kremtime familjare, për kremtime të katundit a qytezës, por edhe tregtohet në panairë etj.

Sikurse kulaçi edhe mustacualli përdoret për ritin e copëtimit/tërheqjes nga të dy anët prej dhëndrit dhe nuses: cili kap copën/pjesën më të madhe të mustacuallit do të jetë “zoti” i shtëpisë. Simbas prof. Franco Marchianó ky rit është vetëm i arbëreshëve.

Mustacualli është lloj keku i veçantë, biskota të forta dhe të ngjeshura e të rënda, me trajta nga më të ndryshme dhe të zbukuruara me letra varaku shumëngjyrëshe. Përmes trajtave të njerëzve, kafshëve, shpendëve, luleve etj., amvisat kërkojnë të përçojnë domethënie të veçanta: trajta e zemrës përdoret për fejesë e dasëm, trajtat e dhisë – gjelit – kalit - peshkut simbolizojnë lidhjet e fuqishme të njeriut me bagëtinë dhe me natyrën në tërësi.

Në mustacuallët pasqyrohet jeta rurale, nderimi për familjen dhe natyrën. Prandaj gatuhet me përbërës mëse natyrorë: 500 g miell gruri të fortë dhe të situr mirë, 500 ml merikotë ose mjaltë, në përpjesëtim 1 sasi vëllimi ujë me 3 përkatës mjaltë të shkrirë në avull me banjo Mari ose merikotë, 200 ml vaj ulliri. Po ashtu mund të përdoren: bajame të grira jo vetëm për më shumë shije por edhe për ngurtësim të mustacuallit, rrush i terur, vezë, pakëz kripë, ½ bardhaku me anason/uzo, vaj ulliri.

Mjalti ose merikota jo vetëm e ëmbëlsojnë por edhe e zbutin brumin, duke i bërë mustacuallët edhe më të shijshëm mbas disa ditësh, kur u avullon uji i tepërt dhe “ngurtësohen” më shumë. Gjithçka përgatitet e gatuhet me duart e amvisave.

Kjo masë ushqimesh mbruhet për të krijuar brumë pothuaj të ngjeshur, pa përdorur maja dhe që lihet të pushojë tërë natën. Të nesërmen tëhollet në një petë rreth 1 cm e trashë. Ndahet në copa dhe këtyre u jepen trajta të hijshme kafshësh shtëpiake e objektësh të ndryshme. Piqen në furrë për rreth 20 minuta në temperaturë 220°C. Lihen të ftohen dhe pastaj shtresohen me të bardhat e

vezëve që rrihen bashkë me sheqerin. Zbukurohen me shkëlqime, ku spikatin bajamet e ngjyrosura dhe të sheqerosura, si edhe sheqerkat në trajta lulësh.

Mustacuallët janë ëmbëlsira më e rëndësishme e dasmës. Të përgatitura nga nusja në shtëpinë e prindërve, sapo kjo stoliset dhe është gati për t'u nisur, dërgohen te shtëpia e dhëndrit.

Me mustacuallët zakonisht gostiten krushqit përpara nisjes për të marrë nusen, si edhe shërbehen, mbasi dasmorët kanë drekuar ose darkuar.

Mustacuallë gatuhet posaçërisht për nusen e dhëndërin; krijohet një katërkëndësh i madh me katër gërsheta brumi. Në qendër të katërkëndëshit vihen dy rrathë brumi paksa njëri mbi tjetrin si edhe zbukurime brumi në trajtë lulësh, yjesh etj.

Mustacuallët e terur mirë mund të ruhen e përdoren për disa muaj dhe zakonisht shoqërohen me pirje vere, sidomos të asaj Muskat. (FER), (GAR), (PUH), (SPI).

“Mustacuall arbëresh”. Ka trajtë të rrumbullakët dhe mbulohet me të bardhë vezësh, që rrihet me sheqer.

Mustacualli arbëresh dallon nga mustacuallët e trevave italiane, sepse çdo mustacualli i bëhet zbukurimi përkatës dhe gjatë dasmës, një tryezë e plotë mbushet me to, për t'u shërbyer dasmorëve.

Gatimi. Në pak ujë të vakët treten 130 g mjaltë të shkrirë në banjo Mari, që përziehet me 220 g miell të bardhë gruri dhe një lugë çaji me maja për ëmbëlsira, me disa karafila të terur që grihen, $\frac{1}{2}$ luge me kanellë pluhur, një vezë, vaj ulliri.

Brumi i gatuar mirë vendoset mbi një shtresë të hollë mielli dhe aty shtrohet/tëhollet si petë e trashë; kjo pritët në rrumbullake, duke i vendosur filxhan çaji mbi të. Mustacuallët vendosen në tavë të lyer me vaj ulliri dhe për 15 minuta piqen në furrë të nxehur në temperaturë 200°C, derisa të marrin ngjyrë të çelur ari. Mbasi ftohen, në sipërfaqe u shtohet krem (e bardhë veze që rrihet shumë dhe me sheqer, duke krijuar një krem/shkumë të bukur). Mbi krem shpërndahen rruaza të vogla, shumëngjyrëshe dhe të ëmbla.

Në këtë mënyrë përgatiten rreth 20 mustacuall arbëreshë.

Simbas zakonit, mustacuall përgatiten edhe për të kremtuar Shën Gjergjin. (FER), (MBU), (SMI).

“Mustacuall i nuses”. Mustacuall dasme, që gatuhet në trajtë më të madhe se zakonisht dhe mbi të, krahas zbukurimeve me sheqer pluhur etj., me brumë vizatohen dy zogj (çifti: nusja e dhëndëri), duke sqepuar/puthur njëri tjetrin. (SPA)

“Mustardë rrushi”, “Must ka rrusht”. Një lloj marmelate ose pelte rrushi, e prodhuar nga zierja e mushtit bashkë me pak nisheste, për ta trashur.

Mustarda e rrushit ka përdorime të shumëllojshme: shtrohet mbi fetën e bukës, ndreqëse në sallatat me perime gjethore, përbërëse e disa lloje ëmbëlsirash sidomos për mbushjen e bukunoteve etj. Por mund të vendoset anash, si garniturë e pjatave me djathëra dhe paragjellë të tjera.

Përbërësit e mustardës së rrushit: musht i sapozier mirë dhe i nxehtë, sepse ka shije më shpuese/pikante, sinap me shumicë çka e veçorizon mustardën duke i

dhënë amësim dhe shije veçorizuese, pak salcë domatesh por shumë cilësore.

Mustarda e rrushit merr ngjyrë kafe të çelur.

Recetë tipësore për këtë lloj mustarde: 500 g rrush i zi për prodhim vere, një bardhak me verë të kuqe, dy kokrra mollë, 40 g sinap i bardhë në trajtë pluhuri, një lëvore e grirë kokrrë limoni. Gjithashtu mund të shtohet vanilje, arra dhe bajame të grira.

Në Fallkunarë-Falconara Albanese dhe në ndonjë komunë tjetër ku prodhohet rrush me erë (uva fragola), mustarda e merikota përgatiten edhe me këtë lloj rrushi.

Rrushi lahet mirë, shtrydhet dhe kullohet, duke i larguar lëvoret dhe farërat. Mollët e prera në feta, zihen bashkë me verën; pastaj shtohet mushti i sapozier dalëngadalë në një enë tjetër, duke u trashur mirë. Kjo masë përzihet me lugë herë mbas here, në mënyrë që të mos ngjisë në fundin e enës. Ena hiqet nga zjarri dhe mustardës i shtohet sinapi, që paraprakisht është përzier në pak verë të kuqe të nxehur dhe me limonin e grirë. Kur mustarda është ende e vakët, mbyllet nëpër enë të puthitura.

Zakoni është që mustarda e rrushit të shpërndahet edhe te fqinjët, sepse përgatitet gjatë periudhës së vjeljes së rrushit, gjatë “lëmit” të rrushit, ku fqinjët mund të kenë ndihmuar.

Mustarda e rrushit përdoret sidomos me rastin e Krishtlindjes, duke gatuar petulla që e përbëjnë këtë mustardë. Mielli i brumit për petulla mbruhet me qiqra të ziera e të shtypura, si edhe me mustardë rrushi. Petullat e fërguara në vaj ulliri që nxehet shumë, ngjyhen me mjaltë, por më shpesh me merikotë. (FAL), (SPI), (SVA).

x x x

Në një farë mënyre, mustarda e rrushit gjen barasvlerësin edhe në Shqipëri, me “hardallinë” ose “dukagjinen”, ku mushtit ose verës u shtohet farë sinapi e saposhtypur paksa. Për këtë qëllim, për prodhimin e mushtit/verës përdoret rrush i tejpkur, pra më i ëmbël, që lihet të përteret/përvyshket në hardhi ose përteret në mjediset e shtëpisë. Lëngut të rrushit ose mushtit në tharmim u shtohet/’pritet’ me farë sinapi të saposhtypur. Prandaj emërtohet “hardalli”, sepse bima e sinapit quhet edhe hardall. Më së shumti, hardallia prodhohet dhe përdoret në treva kodrinore e malore. Njerëzit e pinë hardallinë, veçanërisht gjatë ditëve të ftohta.

x x x

“Mustardë rrushi, fiku, dardhe”. Përbërësit: 2 kg rrush i zi, 0,5 kg mollë të vogla e të pjekura mirë, sepse kanë më shumë lëndë të thatë dhe amësim e shije, 200 g fiq të freskët që janë pjekur mirë, 300 g dardha të vogla që janë të pjekura mirë, 80 g sinap i bardhë në trajtë pluhuri, 10 karafila të terur, 1 shufër kanelle, 100 g arra të qëruara.

Rrushi lahet me ujë dhe i hiqen farërat, shtrydhet dhe i merret lëngu. Karafilat e terur dhe kanella e sinapi, futen në një qeskë prej garze dhe zhyten në lëngun e rrushit. Ngrohen së bashku, me zjarr të ulur, për 20–30 minuta. Mollët dhe dardhat e prera në thela, shtohen te lëngu i rrushit. Vijon zierja për 30 minuta të

tjera. Shtohen fiqtë e pa prerë. Zihen së bashku për 30 minuta. Tanimë, kjo lloj pelteje mustardë është më se e trashë. Lihet të ftohet dhe mandej vendoset në enë qelqi, ku mustardës i shtohen arra të copëzuara. (SPI)

“Mustracolle mjalti”. Ëmbëlsirë tipësore për Krishtlindje.

Në enën me mjaltin e shkrirë shtohen miell dhe yndyrë derri. Përziehen mirë me lugë druri. Brumi vendoset në qer e tëhollet paksa dhe mbi të kalohen kallëpet/modelet metalore për të përfutur trajta të bukura mustracollesh. Vendosen në tavën e lyer me yndyrë derri dhe piqen në furrë. (KUN)

“Nakatole”, “Nakatele”, “Nakatulla”. Embëlsirë tipësore, që më shumti gatuhet për Vitin e Ri e Krishtlindje dhe për dasma.

Qofte të mëdha prej brumi, të përgatitur me: miell gruri, qumësht ose ujë të vakët, vezë, sheqer, vaj ulliri.

Për 20 nakatole nevojiten: 1 kg miell gruri, maja, 600 g sheqer, 10 vezë prodhimi shtëpiak, 2 lugë gjelle me vaj ulliri ose me dhjamë derri, 1 bardhak me qumësht delesh, 1 bardhak të vogël me verë të kuqe (VIN) ose 1 lugë gjelle me liker ose uzo (MAS).

Nakatoleve u jepet trajtë kulaçi/gjevreku ose gërshete. Brumi në trajtë qulli quhet i gatshëm, kur nëse futet gishti i dorës në të, brumi nuk i ngjitet, por i varet/rrjedh si litarth. Brumi lihet të pushojë duke e mbuluar me rrobë për 30 minuta; mandej fërgohen në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur. Pluhurosen me sheqer ose ngjyhen në një enë me merikotë ose me mjaltë. (GAR), (MAS), (VIN).

“Natalici”, “Popoçulla”. Bukëza të ëmbla, të ritit me rastin e Krishtlindjes.

Përbërësit e brumit janë: miell gruri, ujë i vakët, majë ëmbëlsirash, sheqer dhe pak kripë. Krijohen dy shirita brumi, duke i kryqëzuar si shkronja X. Të katër skajet palosen me përdredhje. Në sipërfaqe vendosen shirita brumi të lyer me vezë. Piqen në furrë. (Komunat arbëreshe të luginës së Kratit në Kalabri).

“Nepite”, “Nepitedhe”, “Nepitele”, “Pitë Nepete” (“Fagottini di pasta dolce”). Gypëza brumi ose byreçka të ëmbla, që zakonisht u jepet trajtë gjysmë hëne. Ëmbëlsirë tradicionore për kalabrezët, duke përfshirë arbëreshët; shijohet sidomos për Krishtlindje dhe Pashkë.

Nepitet mund të ruhen afatgjatë.

Përbërësit për gatimin e brumit të shkrifët: 250 g miell gruri “00”, 150 g sheqer, 100 g gjalpë, 2 vezë, ½ qeskëze me maja për ëmbëlsira, lëvore të grira limoni, pak kripë.

Përbërësit e mbushjes së nepiteve: 100 ml mjaltë ose merikotë, 500 g vezë të ziera dhe të shtypura si pure, 150 g arra dhe 150 g bajame të qëruara dhe të grira, rrush i terur, paksa fiq të thatë që gopëzohen, një dorë me pluhur kanelle, 50 g çokollatë e grirë dhe e shkrirë, 50 g sheqer, ½ bardhaku të vogël me rum ose uzo, 2 lugë me kafe pluhur.

Amvisat e Vinës-Vena di Maida (Calabria), tradicionalisht, mbushjen për pitet e llojit nepite e përgatitin më thjeshtë, duke mbizotëruar vezët dhe sidomos mustarda/ marmelata e rrushit.

Përgatitja e nepiteve. Lënda për mbushjen e tyre përgatitet një ditë përpara.

Vezët e ziera dhe të shtypura me lugë, zbuten në ujë të vakët për 10 minuta dhe pastaj kullohen e teren. Arrat dhe bajamet mbahen për një minutë në enën me ujë që vlon, kullohen dhe u qërohet lëvorja. Në një enë vihet vera e zier dhe pureja e vezëve, kanella, rumi, sheqeri, arrat dhe bajamet e grira. Përzihen mirë së bashku dhe ruhen në frigorifer, derisa të përdoren për të mbushur nepitet. Të nesërmen përgatitet brumi i shkrifët e me të krijohet një rruzull dhe i mbështjellë futet në frigorifer, duke e mbajtur për 30–40 minuta. Mandej, me të tëhollet një petë e butë, rreth 2 mm e trashë. Në të, me forma/ kallëpe, priten trajta disqesh me diametër rreth 10 cm. Mbi to vendoset nga një lugë gjelle me mbushjen e përgatitur, që i shtohet pak kafe pluhur. Anët e petave disk, zbuten me pak ujë dhe këto e mbyllin mbushjen, duke u dhënë trajtën e gjysmë hënës. Nga sipër lyhen me lëngun e verdhë të vezës dhe piqen për 20 minuta në furrë me temperaturë 200 °C. (GAR), (VIN).

“Nënkresa me gështenja dhe marmelatë” (“Cuscini con castagne e marmelata”). Gatesë brumi të gatuar prej miellit të grurit dhe që i jepet trajtë nënkrese. Kjo mbushet me pure gështenjash dhe me marmelatë, zakonisht prej portokalli.

Më së shumti, këto lloj nënkresa/jastiqe përgatiten për Krishtlindje. (MAS)

“Nikollinet”, “Panjokazit”. Bukëza të vogla dhe të ëmbla, që lyhen me vaj ulliri.

Nikollinet gatohen sidomos për të kremtuar ditët e Shën Kollit prandaj quhen kështu si edhe të Shën Benediktit. (ÇIV), (SBE), (SKO), (UNG).

“Nucia”, “Nusesi” (Nusja). Ëmbëlsirë me trajtën e kukullës që, simbolizon nusen.

Në mes të kulaçit vihet një vezë, që përfytyron dhe simbolizon fytyrën e kukullës, por edhe të nuses që po martohet.

Shumë amvise arbëreshe, gatuajnë brumë të shkrifët dhe me të krijojnë dy shkopinj të trashë, duke u dhënë trajtën e dy rrathëve; këto i mbushin me arrabajame-fiq të terur, gjithë të copëzuar mirë. Në mes të çdo rrethi vendoset nga një vezë e zier. Tradicionalisht, veza përfaqëson urimin e mirë dhe ushqimin e vyer, por edhe zbukurues të tij.

Nuciat përgatiten për dasmë, ku të dy rrathët përfaqësojnë çiftin e bashkuar, nusen dhe dhëndrin. Nuciat zbardhen/vishen me të bardha vezësh, që rrihen me sheqer; gjithçka e bardhë, si vetë nusja e veshur. (ÇIV), (KAT).

“Nxinetat” (“Ginetti”). Ëmbëlsirë që kryesisht përgatitet për Pashkë.

Përbërësit: 5 vezë, 1 kokërr limoni, 5 lugë gjelle me vaj ulliri, 2 lugë me dhjamë derri, pak kripë, 500 g miell gruri, 180 g sheqer pluhur, 1 qeskëz me maja ëmbëlsirash, ½ bardhaku me anisë.

Gatimi. Përzihen 3 vezë të plota dhe 2 të kuqe vezësh, vaji, dhjami, mielli, anisa, pak ujë i vakët, kripa; përftohet një brumë i gatuar pak a shumë i butë. Brumi mbulohet me rrobë dhe lihet derisa të marrë trajtë të qëndrueshme. Me të krijohen shirita të trashë, në trajtë rrethi; përreth ngacmohen me majën e thikës. Vihen në tavë, duke i pjekur menjëherë në furrën e saponxehur.

Te brumi i nxhinetave mbizotërojnë vezët. Mbas pjekjes dhe ftohjes së

nxhinetave, përsipër u shtrohet shkumë e ëmbël vezësh (dy të bardhat e vezëve, që rrihen gjatë bashkë me sheqerin) dhe lëngu i limonit. Futen përsëri në furrë, sa të mpikset shkuma e vezëve. (KEJ), (MAS), (QAN), (SPI).

“Nxhinetat”, “Dhulçet e nuses” (“Ginetti come ciambelle”). Ëmbëlsirë në trajtë bukëzash ose biskotash, shumë të përdorura nga arbëreshët. Përgatiten për Pashkë, por veçanërisht për dasmë, si në shtëpinë e nuses ashtu edhe në atë të dhëndërrit.

Përbërësit: 500 g miell gruri, 180 g sheqer pluhur, 5 vezë, gjysmë bardhaku me uzo, 1 limon, 2 lugë gjelle me dhjamë derri, pak kripë.

Nxhinetat përgatiten me brumë të butë dhe të ardhur mirë. Copëzave të brumit u jepet trajtë rrumbullake me trashësi rreth 3 cm dhe mbi to shtrihet krem të bardha vezësh, të rrahura mirë bashkë me sheqerin. Nxhinetat vihen në tavë dhe piqen në furrë.

Me nxhinetat gostiten dasmorët, por atyre u dërgohen nxhineta edhe 7-10 ditë përpara dasmës, si ftesë përfundimtare për dasmën. (SPI), (SBE), (VAK).

“Panaret”. Ëmbëlsirë tipësore arbëreshe, që zakonisht gatuhet me rastin e Pashkës, duke zëvendësuar ngrënien e bukës dhe duke filluar me to, prishjen shkallë-shkallë të kreshmës, menjëherë mbas meshës së mesnatës që zhvillohet të shtunën. Panaret shërbehen edhe të nesërmen, në drekën me mishra të Pashkës.

Panareve u jepet trajtë shportëze, trajtë zemre ose të rrethit apo të dy gërshetave. Në sipërfaqe, brumit të shkrifët i shpërndahet farëra susami dhe pastaj piqet në furrë. Panaret zbukurohen me lule e kordele dhe në to vihen vezët e kuqe, si simbol i gjakut të Krishtit dhe përtëritje e jetës, e ardhjes së pranverës.

Panaret u dhurohen edhe djemve, në dallim nga nuseset që u dhurohen vajzave. (HOR), (KAT), (SBE).

“Panari e nucia” (“Paniere e bambola”). Ëmbëlsirë tipësore që veçanërisht gatuhet për Pashkë: brumë i shkrifët që zbukurohet me sheqerka (confetti) të ngjyrosura. I jepet trajta e kanistrës ku mbahen fetat e bukës në tryezë, por kjo ëmbëlsirë ngjan edhe me nusen-kukullën (KAT).

“Panuci” (“Panuzzi”). Bukëza të ëmbla që zakonisht përgatiten për të kremtuar Pashkën, Shën Zefin dhe Shën Mërtirin. Në Komunën Munxhifisi-Mezzojuso (Sicilia), panucat përgatiten më me shumicë për Shën Koll, duke përdorur rreth 300 kg miell për këtë qëllim. Me kanistrat e mbushura me panuza, njerëzit kalojnë duke kënduar nëpër rrugët e qytezës; panuzat i bekojnë në kishë dhe u shpërndahen falas besimtarëve.

Përbërësit: 500 g miell gruri, 120 g yndyrë derri, 120 g sheqer, 3 vezë, ½ lugë e vogël me vanile, 1 lugë e vogël me sodë buke, 1 lugë e vogël me kanellë, qumësht sa nevojitet.

Përgatitja: në një enë rrihen të verdhat e vezëve bashkë me sheqerin dhe në një enë tjetër përziehen mielli me yndyrën, ku pak më vonë shtohen soda e bukës dhe kanella. Bashkohen të dy përzierjet dhe u shtohet qumështi. Brumi mbruhet dhe mandej mbulohet me rrobë e lihet të pushojë për 30 minuta. Në furrën e nxehur 200

•C, futet tava me panuzat e sapopërgatitur: tophat e brumit shtypen me të dy duart, duke i bërë petashuqë rreth 1 cm të trashë dhe me diametër rreth 5 cm; mbi to shënohet një kryq, duke përdorur majën e një thike ose vulosen me vulë të thatë. Piqen për 12–15 minuta derisa të marrin ngjyrë ari. Kur panuzat janë ende të nxehtë, mund të vishen përsipër me të bardha vezësh të rrahura me sheqer dhe përmbi u shpërndahen rruaza të vogla që janë të ëmbla dhe shumëngjyrëshe. (MEZ), (PIC).

“Papoçulla”. Ëmbëlsirë në trajtë bukëzash, që sidomos gatuhet për kremtimin e Shën Rrokut. Papoçullat përfaqësojnë me çizeratat. (SBE)

“Papatet me merikotë” (“Calcioni al mosto cotto”). Një lloj ëmbëlsire në trajtë biskotash, por më shumë të byrekëve të vegjël, që zakonisht përgatiten me rastin e Krishtlindjes dhe të Pashkës.

Përbërësit për përgatitjen e 90 paprateve, për brumin - petat janë: 1 kg miell i bardhë gruri “00”, 4 kokrra vezë, 270 ml verë e bardhë, 250 ml vaj ulliri, 100 g sheqer pluhur, shtog (sambuco), brumë i ardhur.

Përbërësit e mbushjes së paprateve: 1 litër merikotë, 500 g sheqer, 180 g mjaltë, një bardhak me sambuka (një lloj likeri italian, i prodhuar nga tharmimi i shtogut kokërrzi dhe i amësuar me jamball), lëvore të grira portokalli, dy lugë të vogla me pluhur të kakaos dhe po aq me pluhur kanella, 100 g arra të grira trashë dhe po aq bajame të grira trashë, 500 g miell ermik i grurit të fortë (semolina) për sadopak trashje të brumit mbushës.

Në enë të madhe zbrazen vera e sheqeri dhe dora-dorës, pluhuri i kafes dhe i kakaos, duke i përzier në vijimësi. Në enë shtohen merikota, mjalti, sambuka. Ena me këtë sasi/vëllim me ushqime, vihet në zjarr që të vlojë. Mandej dalëngadalë shtohet mielli ermik dhe përziehet, në mënyrë që të mos krijohen tophat në lëng. Ena hiqet nga zjarri kur lëngu trashet si kaçamak. Në të shtohen arrat dhe bajamet, lëvoret e grira të portokallit, kanella.

Kjo masë ushqimesh zbrazet në një tepsi të lyer me vaj ulliri dhe mbasi lihet të ftohet paksa, pritet në trajtë biskotash të bukura. Papatet vihen në tavë dhe piqen në furrë me temperaturë 180°C për 15 minuta. Sipërfaqja e tyre mbetet e bardhë ndërsa fundi i u skuqet pakëz. Pluhurosen me sheqer pluhur.

Për paprate në trajtë byrekësh të vegjël, petat jo shumë të mëdha, tëhollen nga brumi i gatuar dhe mbrujtur mirë, që fillimisht lihet të pushojë në frigorifer për 30 minuta. Petat priten/ndahen në dy gjysma rrethi dhe secila mbasi mbushet me përbërësit e sipër shënuar, rrotullohet duke i mbështjellur këto dhe duke krijuar cilindra të vegjël apo kamza, në ngjashmëri me ato të ullirit; por këto byrekë mund të mbështillen edhe në trajtë patkoi.

Papatet veçanërisht përgatiten për natën në prag të Krishtlindjes. (MUN), (POK), (RUR), (SMA).

“Pastamolët” (“Biscotti di pasta frolla”). Biskota të mëdha, që përgatiten me brumë të shkrifët. Brumi përgatitet me miell gruri, vezë, sheqer, vaj ulliri, lëkura limoni të grirë, maja.

Pastamolët përdoren sidomos për të kremte fetare dhe për dasma. (FER)

“Pastète” (“Savoiaro arbëresh”). Ëmbëlsira, që përgatiten për të gostitur të

ftuarit, me rastin e pagëzimit të fëmijës dhe të ndonjë dasme.

Gatuhet duke përzier miell gruri, sheqer, të kuq vezësh, lëkura limoni të grira, vaj ulliri. Brumi gatuhet dhe mbruhet, ndahet në shumë pjesë dhe këtyre u jepen trajta të bukura e mandej me tavë piqen në furrë. (FER)

“Patezote” (“Panzerotti”). Përbërësit e brumit: 1 kg miell gruri të fortë, 2–3 vezë, 50 g gjalp, 1 bardhak i vogël me liker amësues, pak sodë buke.

Përbërësit e mbushjes: 1 kg qiçra të ziera dhe të kulluara, 300 g sheqer, 1 bardhak i vogël me liker amësues, 100 g pluhur kakao e sheqer, lëvore të grira portokalli ose limoni, pak kanellë; mundet edhe gështenja të ziera, që përgatiten si pure.

Përgatitja. Brumi i sapogatuar dhe mbrujtur, lihet të pushojë për një orë. Mandej nga petat e tëhollura priten petëza në trajtë disku me diametër 10 cm; këtyre u shtrohet mbushja dhe palosen, duke i ngjeshur përreth me gishtërinjtë e dorës. Vihen në tavë dhe piqen në furrë ose skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur mirë. (Komunat arbëreshe në Bazilikatë)

“Peta”. Një lloj torte veçorizuese dhe e posaçme, që përgatitet për dasma. Kulaçi dhe peta janë gatesat kryesore të brumit, përkatësisht për Pashkë dhe për dasma.

Peta është një lloj pite e madhe, përgatitur me miell gruri, vezë, ujë të vakët, dhjamë derri, sheqer, kripë.

Shufrat e brumit të mbrujtur mirë, gërshetohen dhe me to krijohen trajta vezake, që rrethohen nga një shufër tjetër prej brumi në trajtë të përdredhur.

Mbi petë vihen zbukurime brumi, me pamje njerëzish ose zogjsh. Peta vihet në tavë dhe piqet në furrë. (ÇIV)

“Petulla kështenjash” (“Fritelle di castagne”). Përbërësit: 300 g miell gështenjash, marmelatë gështenjash, pesë lugë gjelle me vaj ulliri, gjalpë dhe kripë.

Mielli përzihet me aq ujë sa të mundësohet brumë petullash i butë dhe lëng i trashë, duke i shtuar katër lugë gjelle me vaj ulliri dhe pak kripë. Në tigan vihet një lugë gjelle me vaj ulliri dhe ky nxehet; larg njëra-tjetrës, në tigan zbrazen tri lugë të plota me brumë, për të përfunduar petulla sadopak të holla dhe të mëdha. Sapo marrin ngjyrë ari nga të dyja anët, petullat hiqen nga tigani dhe vihen mbi letërthithëse. Në mes të çdo petulle vihet një lugë me marmelatë gështenjash, ndërsa ana tjetër lyhet me pak gjalpë. Vendosen në tavë dhe piqen pesë minuta në furrë me temperaturë 200° C. Petullat pluhurosen me sheqer dhe shërbehen të ngrohta.

“Petulla t’ëmbra”. Në përgjithësi, petullat përgatiten me brumë të lëngshëm, por të trashë, duke i shtuar maja, në mënyrë që të fryhen dhe skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur mirë. U jepen trajta të ndryshme, sidomos rruzullore dhe petashuqe, përfshirë atë të kulaçit.

Brumi i petullave të ëmbra mund të gatuhet me miell të përzier me musht, por kryesore është ngjyerja e tyre në enë me mjaltë ose me musht apo me merikotë.

Petullat e ëmbla janë ëmbëlsirë veçorizuese e Krishtlindjes. (MAS), (HOR), (KAR), (POK), (MBU), (PUH), (SBE), (SKO), (SVA).

“Petulleje” (“Fritelline”). Përbërësit për gatimin e petullejeve, të petullzave: miell i bardhë gruri, patate, vaj ulliri, sheqer dhe kripë.

Patatet zihen, qërohen dhe shtypen me lugë druri ose grihen te makina e mishit. Në to shtohet miell ‘sa ha’, për të përftuar brumë të butë dhe ky mbruhet mirë. Me të krijohen kuleçë të vegjël në trajtë të rrumbullakët ose të zgjatur dhe me hapësirë në mes. Fërgohen në tigan me vaj ulliri të nxehur; skuqen duke i kthyer nga të dyja anët, nxirren nga tigani duke i kulluar vajin dhe mandej vihen mbi letër thithëse kuzhine. Zbardhen me pluhur sheqeri dhe shërbehen të ngrohta. (GAR)

“Pezujate”. Lloj ëmbëlsire, vërtet tipësore arbëreshe, që më së shumti gatuhet për kremtimin e Krishtlindjes.

Përbërës: miell gruri, arra dhe bajame të grira, mjaltë, mundet edhe feta të holla molle. Brumi vihet në tavë dhe piqet në furrë. (Tipësore sidomos te komnat arbëreshe në Pulinin e Kalabrisë dhe të Bazilikatës).

“Picilit”, “Picilet”. Bukëza të vogla, një lloj ëmbëlsire.

Gatuhet me miell gështenjash dhe vihet në tavë e piqet në furrë. Mbas pjekjes, nga sipër zbardhen me sheqer pluhur.

Picilit gatuhet sidomos për ditën e Shën Luçies. Gjatë zhvillimit të meshës këto vendosen në altarin - theroren e kishës, dhe pastaj, me shumë devotshmëri përdoren për ngrënie. (ÇIV)

“Piçidat”. Ëmbëlsirë tipësore e Pashkës.

Nga brumi i sapogatuar e mbrujtur, krijohen fille, që gërshetohen dhe u jepet trajtë rrethi. Gratë vëzhgojnë edhe gjatë natës, ecurinë e fryerjes së brumit; në mëngjes i përgatitin piçidat për t’i pjekur në furrë.

Çdo familje arbëreshe piqte së paku një furrë të vogël shtëpie me piçidat me rastin e Pashkës. (PLA)

“Pinjuljata”. Ëmbëlsirë tipësore, që sidomos përgatitet për “Tryezat e Shën Sepit”.

Përbërësit dhe përgatitja: mielli i grurit dhe yndyra e dërrit përziehen dhe gatuhet, lihen të pushojnë për 60 minuta. Copëzat e brumit fërkohen nëpër dy pëllëmbët e duarve, duke krijuar fille që priten në gjatësi 1 cm. Këto skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur dhe zbardhen mirë me sheqer pluhur. (KUN)

“Plakushet” (“Le vecchiarelle”). Lloj kuleçësh të vegjël në trajtë unaze. Brumi fërgohet në vaj ulliri të nxehur shumë dhe mandej kuleçët zbardhen me sheqer pluhur. Plakushet janë pjesë edhe e varg gatimeve të Shën Sepit, më 19 mars. (SPA)

“Pulikë”. Bukëz e vogël, ëmbëlsirë me copa të vogla që zakonisht përdoret për mëngjesim, por edhe nga fëmijët si ushqim për zëmër. (SBE)

“Pulza” (“Gallinella”). Ëmbëlsirë që zakonisht gatuhet për fëmijët, për kremtimin e Pashkës. Brumit me miell gruri i jepet trajta e pulës së strukur. Brumi nga brenda mbushet me vezë dhe vihet në tavë e piqet në furrë. (Komnat

arbëreshe në Bazilikatë)

“Pupat me fiq”. Ëmbëlsirë tipësore për Krishtlindje, me përbërës: miell gruri, yndyrë derri, qumësht, sheqer, vanile.

Brumi prej këtyre përbërësve mbruhet i butë. Ndahet në copëza dhe secila vihet e shtrihet si petull mbi pëllëmbën e dorës, duke u mbushur me: fiq të terur e të grirë, kafe pluhur, sheqer, çokollatë e grirë, lëvore mandarine e grirë.

Petullat e palosura me përbërësit e mësipërm vendosen në një tavë të lyster me vaj ulliri dhe piqen në furrë. (KUN)

“Pupeqe”, “Pupiqe”, “Pupekje” (“Canestrini”). Lloj ëmbëlsire, që më së shumti gatuhet për ditët e Karnavaleve. Me pupekje gostiten edhe vizitorët, të cilët me veshje e maska të karnavaleve shkojnë shtëpi më shtëpi.

Brumit të pupekjeve (miell gruri, gjizë e njomë, sheqer dhe pak kripë, verë) i jepet trajtë fitili të hollë, që gërshetohet në trajtë shportëze. (GAR), (MAS), (VIN).

“Qersh në raki” (“Ciliege all`acquavite”). Përbërësit: 2 kg qersh, 800 g sheqer, 1 bardhak me ujë, lëkura limoni, raki e prodhuar nga distilimi i verës.

Qershitë lahen me ujë dhe teren me kujdes, pa i hequr bishtin, por ky pritë e lihet rreth 1 cm. Sheqeri i tretur në ujë dhe me disa lëvore limoni, zihen në një enë; lihen aty derisa lëngu të vlojë për rreth pesë minuta. Lëngu si sherbet, lihet të ftohet dhe zbrazet në enën me qersh, ku shtohet raki simbas dëshirës.

Qershitë e përpunuara në këtë mënyrë vihen nëpër kavanozë, që mbyllen me kapakë të puthitur tërësisht. (SBE)

“Qinugili” (“Panzerotti”). Ëmbëlsirë me përbërës dhe brumë të gatuar si

“Gaganet”. Qinugilit mbushen me marmelatë zakonisht prej portokalli dhe u jepet trajta e bukëzës së zgjatur. Vihen në tavë dhe piqen në furrë. Qinugilit zakonisht gatuhet për Krishtlindje. (HOR)

“Qenullile”, “Qinullile”, “Qinullele” (“Panzerotti ripieni di castagnaccio”).

Ëmbëlsire që përgatitet për Krishtlindje dhe për Pashkë.

Brumi gatuhet me miell gruri të përzier me pure gështenjash, vaj ulliri, vezë, sheqer.

Gjysma e brumit shtrohet në tavë dhe mbasi mbi të shtresohet mustardë rrushi ose lloj tjetër marmelate shtëpie zakonisht prej lëvoresh portokalli dhe arra të grira, përsipër u vendoset shtresa me gjysmën tjetër të brumit.

Qenullilet përgatiten edhe me brumë, që i jepet trajtë gypëzash dhe këto mbasi mbushen me mustardë ose marmelatë dhe me arra të grira, skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur e mandej pluhurosen me sheqer. (KAR), (MBU), (VAK).

“Riganata”, “Pite riganata” (“Riganelle”). Lloj torte në trajtë të pites, por mundet edhe si bukëz; gatim tipësor arbëresh, kryesisht i mbushur me rrush të terur dhe me arra të grira.

Riganata shquhet nga përdorimi i shumë të rignonit prandaj emërtohet kështu. I jepet trajtë spiraleje ose rrumbullake, për të simbolizuar ciklin e përtëritjes së jetës, sikurse ndodh me ciklin e vezës.

Përbërësit: 4 vezë të ziera që shtypen me lugë dhe njomen me vaj ulliri, 1,5

bardhak me sheqer, 1,5 bardhak me vaj ulliri, 1,5 bardhak me verë liker-vermut, majà, miell gruri në sasinë e nevojshme, rrush i terur, arra dhe bajame të grimcuara, kanellë, 1 limon i grirë, rìgon me mbushullim. Prandaj emërtohet rìganatë - rìgonëzë, sepse në të ndihet amësimi veçorizues i rìgonit, bimë shumë e përhapur dhe e përdorur në pellgun e Mesdheut.

Brumi për rìganatën gatuhet i shkrifët, tëhollet petë me trashësi 2–3 cmdhe mandej pritët në shirita, duke i dhënë trajtë suxhuku të gjatë dhe përdridhet në trajtë gërshete. Mandej hapët paksa për së gjati, duke i futur brenda: rrush të terur që sapo është zbutur me paksa ujë, pak sheqer e vaj ulliri, pak arra dhe bajame. Brumi suxhuk, rrotullohet dhe mbyll brenda ushqimet e sipërshenuara. Krijohen shufra të gjata brumi të mbushur dhe këto përdridhen në trajtë kërmilli, duke i vendosur në tavë. Mbasi lyhen nga sipër me lëng vezësh të rrahura ose me qumësht, pluhurosen me sheqer. Piqen në furrë me temperaturë 190°C, për 20–30 minuta derisa të skuqen paksa.

Rìganata është ëmbëlsirë tipësore kalabreze dhe arbëreshe, që gatuhet sidomos të ejnten e shenjtë përpara Pashkës. (ÇIV), (KAR), (PIC), (PUH), (SKL), (SKO).

“Rìganelle” (“Rìganelle della nonna”). Brumi i shkrifët piqet në furrë, duke qenë i mbushur me rrush të terur, arra, bajame, kanellë, lëvore të grira limoni, liker.

Rìganellet janë ëmbëlsirë tipësore arbëreshe. Emërtohen kështu, sepse në to përdoret shumë rìgon, bimë me erëimim dhe shije veçorizuese, që përmban fenolë, tanin, terpene, vitamina K dhe E, mikroelemente.

Mbasi tava ftohet paksa, ëmbëlsira pritët në trajta të bukura. (MBU), (VAK). “Rìganellet e gjyshes”. Përbërësit e brumit: miell gruri, 4 vezë, 1 bardhak me vaj ulliri dhe 1 me verë të kuqe, 1 bardhak me sheqer, 1 qeskëz me maja ëmbëlsirash, pak kripë.

Përbërësit për mbushjen e brumit: rrush i terur, arra të grira, rìgon i grirë.

Përgatitja. Në një enë zbrazet lëngu i vezëve dhe në to shtohen: mielli i grurit, sheqeri, vaji i ullirit, vera, majaja, kripa. Mbas mbrujtjes mirë duhet të krijohet një brumë i shkrifët. Tëhollet në shirita rreth 3 cm të gjëra, që mbushen me rrush të terur, arra, rìgon. Shiritat palosen duke përfshirë mbushjen, vendosen në tavë të rrumbullakët duke i rrotulluar si kular. Lyhen nga sipër me lëngun e kuq të vezëve dhe piqen në furrë me temperaturë 180°C derisa të marrin ngjyrë ari.

Këto lloj rìganele gatuhen veçanërisht për drekën e Pashkës dhe rrumbullakosja në trajtë kulari simbolizon përtëritjen ciklore të jetës. (FER)

“Rrush i thiti” (“Uva essicata”). Rrush i terur ka përdorime të shumanshme në të ushqyerit e njerëzve dhe me mundësi ruajtje afatgjatë. Amvisat arbëreshe e prodhojnë në kushte shtëpiake dhe e përdorin në ëmbëlsira të ndryshme, nëpër sallata etj.

Rrush i sapovjelë, zakonisht pa fara dhe me lëvore të bardhë, teret në diell për 10–14 ditë, derisa rreshket e merr ngjyrë ari ose të kafenjtë; për këtë, shtrihet në skara dhe natën mbulohet me plastmasë për ta ruajtur nga vesa.

(Shumica e komunave arbëreshe)

“Rrush’i thjesht” (“Uva al naturale”). Kokrra të mëdha rrushi të bardhë ose të zi shkoqen nga vilet, mundësisht duke i u lënë bishtin e vogël, që lidh kokrrën (chicco) me frenjën (raspo). Lahen, duke i lënë rreth 15 minuta në ujë dhe për disa orë teren në diell. Vihen nëpër kavanozë, që mbyllen me kapakë të puthitur mirë dhe sterilizohen për rreth 30 minuta. (SVA)

“Rrush nën alkool” (“Uva sotto spirito”). Kokrrat e rrushit shkoqen nga vilet, mundësisht duke i u lënë bishtin e vogël, që lidh kokrrën me frenjën. Lahen me ujë të freskët dhe përgjatë një dite teren në diell. Me kujdes vihen nëpër kavanozë, ku krahas sherbetit të ftohtë, u shtohen alkool dhe lëvore limoni. Kavanozët mbyllen me kapakë të puthitur mirë; sterilizohen për rreth 30 minuta. (STR)

“Sfinçet”, “Sfinçe” (“Sfinçe”). Embëlsirë tradicionore sidomos në komunat arbëreshe në Siqili. Përgatitet veçanërisht për kremtimin e Shën Mërisë së gushtit.

Sfinçet janë byreçka të vogla të përgatitura nga brumë i ëmbël; mbushen me gjizë të freskët ose me vezë të ziera dhe me patate. (SEN), (STR).

“Skalille”, “Skallitet”, “Skalletat”. Kuleçë të vegjël, që anët u bëhen me theka, por mund t’u jepet edhe trajtë të rrashkatjelt. Përgatiten sidomos me rastin e Krishtlindjes.

Përbërësit: 700 g miell gruri të situr mirë, 250 g sheqer, 5 vezë, 150 ml vaj ulliri, 1 limon, 1 qeskëz me maja për ëmbëlsira ose pak brumë i zënë një ditë më parë, ujë i vakët dhe pak kripë.

Brumi tëhollet si për rrashkatjelt. Këto fille, shirita brumi rreth 20 cm të gjata, përdridhen rreth një boshti të hollë prej druri a metali dhe lihen të teren për tri orë.

Skalillet në trajtën e kuleçëve ose të rrashkatjelteve, skuqen në tigan me shumë vaj ulliri dhe të nxehur mirë. Mandej të ngrohta, ngjyhen në enën me mjaltë të spongohur ose zbardhen me sheqer pluhur; por mund të mbulohen me shkumën e të bardhës së vezëve që rrihet me sheqer, marengë.(FAL), (KAR), (PUR), (SBE), (SSO), (VAK).

“Spera”. Lloj ëmbëlsire e përgatitur me miell gruri të situr mirë, që përziehet me brumë fiqsh. Spera është ëmbëlsira e parapëlqyer për kremtimin e Shën Sepit. (KUN)

“Surbet”, “Shurbet”. Një lloj sherbeti në trajtë kremi pak a shumë të trashë, pararendës i akullores, por që ende përdoret nga arbëreshët, për përmbajtjen natyrore dhe origjinalitetin e tij, çka pëlqehet edhe prej turistëve.

Surbeti përpunohet nga përzierja e merikotës ose e mjaltit të fikut, me dëborën.

Dëbora ruhej duke hapur gropa në zona malore dhe këto mbusheshin me borë e mbuloheshin me degë dushku. Shërbente për ftohje gjatë verës, kur ende nuk prodhohej akulli dhe nuk përdorej frigoriferi. Dëbora bartej/sillej nga malet, sepse këta, zakonisht janë pranë ose vazhdimi i kodrave shumë të larta ku vendosen katundet /qytezat arbëreshe. (MAS)

“Shilinosi”. Embëlsirë me përbërës: miell gruri të fortë, pak ujë të vakët dhe vaj ulliri, verë. Brumi i gatuar mirë ndahet në një varg tophash, që zgavrohen në

brendësi me anën e gishtit të madh. Shilinusit skuqen në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur.

Të nxehta dhe para ngrënies, zhyten në enën me mjaltë.

Shilinusit zakonisht gatuhet për Krishtlindje. (KAR)

“Shportëza” (“Panierina”). Ëmbëlsirë që zakonisht përgatitet për fëmijët, me rastin e kremtimit të Pashkës.

Brumit i jepet trajta e shportëzës, vendoset në tavë dhe piqet në furrë.

(Shumica e komunave arbëreshe)

“Shtrikaturet”. Ëmbëlsirë tipësore arbëreshe, që zakonisht gatuhet me rastin e Krishtlindjes. (GAR)

“Tajulinet ma klumësht” (“Taglierini con latte”). Peta, jufka që gatuhet si ëmbëlsirë, sepse në përbërje kanë qumësht sheqer, kanellë.

Sidomos përgatiten me rastin ditës së “Lartësimi i Krishtit në Qiell”. (KËM)

“Tarelet”, “Tarelë”, “Tarala”, “Taralucc”, “Taralle” (“Taralli”). Biskota me trajtë të rrumbullakët, një lloj ëmbëlsire vërtet e pëlqyer nga njerëzit. Tarelet janë biskota tipësore veçanërisht të Shën Kostandinit Arbëresh-San Costantino Albanese, aq sa janë përfshirë në listën e ushqimeve tradicionore të Bazilikatës, sikurse ndodh edhe me kulaçin, shtridhëlat etj., për rajonet e Italisë me komuna arbëreshe.

Përbërësit: 200 g brumë i ardhur, një bardhak me qumësht, 100 g sheqer, 30 g farëra anasoni ose maraje të egër, dy vezë, miell i bardhë gruri, vaj ulliri, verë e bardhë ose e kuqe dhe e thatë.

Kjo masë ushqimesh mbruhet dhe lihet të vijë për katër orë, duke e mbajtur të mbuluar. Petat e tëhollura priten në rripa me gjerësi të barabartë. Këto ndahen në copëza, që pluhurosen me miell dhe lihen për dy orë të tjera, në mënyrë që të fryhen më mirë. Në enën me ujë të valuar vendosen këto copëza brumi, që mbasi pluskojnë mbi ujë, largohen nga ena, kullohen dhe vendosen në tavë e piqen në furrë për rreth dy orë. Por tradicionalisht, tarelet janë pjekur mbi pllakën e gizës të shporetit. Pluhurosen me sheqer.

Tarelet mund të gatuhet edhe të kripura, prandaj në vend të sheqerit vihet pak kripë. Brumi mbruhet duke mos e lënë shumë të butë; me të krijohen “litarthe”, që priten e me secilën prerje krijohen rrathë - kuleçë. Zihen në ujë me pak kripë derisa të pluskojnë mbi ujë, kullohen e ftohen, vihen në tavë e piqen në furrë derisa marrin ngjyrë ari. Paraprakisht, furra me dru nxehet shumë dhe kur tarelet fillojnë të piqen, zjarri ulet dora dorës; në këtë mënyrë, tarelet fryhen si duhet.

Trajta veçorizuese e tareleve është ajo e numrit III romak, pra një lloj gjevreku, por në trajtë vezake, që në mes është përshkuar nga një shufër tjetër brumi. Trajtë tjetër është ajo e numrit arab 8, duke i bashkuar dy skajoret e fillit të brumit.

Simbas mësueses Bianca Bruno, në Mbuzat-San Giorgio Albanese përdoret një mënyrë gatimi për tarallet, disi ndryshe: 5 kg miell gruri, 5 vezë, 1 bardhak me vaj ulliri për çdo kg miell të përdorur ose 3 lugë gjelle me dhjamë derri, 1 bardhak me vermut, 1.5 kg brumth, farë anisete. Brumthi hollohet në ujë dhe në të shtohet

mielli; përpunohen bashkë deri sa brumi të zbutet mirë. Me të krijohen tarallet, që lihen të pushojnë për disa orë. Në një enë me ujë në vlim, tarallet vihen të ziejnë, duke i vendosur pjesë-pjesë. Nxirren dhe kullohen, teren, futen në tavë dhe piqen në furrë me temperaturë 180 shkallë Celsius.

Ngrënia, shijimi i tareleve praktikohet me shprehjen “tarele e ver”, çka ndodh sidomos në lindje dhe pagëzime të fëmijve, në dasma (“tarallt e nuses”); me përgatitjen e tareleve mund të quhet se dasma ka filluar. Gjithashtu, ngrënia e tareleve shoqëron pirjen e verës kur njerëzit mblidhen në kantinën shtëpiake; madje mund të njomen në bardhakun me verë sidomos nga ndonjë i moshuar, sepse tarelet janë të forta. Me tarele mund të mëngjesohet, duke i njomur në qumësht ose në ujë.

Arbëreshët rëndom përdorin shprehjen “Nuk ka të kremte pa taralle e ver, nuk ka dasmë pa taralle e ver, nuk quhet kantinë shtëpiake po nuk pati taralle e ver”. (FRA), (GAR), (MAS), (MBU), (PLA), (SKO), (SSO).

“T’plotë” (“Buccellati”). Byreçka të ëmbla, ndër ëmbëlsirat arbëreshe më të moçme. Brumi përgatitet me miell gruri, që mbasi lihet të vijë, mbushet me brumë bajamesh të grira ose marmelatë fiku dhe byreçkat skuqen në tigan me shumë vaj ulliri të nxehur mirë.

“Të plotët” sheqerosen me sheqer pluhur. (SEN), (HOR)

“Tortë kështenjash” (“Torta di castagne”). Përbërësit: 500 g gështenja, 350 g sheqer, 100 g gjalpë, 80 g bajame, 3 vezë, 1 limon, miell gruri.

Gështenjave u qërohet lëvorja e parë, zihen në enë plot me ujë dhe u hiqet lëvorja e dytë. Grihen me makinën e mishit. Në një pjatë të thellë rrihen të kuqet e vezëve bashkë me sheqerin, ku shtohet gjalpi i ngrohur paksa, bajamet e grira, lëvoret e grira të limonit. Në një pjatë tjetër rrihen mirë të bardhat e vezëve dhe shkuma bashkohet te brumi, që përfundimisht zbardhet në miell. Në tavë të lyer me gjalpë, torta piqet në furrë për rreth 40 minuta.

“Tortë me mendër/menta”. Përbërësit: një tas i vogël me kos, një bardhak uji me shurup mjedhre, një bardhak uji me sheqer, një bardhak uji me vaj farash bimore, një bardhak uji me miell kokoe, dy bardhakë uji me miell gruri, tri vezë, një qeskëz me maja, një qeskëz me vanile.

Përzihen mirë së bashku, në këtë radhë: kosi, sheqeri, veza, vaji, shurupi, kokoa, mielli, majaja. Kjo masë qulli vendoset në tavën e posaçme, të lyer me gjalpë dhe të zbardhur me miell. Piqet në furrë për 35 minuta. Mbasi lihet të ftohet, mbivendoset një shtresë çokollate dhe pluhuroset me sheqer. (FRA)

“Tortëne” (“Ciambelli pasquali”). Ëmbëlsirë në trajtë bukëzash, tortash të vogla, por më së shumti si rrathë.

Përbërësit: 1,5 kg miell gruri, 10 vezë, 300 g sheqer, 250 ml vaj ulliri, një qeskëz me maja, dy limona të shtrydhur dhe të grirë.

Mielli gatuhet me ujë të vakët, mbruhet mirë dhe lihet të vijë. Me të krijohen bukë të vogla, që përsipër lyhen me vezë dhe mandej vihen në tavë e piqen në furrë.

Para ngrënies zakonisht lyhen në një enë me mjaltë, por mund të shoqërohen

me ngrënie proshuti, persuiti.

Më së shumti, tortënet gatuhet për Pashkë. (BAR), (FER), (SVA).

“Turdille”, “Tardilli” (“Turdilli”). Përbërësit: një bardhak me ujë dhe vermut ose me verë muskat, një bardhak me vaj ulliri, një bardhak me sheqer ose me mjaltë, një qeskëz me maja, miell i bardhë gruri, një lëvore e grirë kokrrë portokall, kanellë pluhur. Përbërës mund të jenë edhe disa kokrra vezë e pure patatesh. Gatimi: në tavë, fillimisht përzihen lëngjet etj. të sipërshënuara dhe në to shtohet mielli. Me to gatuhet e mbruhet brumi i lëmuar dhe i epshëm; nga fundi i shtohet majaja. Me këtë brumë krijohen shufra me trashësi mesatare dhe priten në gjatësi deri 4 cm. Këto, nga sipër vijëzohen me thikë dhe zbardhen me miell e pastaj skuqen në tigan me vaj ulliri të shumtë e të nxehur.

Përpara se të shërbehen sapo nxiren nga tigani, ngjyhen në enë me mjaltë fiku, që sapo është ngrohur me banjo Mari dhe mandej ‘rrihen’ nga sipër me lugë druri, për t’i bërë më të gjera dhe petashuqe. Turdillet janë ëmbëlsirë tipësore të Krishtlindjes. (FAL), (KAR), (QAN), (SBE), (SMA).

“Turtua” (“Pigna pasquale arbëreshe”). Një lloj torte, që zakonisht gatuhet në prill, muaji i Pashkës. (KËM)

“Viskot”, “Taral” (“Taralli”). Shufër prej brumi, e gjatë dhe e hollë.

Zakonisht gatuhet me miell gruri dhe verë, vezë, krahas sheqerit dhe pak uji të vakët e vajit të ullirit. Brumi ndahet në copëza, që u jepet trajta e rrethit dhe në të dyja anët, brumi i tyre shtypet e shënohet me çelësin e shtëpisë. Brumëzat e biskotave-taraleve të ardhshme, futen paksa në ujë të valuar dhe mandej lihen që brumi të vijë përsëri.

Vihen në tavë dhe piqen në furrë të nxehur paraprakisht. (MBU), (PLA), (SSO).

“Viskotra t’bardha”. Biskota, që shoqërohen me pirje vere Muskat, tipësore e ëmbël. Viskotet përgatiten me rastin e pagëzimeve, dasmave etj.

Përbërësit: miell “00” nga gruri i fortë, vezë, sheqer, vaj ulliri cilësor, pak kripë, ujë, farëra anasoni për t’u shtuar amësimin.

Brumi gatuhet mirë e mirë dhe i jepet trajta të dëshiruara, veçanërisht si ato të byreçkave dhe të numrit 8; lihen të teren. Zhyten paksa në ujë të vluar e përsëri teren, vihen në tavë dhe piqen në furrë të nxehur qysh më përpara, në temperaturë 160 °C derisa të marrin ngjyrë ari. (FER), (PUR).

“Viskote me hanëz”. Biskota të përgatitura në trajtë hëne dhe që spikatin, sepse në përbërje dhe sidomos mbi to, kanë farëra anasoni, me amësim dhe shije shumë veçorizuese. (FER)

“Viskote te skaudhatur” (“Taralli scaldati”). Biskota të ngrohura.

Përbërësit: 500 g miell gruri, 100 g sheqer, verë e bardhë e thatë, vaj ulliri, kripë.

Brumi mbasi mbruhet, lihet të pushojë për 1 orë. Mandej krijohen “litarthë” brumi dhe duke i rrotulluar, bashkohen të dy skajoret e secilit litarth. Mandej zhyten në një enë me ujë të valuar dhe me pak kripë. Kur biskotat pluskojnë mbi ujin e valuar, hiqen dhe vendosen në një tavë, për t’u pjekur në furrën e nxehur mirë, duke vijuar për 20–30 minuta. (ÇIV), (FRA).

“Viskotine”. Biskota më të vogla dhe më të ëmbla se viskotet. Në to përdoret

sheqer dhe jo sadopak kripë siç veprohet te viskotet.

Çdo lloj biskote, arbëreshët e gatujnë me miell të bardhë "00" i bluar nga gruri i fortë; përdorin maja natyrore dhe vaj ulliri më cilësor. (FER)

"Xhurxhullé", "Xhurxhullea", "Xhurxhulliu", "Xhuxhulè" ("Torrone di sesamo"). Ëmbëlsirë, lloj toronesh të vogla në trajtë katërkëndëshi ose rombi apo të gjysmës së hënës, që zakonisht gatuhet për të kremtuar Krishtlindjen.

Shquhen për shijen e sheqerit të karamelizuar dhe të farave të susamit. Prandaj quhen xhurxhullé siç arbëreshët emërtojnë susamin.

Përbërësit: miell gruri, farëra susami, sheqer i ngjyrosur nëpërmjet karamelizimit, mjaltë, copa të vogla lëvore portokalli ose limoni, bajame të pjekura e të copëzuara/bluara.

Përgatitja: mjalti vihet në tigan dhe ngrohet me zjarr të ulur, pastaj shtohen farat e susamit, sheqeri, bajamet. Së bashku, përzihen në vijimësi derisa pothuaj të karamelizohen. Lihen të ftohen dhe u shtohen copat e lëvoreve të portokallit, që janë përgatitur në trajtë glikoje. Të tëra këto, përfundimisht përziehen mirë, duke u trupëzuar e bërë njësh me brumin e sapombujtur dhe që ka pushuar për 24 orë.

Xhurxhullët nuk duhet të jenë shumë të forta dhe shijohen më shumë kur shkrihen në gojë. Prandaj sapo brumi ftohet, zbrazet mbi qer dhe njëtrajtësohet paksa me petës, duke krijuar një shtresë rreth 2 cm; zbukurohet duke i shpërndarë sipër sheqer pluhur dhe pak fara anasoni. Lihet të ftohet dhe pritët me thikë në trajta të hijshme siç u përshkrua më lart.

Parapëlqehet që të shërbehen duke i vënë mbi gjethe të portokallit.(ÇIV), (FER), (KAR), (PLA), (PUR), (SPI), (VAK).

"Zepúllet" ("Grispelle", "Vechiarelle", "Zeppole"). Ëmbëlsirë, që përfshihet në llojin e petullave; zakonisht përgatitet për Krishtlindje dhe Pashkë, por sidomos kur ndizen zjarret (fanonjet ose kaminët, në arbërisht) nëpër gjitoni e katund.

Zjarret janë praktikë e zakon tejet i moçëm sidomos ai i 19 marsit për Shën Sep/Zef, që përkon dy ditë përpara barazimit të ditës me natën dhe me kremtimin e ardhjes së pranverës.

Së bashku me "tumac me qiqra dhe me një bardhak" me verë, zepúllet u jepen pjesëmarrësve në këto zjarre.

Përbërësit e zepúlleve janë: 1 kg patate të ziera, 800 g miell gruri, ujë i vakët, maja, rrush i terur, kripë.

Me brumin e sapogatuar krijohen rrathë të vegjël, që skuqen në tigan me vaj ulliri të nxehur. Shërbehen duke i shoqëruar në një enë me mjaltë ose merikotë, për të njomur zepúllet. Por shumë nga pjesëmarrësit në zjarre, zepúllet i njomin në bardhakun e tyre me verë.

Ditët e Krishtlindjes, në Garafa-Caraffa di Catanxaro organizohet "Festa e Zepúlleve". (GAR), (PLA), (SPI).

Vlen të shënohet se për përgatitjen e ëmbëlsirave, krahas vënies në tavë dhe pjekjes në furrë, përdoret gjerësisht skuqja e tyre në tigan me vaj ulliri të nxehur; sidomos kështu veprohet për krustullet, qenullilet, skallilet, xhurxhullët etj.

ANDREA SHUNDI

Simbas traditës, gratë e fillojnë punën për zënien dhe mbrujtjen e brumit të ëmbëlsirave qysh menatë, në mëngjes herët pa aguar, në mënyrë që të mos pengohen nga fëmijët dhe furra në shtëpi të ngrohet me kohë, për t'u pjekur ëmbëlsirat gjatë paradites.

Ngrënia e ëmbëlsirave zakonisht shoqërohet me pirje vere e sidomos të asaj të ëmbël.

II/2. Gatesa arbëreshe të paraqitura në librin “Uomini, Cibi, Stagioni”. Autori, profesor Ottavio Cavalcanti në Universitetin e Kalabrisë, krahas kuzhinës kalabreze, në një syth të posaçëm me emërtimin “La cucina arbëreshe”, përshkruan 10 gatime arbëreshe, që paraqiten më poshtë:

- “Bakallá t’pjekur” (“Baccalà alla griglia”). Përbërësit e gatimit “Bakalaro i pjekur”: 600 g bakalaro i qëruar dhe i larë me ujë, 3–4 thelpinj hudhre, spec i kuq djegës, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Bakalaro piqet në skarë, që zakonisht vendoset mbi zjarr të bërësive (të rrushit, të ullirit); mandej ndahet në feta dhe këto vihen në një pjatancë (pjatë e madhe dhe paksa e thellë). Ndreçen: me hudhrën e ngrohur paksa mbi skarë, në mënyrë që të zbutet, me spec e kripë dhe me vaj, që parapëlqehet të jetë nga shtypja/shtrydhja e parë e ullirit në mullirin e vajit.

- “Fukac me bathaz ulku” (“Pizza di fave”). Përbërësit e gatimit “Picë me bathëz ujku”: 600 g brumë buke, bathëz e egër (“ujku”) në sasi simbas dëshirës, hudhra, rigon, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Brumi shtrihet mbi qer dhe mbi të shpërndahen bathëzat, hudhurat e grira imët, rigoni. Sipërfaqja e këtij gatimi vajoset me vaj ulliri dhe mbasi kripet, tava futet për t’u pjekur në furrën e parangrohur. Kjo lloj pice gatuhet në pranverë, kur mund të mblidhen bathëzat e egra ngjyrë gjelbër të errët; por gatuhet edhe përpara pjekjes së bukës, në furrën me dru që ndodhet në kuzhinën e shtëpisë, në mënyrë që më nga afër të vërehet shkalla e ngrohjes së kësaj furre.

- “Fukac me çipulin” (“Pizza di muscari”). Përbërësit e gatimit “Picë me qepujka”: 500 g brumë buke i ardhur me maja natyrore, 350 g qepujka, dy thelpinj hudhre, spec i kuq djegës, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Hudhurat qërohen e lahen me ujë, ndahen katërsh duke i prerë kryqas, lihen për rreth 30 minuta në një enëz me ujë. Kullohen dhe vendosen në një tigan ku është nxehur vaji, duke i shtuar pak ujë dhe duke mos i lënë që të përfundojë zierja. Brumi shtrihet mbi një qer të lyer me vaj ulliri dhe mbi brumë shpërndahen copëzat e qepujkave të sapogatuara bashkë me vajin, si edhe copëzat e hudhrës dhe speci djegës.

Pica piqet në furrën e parangrohur.

- “Çipulin me ve” (“Muscari con le uova”). Përbërësit e gatimit “Qepujka me vezë”: 400 g qepujka, katër vezë, spec i kuq djegës, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Qepujkave mbasi u hiqet lëvorja dhe lahen me ujë, ndahen në rreth katër thelpinj duke i prerë përgjysmë; për rreth 30 minuta lihen në një enëz me ujë dhe mandej zihen në ujë me kripë. Kullohen e vendosen në një tigan ku është nxehur vaji dhe mbas rreth 15 minutash, mbi to shtohen vezët që sapo janë rrahur në pjatë; së fundmi shtohet kripa e duhur dhe speci djegës. Të gjitha përzihen me lugë druri dhe shërbehen të sapogatuara, të ngrohta.

-“Lakrua me mish” (“Calzoni di verdure e carne d’agnello”). Përbërësit e gatimit “Lakror me mish”, që i shërbehet 6–8 njerëzve: 400 g gjelbërime gjethore (çikore, lakër, radhiqe etj.), 250 g mish qengji, 2–3 thelpinj hudhre, një spec djegës, rigon, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Gjelbërimat qërohen dhe lahen me ujë, së bashku me specin djegës të grirë imët vendosen në tigan, ku hudhra paksa është skuqur në vaj ulliri. Mishi pritet në copëza të vogla dhe skuqet në tigan tjetër, me vaj ulliri dhe rigon e kripë. Mandej përzihen gjelbërimat me mishin dhe me to mbushet lakrori, duke shtruar një rënë petë të trashë dhe mbi të përzierja gjelbërime me mish; të tëra mbulohen nga peta tjetër po aq e trashë. Me gishtërinjtë e duarve ngjeshen të dy buzët përreth petave, duke e shoqëruar me shtypjen me pirun përsëri nëpër anët e dy petave. Lakrori piqet në furrë të parangrohur, derisa sipërfaqja të marrë një ngjyrë ari të hijshme.

-“Patat me peper” (“Patate e peperoni”). Përbërësit e gjellës “Patate me spec”: 3–4 patate, 4–5 spec, 250 g domate që u qërohet lëvorja dhe priten në copëza, spec djegës i kuq, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Patatet qërohen, lahen me ujë dhe priten në feta. Specat lahen dhe priten në copëza. Patatet dhe specat vendosen në tenxhere, ku më parë është ngrohur vaji; mbas rreth 15 minuta shtohen domatet dhe kripa e nevojshme. Në përfundim të zierjes, gjella pluhuroset me mbushullim me spec djegës të kuq.

-“Petulla” (“Frittelle”). Përbërësit: brumë buke me majá natyrore, vaj ulliri, kripë.

Gatimi: brumi ndahet në copëza me trajtë shkophash dhe këto fërgohen në tigan me shumë vaj ulliri, që vëlon. Petullat kripen ose sheqerosen dhe shërbehen të nxehta.

-“Pit me fritulla” (“Pizza con le cotenne”). Përbërësit e “Pite me lëkurë derri”: 500 g brumë buke, katër lugë gjelle me cingaridhe derri, 150 g copëza lëkure derri me dhjamë e të ziera, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Brumi ndahet në dy pjesë. Me një rënë tëhollet një petë e trashë dhe mbi të shtrohen cingaridhet dhe copëzat e lëkurës së derrit. Me petën tjetër po aq të trashë, mbulohet shtresa me cingaridhe dhe me copëza lëkure derri. Anët për rreth dy petave bashkohen fuqishëm me gishtërinjtë e duarve dhe mandej ngjiten/shtypen më shumë me pirun. Sipërfaqja e petës mbuluese ndreqet me kripë dhe me vaj. Pitja piqet në furrë të parangrohur.

-“Saraka me ullinj” (“Aringa con le olive”). Përbërësit e gatimit “Caraga/Harenga me ullinj”: 2–3 harenga të qëruara, duke u hequr kokat dhe prerë si filetë, disa kokrra ullinj të zi e të terur, 2–3 thelpinj hudhre, spec djegës i kuq, vaj ulliri.

Përgatitja dhe gatimi. Thelpinjtë e hudhrës skuqen paksa në tiganin me vaj ulliri, shtohen filetët e caragës/harengës dhe ullinjtë. Përpara se tigani të hiqet nga zjarri, gjella pluhuroset me mbushullim me spec djegës.

- “Ullinj me bath” (“Minestra di fave essicate e olive”). Përbërësit e gatimit “Supë me ullinj dhe bathë”: 250–300 g kokrra bathe të terur, një grusht me ullinj të zi e të terur, dy thelpinj hudhre, 150 g nënbarkëse derri, rigon, spec djegës i

kuq, vaj ulliri, kripë.

Përgatitja dhe gatimi. Bathët mbahen tërë natën në një enë me ujë dhe mandej kullohen e vendosen në një enë prej balte të pjekur, ku nënbarkësja është skuqur me pak vaj ulliri. Shtohen ullinjtë, gjella kripet dhe pluhuroset me rigon të terur. Herë mbas here, në këtë baltore shtohet pak ujë i vakët dhe në përfundim të zierjes me zjarr të ulët, shija e supës fuqizohet me thelpinjtë e copëzuar të hudhrës dhe me specin djegës.

II/3.Gatime, Receta dhe Menu tipësore. Itinerare enogastronomike.

Në panumërsinë e gatimeve arbëreshe mund të veçohen disa nga to, që mëtohet se janë më tipësore, më të përdorshmet në jetën arbëreshe. Më poshtë paraqiten tri lista gatimesh tipësore në komunat arbëreshe në Kalabri, që janë paraqitur nga Pro Loco e Çiftit-Çiveta.

Recetat dhe menu-të e gatimeve arbëreshe mund të quhen jo aq të varfëra, sesa të thjeshta; por edhe, sa të fuqishme aq inteligjente dhe krijuese, falë traditës në përtëritje të vijueshme. Këto ridëshmojnë virtytet dhe mjeshtrinë e amvisave arbëreshe, lidhjen shpirtërore shumë të fuqishme me njerëzit e tyre dhe dashurinë pakufi për familjen. Këta janë tregues të jetës së shëndetshme mesdhetare edhe në raste pamjaftueshmërie ushqimesh siç ndodhte në shekujt e kaluar.

Menuja e gatimeve arbëreshe është mëse e plotë, përderisa hapësinon nga paragjellët deri tek ëmbëlsirat, nga pjatat e para dhe ato të dyta, nga supat e çorbat, nga pjatat me mish dhe ato me peshk, nga garniturat me perime që shoqërojnë pothuaj çdo pjatë. Gatimet e brumit, ku spikatin buka–kulaçi-makaronat e shtëpisë dhe ëmbëlsira të ndyshme, përbëjnë themelet e kuzhinës arbëreshe.

Por mendësia dhe praktika përmes shprehjes “ver e shpis”, kudo e pranishme nëpër gatesa dhe për pirje, qëndron mbi të gjitha!

Recetat pasqyrojnë edhe bashkëkuvendimin (dialogo) e pandërprerë mes njerëzve për çka përdorin për ngrënie dhe si ushqehen.

II 3 a. Gatime tipësore arbëreshe në Kalabri.

- Të Çiftit-Civita

Paragjellë: “Ullinjt të zeza o të thata”, “Ullinj ti shtipur”, “Pumbadhore të verdha te valt”, “Çipulina te valt”, “Mullunxhana te valt”.

Pjata të para: “Rrashkatjel me mish kaciqi”, “Tumac me fasule e me çërrin/spacco d’aglio”, “Tumac shpie me klumësht”, “Tumac shpie me bakalla e mulikatë”, “Supë me bakalla”, “Buk’e thekur me cingaridhe”.

Pjata të dyta: “Kaciq a’la Çivitjota”, “Cingaridhe”, “Ngadaratë”, “ Pifti”, “Gjak i diganisur”, “Mulshi derku”, “Saucicë me vrokulla rrapje”, “Saucicë me sparenjë/asparago e ve”, “Pirmbrënda”, “Bakalla me kangariqë të thatë e ullinj të

zeza”.

Perime: “Mullunxhana të mbluara”, “Mullunxhana t’diganista”, “Rreshjel”, “Ullinj me bathë”, “Mishkil liakrash t’egra”, “Çkorja ti diganista”, “Çkorja me fasule e ndujë”.

Ëmbëlsira: “Petulla”, “Xhurxhullea”, “Kanaleta e Krustulë”, “Bukunote”, “Kulaç”, “Çici”, “Nuseza”, “Peta”, “KruXHeta”.

- Të Frasnitës-Frascineto

Pjata të para: “Filjatel me kimë mishi kaciqi”, “Riçoliurat me leng”. Pjata të dyta: “Pulë me limon”.

Perime: “Mullunxhana të pjota”.

Ëmbëlsira: “Taralle të skaudhartur”, “Tortë me mentë”, “Bukunote”.

- Të Pllatanët-Plataci

Pjata të para: “Shtridhla me kimë mishi kaciqi”, “Farkult me llumunxhana”.

Pjata të dyta: “Lumarjel kaciqi ose qengji”, “Skorca derku t’ziara me liakra”, “Buka ziar”, “Bakalla diganisti”.

Perime: “Çipulina”.

Ëmbëlsira: “Taralle”

II 3 b. Recetë e “Dromësat”, gjellë vërtet tipësore arbëreshe, që emërtohet “pjata e të varfërve”.

Përbërësit për katër vetë:

- Brumi, që gatuhet me 300 g miell gruri, ujë, kripë, tri degëza rigoni.
- Salca, që përgatitet me tri brinjë mish derri, dy thelpinj hudhre, një qepë dhe pak piper, katër lugë gjelle me vaj ulliri, 300 g salcë domatesh, një tufëz me majdanoz.

Përgatitja e brumit:

-Mielli vendoset te qeri/palareja (spianatoia) dhe njëtrajtësohet, duke arritur lartësinë e rreth dy gishtërinjve të dorës.

-Degëza e rigonit, laget te një enë me ujë dhe me të ‘bekohet’ mielli, duke e spërkatur me shkundjen e ujit që pikon nga rigoni.

-Mielli i njomur me ujin nga spërkata me rigon, fërkohet dhe stërhollohet e copëzohet me duar, derisa të përftohen dromca brumi. Mandej, këto kalohen duke i shtyrë nëpër vrimat e kullojses/sitës metalore.

Përgatitja e salcës:

-Në tigan shtihet pak vaj ulliri, qepë dhe hudhër e copëzuar, brinjët e mishit të derrit. Këto, në tigan skuqen për pak minuta, derisa hudhra merr ngjyrë ari.

-Shtohet salca e domates, majdanozi i grirë, pakëz piper e kripë. Të gjitha së bashku, zihen për rreth 30 minuta.

-Në përfundim të zierjes, salca hollohet me pak ujë ose me pak lëng mishi.

Përgatitja e pjatave:

-Salca vlohët me zjarr të ngadaltë, të ulur.

-Në tigan shpërndahen dromcat e brumit, duke i përzier me salcën, gjithmonë në të njëjtën kahe. Skuqja dhe përzierja vijojnë derisa përftohet një amalgamë e mirëqenë.

-Dromësat vendosen në tasa a pjata prej balte të pjekur. Sipër dromësave shtrohet një shtresë djathi të grirë, që prodhohet nga qumështi i deleve të Pulinit ose më mirë, shtrohet gjizë e stinuar të Ballizzit.

-Dromëzat shërbehen në tryezë, duke i shtuar sipër edhe një lugë me vaj ulliri, që për shumë ditë ka ndenjur bashkë me speca djegës.

II 3 c. Menu tipësore e kuzhinës arbëreshe në Kalabri:

-Djathëra prej qumështit të deleve, saucice, supërsatë (një lloj sallami). Të tëra, ushqime të prodhimit shtëpiak tradicional.

-"Shtridhëlja me fasule". Lloj makaronash shtëpie, që gatuhet dhe shërbehet bashkë me fasulet.

-"Judinelli" a "Macakorda". Përbrendësa të kecit, kordhëza. Krahas tyre, në pjatë vihen patate të ziera, që ndreqen me salcë domatesh dhe me erëza.

-"Kaciq me patate". Mish keci i pjekur në furrë, bashkë me patate.

-"Portugalje (portokalle) të Kalabrisë".

-"Kanarikaj" ose "Kasolle me gjizë". Ëmbëlsirë tipësore, që bën pjesë në ritin ushqimor të familjes arbëreshe.

-Verëra: *Muskat* (verë e bardhë e ëmbël, që çiftohet me djathërat dhe sidomos me frutat e ëmbëlsirat), *Pollino* (verë e kuqe sipërore, e thatë dhe e fuqishme), *Ferma* (verë e kuqe, e thatë, por pak më e lehtë se vera e Pulinit).

Kjo menu është ndër ato tipësore tradicionale, që shërbehet në restorante arbëreshe në Kalabri e më gjerë. Fillon me paragjellët (djathëra, salsicë, sallam etj.) dhe me pjatat e para (shtridhëlja dhe macakorda). Mandej, pjata e dytë është mish keci me patate të pjekura. Frutë kryesore është portokalli vendës dhe për ëmbëlsirë shërbehet kanarikaj. Tri lloje verërash vendëse, shoqërojnë ushqimet përkatëse për këtë menu.

II 3 ç. Menu tjetër tipësore e kuzhinës arbëreshe në Kalabri:

-Djathë nga qumësht delesh, salsicë dhe supërsatë prodhimi shtëpiak.

-"Shtridhele me fasule".

-"Macakorda" ("Coratella di capretto).

Përbrendëse të kecit, kordhëza.

-"Kaciq me patate".

-"Kanariku", "Kasolle me gjizë".

-"Portugalja të Kalabrisë", portokalle.

-Verë e kodrave të Fermës-Firmo, verë e Pollino.

II 3 d. Menu tipësore për drekim a darkim (Fallkunarë-Falconara Albanese, Kalabri):

-Pjatë e parë: Tumace" ("Tagliatelle fatte a mano").

- Pjata të dyta: Patëllxhanë të mbushura, Specat dhe domate të mbushura.

- Ėmbëlsira: Kudaçe, Taralle-viskota.

Il 3 dh. Menu tipësore për ditë të shënuara (Zhura-Ginestra në Bazilikatë)

-Paragjellë: Saucice, kapkollë, supërsat, djathë kaçkavall, specia dhe kunguj të fërguar.

-Pjatë e parë: Cingul dhe liakra – supë me gjelbërime (“Cavatelli e verdure”).

-Pjatë e dytë: Verdhet, gjellë shumë e pasur (mish qengji, vezë, djathë të grirë, bukë të grirë imët, qumësht, majdanoz, domate, specia të terur, kanellë, kripë, vaj ulliri) dhe ciamaruçed (kërminj të vegjël të pjekur në tavë), të shoqëruara me kallinj misri të zier ose të pjekur.

- Ėmbëlsira dhe fruta

-Verë e kuqe Alianiko/Aglianico DOP e Pullinit.

Il 3 e. Menu tipësore për drekën a darkën e dasmës (simbas Giulio Peta, historian i Garafës-Caraffa del Catanzaro në Kalabri).

Përpara shtjellimit të menu-së, kujtojmë se simbas traditës, të djelën e një jave para dasmës, prindërit e çiftit, sidomos gjitonisë/fqinjësisë u dërgojnë ftesën për pjesëmarrje edhe me anë të një pjate plot me ëmbëlsira shtëpiake. Në shenjë falënderimi, këta i kthejnë pjatat me kafe, sheqer, ndonjë qendismë tryeze të përgatitur me dorë.

-“Leng pule me pastin e brupetina”. Supë e bardhë (me vezë e limon), përftuar nga zierja e mishit të pulës. Në të përmbahen makarona të vogla në trajtë elbi a ylli etj. dhe qoftëza nga mishi i pulës.

- “Tumac me leng mishrash e brupetina”. Tumace të përgatitura me lëngun nga zierja e mishrave të qengjit, kecit, derrit. Tumacet ndreqen me kimën e këtyre mishrave, si edhe me qoftëza pureje patatesh të përziera me gjizë.

-“Mishra shtjerre, kaciqi, derku me kapoçio e verze”. Këto lloje mishi të prera në thela dhe të sapozier e paksa të skuqur, te pjata kanë për garniturë një sallatë perimesh.

-“Vrashiolle te diganisur e liakra”. Bërxolla mishi derri, të shoqëruara me sallatë perimesh, por lloje të tjera nga ato të pjatës paraardhëse.

-“Nakatolle me ver”. Ėmbëlsira tradicionore, copat e të cilave skuqen dhe mandej njomen në bardhakun me verë.

-Fruta nga më të ndryshmet, por sidomos fiq të freskët dhe fiq të terur, që mbushen me arra e bajame, portokalla, mandarina.

-Verëra shtëpiake me mbushullim dhe pirje e tyre simbas dëshirës.

- Valle dhe këngë nga dasmorët deri natën vonë.

- Dasmorët shoqërojnë çiftin në shtëpinë e tyre, duke i kënduar serenata.

- Çiftit, javën e parë të martesës, ushqimi i drekës dhe i darkës u përgatitet dhe u dërgohet nga prindërit e tyre.

Il 3 ë. Menu e gjellëve dhe ëmbëlsirave kryesore për darkën e Krishtlindjes.

Me këtë rast, përgatiten shumë lloje gjellësh dhe ëmbëlsirash, zakonisht 13, por gjithmonë në numër tek. Pragun e Krishtlindjes, familjarët e kalojnë gjithë natën bashkë, duke ngrënë e kuvenduar. Gatimet tipësore janë: bakallau fariunor, fëtata, paprate, tumace me lëng peshku ose me kimë ngjale, ngjala dhe sepie të pjekura në furrë, sallatë me gjelbërime paksa hidhërake (çikore, marajë, sinap etj.), byrekë të vegjël që mbushen me pure qiqrash dhe me marmelatë rrushi, çiqiriçiaqe, mustacollë, paprate, si edhe arra e bajame, fiq të thatë, fiq të mbushur me bajame. (Komunat arbëreshe në Molize)

II 3 f. Menu gatimesh tipësore për kremtimin e Pashkës:

-Darkimi i të shtunës në prag Pashke, mbas kreshmëve treditore në nderim të saj: tryeza shtrohet krahasimisht thjeshtë, me verën shtëpiake më të mirë, me salsiçe, taralli-viskota, kulaç.

-Drekimi i të dielës së Pashkës është shumë i pasur. Përqendrohet me mish të pjekur qengji dhe me rrashkatjelt. Drekimi shoqërohet me ëmbëlsirat tipësore të Pashkës dhe me verërat shtëpiake më të mira.

II 3 g. Menu për “Dreka e Vëllamjes” (përshkruar nga studiuesi i mirënjohur arbëresh Oreste Parese).

a.Paragjellë dhe pjata të para: djathë prej qumështi dhie të bashkëshoqëruar me mjaltë, feta sallami, salsiçe, kapkoll, ullinj; lëng mishi me qofte prej gjize; makarona shtëpie “të plota” dhe tumac me kimë mishi keci.

“Pushim” i të ftuarve, me pirje pirje sherbeti me lëng limoni.

b. Ngrënia kryesore: kordhëza keci, mëlçi derri, omëletë me hithra, omëletë me vezë – gjizë - sallam, patate të pjekura, sallatë me specë – patëllxhana - tranguj.

c. Ëmbëlsira: kryqëza/gërsheta fiqsh, nxhineta.

ç. Fruta: të shumëllojshme.

d. Pije: verë e kuqe që pjesëmarrësit e pinë simbas dëshirës, një bardhak i vogël me raki në përfundim të drekës për të lehtësuar tretjen e ushqimit.

Shënojmë se arbëreshët prodhojnë edhe raki paksa hidhërake të ëmbël, që ndaj verës është më alkoolore dhe tretëse ushqimesh, prandaj pihet mbas ngrënies. Në enën me rakinë e sapoproduar shtihen bimë erëmiruese, që më parë teren dhe grihen. Këto mbahen rreth një-dy muaj në një enë raki, për t’i dhënë erëmirimin dhe shijen e dëshiruar. Në rastin e menu -së më sipër, pihet raki rute/ruta oppure riccola (bimë rastësore, me sinonime: ryze, bar shpretke), me shije të hidhur veçorizuese.

Gjithçka në hare, me gëzim dhe ngazëllim!

“Ju bëft mirë”, shprehen dhe/ose shkruajnë arbëreshët mbasi shërbejnë ose tregojnë a shkruajnë për një gatesë.

II 3 gj. “Trembëdhjetë gjellët, për Shën Sep/Zef dhe për kreshmën e Pashkës”, “Tryezat e Shën Sepit” (“I tredici piatti di San Giuseppe”).

Gjellë tradicionore këto, që gatohen me devotshmëri nga shumë familje arbëreshe dhe veçanërisht nga arbëreshët e San Marcanit-San Marzano di San Giuseppe (Taranto), komunë arbëreshe me 9700 banorë.

Shën Sepi lidhet edhe me emërtimin e kësaj qyteze arbëreshe dhe kremtohet gjatë periudhës së kreshmës përpara Pashkës, zakonisht në drekimin e 19 marsit, çka dëshmohet se daton qysh nga viti 1866. Në Tarantinin arbëresh-Tarantino Albanese, “Tryezat e Shën Sepit” shoqërohen edhe me “Matre”, që shtjellohen pak më poshtë.

Të 13 gjellët lidhen me përkujtimin e tryezës së Krishtit me të 12 apostujt. Gjellët nuk përmbajnë mish, vezë, bulmet; si edhe jo, perime gjethore të pranverës së herët sikurse çikoret, angjinaret, selino etj. Në periudhën e kreshmës, përparësi u jepet ngrënies së ushqimeve tëmotje siç janë përpunimet e grurit (miell, bollgur etj.), bishtajoreve kokërr, vajit, verës, peshkut, perimeve të dimrit (lakra, prasi, qepujka sidomos ajo e egër etj.). Kjo dietë përvijon edhe me 13 gjellët, ku përbërës kryesorë janë: vaj ulliri, miell, peshk, bishtajore kokërr, perime dhe piper. Sikurse gjatë kreshmës, nuk përdoret mish e djathë.

Përpara gjysmës së dytë të shek. 20-të. në një varg komunash arbëreshe, Tryeza që emërtohet edhe “Utari”, ishte shumë e thjeshtë dhe shtrohej kryesisht për të varfërit, me ushqim themelor bukën dhe prodhime të tjera të brumit. Për shembull në Sendastinë-Santa Cristina Gela (Siqili) gatuheshin maraj dhe perime gjethore të tjera, që fërgoheshin në tigan me vaj ulliri; ngrënia e tyre shoqërohej me atë të kuleçëve të mëdhenj, duke përgatitur 5 ose 7 apo 9 të tillë. Ndërsa në rreth 70 vitet e fundit, Tryeza ka marrë shtrirje më të gjithëmbarëshme, me pjesëmarrje të familjarëve, farefnisës, miqve, fqinjëve.

Përparësi u jepet gjellëve të kahershme, më shumë të të varfërve dhe që gatohen menjëherë. Vërehet një përafrim me devotshmërinë e Shën Sepit.

“Lista” e 13 gatimeve për kreshmën e Pashkës, përmban:

. “Sallatë marule” (“Insalata di lattuga”). Gjethet e sallatës lahen mirë në ujë të rrjedhshëm dhe ndreqen me thela portokalli, vaj ulliri, kripë, uthull, ullinj. Ngrënia e sallatës shoqërohet me feta buke ku përsipër u vihet finok/finocchio i copëzuar dhe disa pika vaj ulliri. (SMA)

. “Pampashiùn” (“Lamposcioni”). Qepujka të egra, gjellë e zgjedhur në Italinë e Jugut, duke përfshirë arbëreshët. Këto lloj qepujka zakonisht përftohen gjatë plugimit në toka djerr, që zhardhokët e tyre i nxjerr mbi tokë. Zhardhoku i qepujkës piqet mbas 4–5 vjetësh, ndaj 1–2 vjetëve që duhet për qepujkën e selitur.

Qepujkat e egra lahen mirë me ujë të rrjedhshëm dhe u qërohet lëvorja. Zihen në një enë me ujë e kripë dhe me pak uthull, në mënyrë që t’u largohet shija hidhërake e tepërt. Ndreqen me vaj ulliri, piper, kripë, pak uthull.

Kemi të bëjmë me gatim tipësor për kreshmët, sepse është gjellë e thjeshtë dhe shumë natyrore. Qepujka e egër përmban shumë amidon, fibra të tretshme,

kripëra minerare. Gjellë diuretike dhe pastruese/laksative për organizmin e njeriut, nxit tretjen e ushqimeve.

Qepujkat e egra zakonisht shoqërohen me ngrënien e bathës pure. (SMA)

. “Fai kulla sarda” (“Fava a purè con la sarda”). Pure bathësh e shoqëruar me sardele.

Batha dhe gruri kanë përbërë ushqimin themelor për trevën e Salentos, ku janë një varg komunash arbëreshe ose me prejardhje të tillë.

Bathët zihen gjatë e me zjarr të ulët dhe në enën e zierjes përzihen e shtypen me lugën e drunjtë, duke krijuar trajtën e puresë. Ndreçen me vaj ulliri e spec djegës.

Sardelet skuqen më vete dhe vihen në pjatë, mbi purenë e bathës.

Kemi të bëjmë me ushqim proteinore bimor (bathë) dhe me thartorë yndyrorë omega 3 (sardele) të dobishëm kundër kolesterolit në gjak. (SMA)

. “Mùnjulle ose kaùlledhe fiùri” (“Cavolfiori con pepe”). Lulelakra të ziera të tëra, në enë me ujë e kripë dhe të ndrequra me vaj ulliri e piper. Mbas sadopak zierje, lulelakrat e prera në copa mund të vihen në tigan dhe të skuqen, por duke i zhytur më përpara në një enë me miell gruri; prandaj quhen edhe petulla lulelakre.

Lulelakra çmohet si “minierë” e fosforit, e selenit dhe e vitaminës C, si ushqim kundër kancerit. (SMA)

. “Cicir e fasul” (“Ceci e fagioli”). Qiçra dhe fasule, që mbasi zihen mirë në ujë me kripë, ndreçen duke u shtuar mbi to: bakalaro të fërguar, piper të grirë, vaj ulliri.

Dihet se bishtajoret kokërr quhen “mishi i të varfërve”. Por krahas proteinave bimore prej tyre dhe bakalaros, kjo gjellë gjithashtu përmban thartorë (acide) yndyrorë thelbësorë avullues dhe lëndë kundëroksiduese natyrore. (SMA)

. “Stokapesh me suk dhe ris” (“Baccalà con sugo e riso”). Peshk merluc i terur, që skuqet në salcë të trashë domatesh dhe vihet në pjatë, mbi pilafin e përgatitur nga zierja e orizit.

Kemi të bëjmë me një bashkëshoqërim ushqimesh proteinore bimore dhe karbohidratesh. (SMA)

. “Masa” (“Massa”, “Tagliatelle”). Një lloj makaronash në trajtë jufke/pete. Këto ndreçen me qiçra të ziera më vete, si edhe me vaj ulliri të skuqur, sepse vendasit parapëlqejnë gjellë të “rënda”. Qiçrat zihen gjatë, në mënyrë që lëngu i tyre të trashet dhe të shtohen vlerat ushqimore në gjellë.

Në makaronat shtohen qepë e majdanoz të grirë, kanellë, piper i zi. Masa mund të shërbehet e sapogatuar ose të nesërmen, mbasi të jetë ngrohur paksa. (SMA)

. “Makarrun me mudikë dhe lu pani e lu meli” (“Maccheroni con mollica e miele”). Lloj gjelle, që kryesisht gatuhet për kreshmën e Pashkës.

Makaronat ndreçen me dromca buke, të fërguara në tigan me vaj ulliri, duke zëvendësuar djathin e grirë, por mbi to shtohet edhe mjaltë. (SMA)

. “Kartedàte” (“Cartellate”). Embëlsirë tipësore, që gatuhet edhe për Krishtlindje dhe për kreshmën e Pashkës.

Peta e brumit tëhollet krahasimisht trashë, pritët në shirita të ngushtë dhe këto dhëmbëzohen/zbukurohen anash; ndahen në copëza sa për një kafshatë dhe mandej me gishtërinjtë e duarve ngushtohen në mes, duke u dhënë trajtë fluturash.

Skuqen në tigan me vaj ulliri të shumtë dhe të nxehur. Përpara se të hahen dhe ende pa u fthohur, kartedatët zhyten në një pjatë me mjaltë. (SMA)

. “Zepùllet” (“Zeppole). Me brumin e miellit të grurit krijohen kuleçë të vegjël në trajtë rrethi ose të zgjatur dhe dy pjesëshe; skuqen në tigan vaj ulliri të nxehur ose piqen në furrë. Zepùllet mbushen në mes/ndreqen me krem, që përgatitet nga rrahja e të bardhave të vezëve bashkë me sheqerin.

Në traditën e kuzhinës së thjeshtë arbëreshe, për gatimin e ëmbëlsirave përdoret shumë miell dhe pak sheqer e vezë. Kjo mangësi, nëse mund të quhet kështu, plotësohet me përkushtimin dhe mjeshttrinë e amvisave, duke përdorur mjaltin dhe/ose merikotën, si edhe kryesisht gatimin me anë të fërgimit. (SMA)

Në San Marcan-San Marzano di San Giuseppe dhe në komuna arbëreshe të tjera, praktikohet një listë prej 13 gatimesh edhe më e moçme: bukëz që përmban edhe mrajë e shoqëruar me sallatë portokalli, sallatë perimesh, pampashiun-qepujka të egra që shërbehen si sallatë, bathë të ndrequra me vaj ulliri, açugë e ndrequr me piper, fasule dhe qiçra, lulëlakër duke e zier të tërën dhe ndrequr me vaj ulliri e piper, oriz me bakalaro të skuqur, merluc i terur që skuqet në salcë domatesh, “masa” (peta, lagane) të Shën Sepit, një kokë qepe e grirë dhe një fetë bakalaro të pjekur në furrë, makarona shtëpiake të gjata që ndreqen me mjaltë dhe me thërrmia buke të skuqura, kartedate.

Në këtë kremtim, ndër ngjarjet kyç është gatimi i bukës së madhe e të rrumbullakët: brumi i gatuar lihet të vijë përgjatë natës dhe piqet më 18 mars. Atë paradite katundi erëmiron nga bukët që sapo dalin nga furrat. Qysh në mëngjes bukët bekohen në kishë dhe mbasi copëtohen me duar u shpërndahen besimtarëve dhe vizitorëve të shumtë.

Matra ose Matret janë tryeza të ulta dhe të vogla, që shtrohen me ushqime, ku spikatin: “Bukëza dhe kuleçë të Shën Sepit” (“Panini e ciambelle di San Giuseppe”), tumace, bërçolla, qofte, kartedate, zepulla, verë. Këto gatuhen një ditë para të kremtes dhe dërgohen në kishë për t’i bekuar. Më 19 mars, mbas meshës në kishë dhe përpara ndezjes së zjarrit të madh tradicionor (zjarri ushqehet nga vargu me 39 qerre të ngarkuara me shermende hardhish dhe që vijonë në gjatësi 3 km, krahas shumë njerëzve të cilët për devotshmëri bartin shermende) matret e mbuluara me beze të bardha që hijeshohen me qëndisma dhe tantele, familjet e San Marcanit i rreshtojnë përgjatë rrugës së kishës. Përgatiten për t’u shpërndarë të varfërve dhe vizitorëve të shumtë, të cilët vijnë për të kremten e Shën Sepit.

Bukëzat dhe kuleçët, përsipër krijojnë një kore të lëmuar; zakonisht atyre u shtohet nga një copëz brumi ose u ngjshet një kallëp, që ka shenjën e njërit prej shenjtorëve (zambaku, kurora, bastuni, rruazaret, tri bukëza të bashkëngjitura si shenja të paqes etj.). Brenda rrethit vendoset një kokërr e vogël portokalli dhe kopër.

Bukëzave dhe kuleçëve, krahas miellit të grurit-ujit të vakët-kripës-majasë, u shtohen vaj ulliri-lëng portokalli-erëza-kopër. (SMA)

Drekimet dhe darkimet gjatë periudhës së kreshmës, zakonisht hapen me ngrënien e sallatës marule dhe me pirje vere shtëpiake. Shishja me verë është përherë e pranishme në tryezë dhe mund të vihet brenda rrethit të kulaçit.

Lista e trembëdhjetë gjellëve mund të ndryshojë simbas zakonit në komuna të ndryshme arbëreshe. Sidoqoftë, të “detyrueshme” janë një varg llojesh gjellësh dhe ëmbëlsirash. Nga makaronat spikasin dromësat, fillilet, rrashkatjelt, shtridhelat; nga gjellët/pjatat e dyta mbizotërojnë mishi i kecit të pjekur me patate dhe me bishtajore kokërr, liakra – gjelbërma të egra, ngjalë lumi, bakalaro. Ndërsa nga ëmbëlsirat me më shumë amësim e shije të fuqishme shquhen buknotet, kanaritullat, kanalletet, krustullit, petullat e ëmbla, qenullilet, skallilet, turdillet. Te këto lloje ëmbëlsirash mbizotërojnë merikota, mjalti, fiqtë e thatë, mielli i grurit të fortë dhe i situr mirë. Meqenëse ky kremtim përkon me 40 ditët e kreshmës, në listën e gatimeve nuk janë ato me mish, vezë, bulmet.

Vlen të shënohet se mund të mos përgatiten 13 gatime; ato fillojnë nga 3 deri në 13, por gjithmonë janë në numur tek. Një pjesë e gjellëve ose e ëmbëlsirave mund të përgatiten në sasi të vogël, për të qenë kryesisht si shenjë e simbol.

Mund të vihet re se recetat e gjellëve të mësipërme nuk janë paraqitur te grupimi i madh i gjellëve arbëreshe, me qëllim që të shmanget përsëritja.

Simbas studiueses Tommasina Guarina, Shën Sepi kremtohet në Kundisë-Contessa Entellina, me veçanërisht: “spera” – ëmbëlsirë me brumë miell gruri dhe me fiq, çka simbolizon shenjtërimin; bukë me trajta të ndryshme ku spikatin 5 ose 7 ose 9 kuleçë të mëdhej, që përfaqësojnë shenjtorët e mirënjohur; ëmbëlsira me qiçra për fëmijët. Qysh nga viti 1988, utarin/tryezën, prindërit e nxënësve e organizojnë edhe në shkollë.

Letrari arbëresh Carmine Abate, i mirënjohur edhe jashtë Italisë me botime të shquara, në shkrimin “Tredici cose buone per Natale” përshkruan atmosferën kremtuese në familjen e tij kur ishte i mitur. Kujton se nëna u gatuante edhe 3–4 gjellë më shumë, se ftoheshin të afërm. Krahas paragjellëve/mezeve, në tryezë shërbeheshin tri llojet tipësore të makaronave arbëreshe: shtridhëla, rrashkatjelt, tumacë. Gjithashtu, shumë lloje ëmbëlsira dhe fruta, ndërsa pirja e verërave shoqëronte ngrënien e shumicës së gatesave dhe të ëmbëlsirave e të frutave.

Ndër përfundimet që mund të nxirren nga menu-të dhe recetat e sipërshtjelluara është spikatja cilësore e bashkërendimeve të ushqimeve brenda vetë pjatës dhe midis pjatave/gjellëve që shërbehën në tryezë. Çiftime nga më të larmishmet këto, ku në çdo menu e recetë dhe tryezë, jetësohet enogastronomia mesdhetare: bishtajore kokërr dhe perime, peshk dhe pak mish, vaj ulliri, sadopak bukë dhe makarona, fruta, verë!

Thënia biblore “Ngrënia është të kesh besim”, që aq rëndom përdoret në anglisht “Eating is believing”, krahas botëkuptimit fetar se perëndia u a dhuron ushqimin njerëzve prandaj përpara ngrënies kapen për dore me njëri-tjetrin për t’u falur e

shprehur mirënjohjen për të mirat e tryezës dhe shoqërimin më të madh midis tyre, shkon më tej. Kjo thënie disa mijëvjeçare i fton njerëzit të besimi i devotshëm dhe të më shumë përgjegjësia në zgjedhjen e përditëshme të ushqimeve, të gatimeve. Pra besim jo vetëm fetar, por edhe tek amvisa dhe kuzhinieri, të përkushtimi dhe përgjegjësia njerëzore e tyre, ashtu sikurse edhe e njerëzve për të zgjedhur dhe besuar te familja, te miku ose shoku, te restoranti përkatës. Ku më mirë se tek enogastronomia arbëreshe përplotësohen këto parakushte!

Gjellë dhe ëmbëlsira dasme simbas librit “Rituali e Misteri della Cucina Arbëreshe”:

Në Firmoza-Acquaformosa, ditën e dasmës përgatiten kulaçi dhe peta. Në Shën Mitër-San Demetrio Corone dhe në Shën Sofi-San Sofia d’Epiro përgatiten kulaçi dhe bukunotet. Në Mbuzat-San Giorgio Albanese janë traditë viskotet dhe mustacollët. Ndërsa në Spixana-Spezzano Albanese përgatitet mustacuall, një lloj torte dasme, që përmban edhe rrush të terur (sinonim i mbushullimit); përsipër ka një copë brumi të ëmbël, në trajtë pëllumbi i rrethuar me lule (përkujtesa të paqes dhe plleshmërisë së çiftit). Zakon në Shën Benëdhikt-San Benedetto Ullano është përgatitja e “nxhinetave”. Në Shën Koll-San Nicola dell’Alto, familjet e çiftit, për martesë përgatitin “gervishtlje”.

Il 3 g. Rrugëtim enogastronomik në komuna arbëreshe në Kalabri (simbas përcaktimit të departamenteve përkatëse në Universitetin e Kalabrisë):

a.Rrugëtimi mund të fillohet nga Çifti-Civita, që shquhet për: verërat e kuqe ngjyrëqershi (cerasuolo) dhe gurgjaku (rubino), vajin e ullirit, djathin dhe gjizën e njomë të prodhuar nga qumështi i deleve, ‘nduja – një lloj salsiçe me mish derri, mishra të qengjit dhe të kecit që sidomos janë ushqyer në kullotat e malit të Pulinit. Po atë ditë mund të vizitohet Frasnita-Frascineto, “Qytet i Verës” qysh nga viti 2001, ku mund të shijohet: vera e kuqe DOP e Pulinit, e prodhuar nga rrushi vendës “Magliocco canino” dhe nga “Aglanico”, si edhe vera nga rrushi vendës “Mondoniko i Bardhë”. Pirja e këtyre lloje verërash sidomos mund të shoqërohet me ngrënien e “Rrashkatjelt shpie, me lëng shtjerri e kaciqe”, “Shtridhëla me groshe”, “Liakra me fasule, me kothra” (lëkurë derri e dhjamosur) dhe me “Ndula” – salsiçe e yndyrshme.

b.Ditën e dytë mund të shkohet në Shën Vasil-San Basile, ku spikatin vera, vaji i ullirit, vargjet me fiq të terur, mustarda e rrushit, djathi nga qumështi i deleve, sallamërat, mjalti.

Vijohet në Ferma-Firmo, ku gatimet arbëreshe kanë mbetur edhe më tradicionore, duke shijuar: dromësat me rigon, rrashkatjelt, strangulat, shtridhëlat, ullinj t’diganist me mish derku, cingaridhe me ve, pifte. Ndër ëmbëlsirat më të shijshme janë kanarikullat, petulla me mjaltë ose me merikotë, kasatelet – byrekë të vegjël që mbushen me marmelatë ose me merikotë apo me mustardë rrushi, xhurxhullet.

“Dy hapa” nga Ferma-Firmo është Ungra-Lungro, ku si pjata të para shërbehen strangulra, tumac, rrashkatjelt, qull, shtridhëla, fidhilt, hullonjra. Ndër pjatat e dyta shquhen: drudhëzit, puftea. Ëmbëlsirat më me emër janë kulaçi, bukunotet, grispelle, kanarikullat, nusëzat, xhuxhilllet (xhurxhulet) etj.

Rrugëtimi enogastronomik mund të përmbillet në Firmoza-Acquaformosa, ku sidomos mund të shijohen përpunimet e mishit të dërrit, që rritet në kushte shtëpiake: persuit, saucice, supërsat dhe aq më tepër vera shtëpiake. Këtu, gështenjat prodhohen vërtet cilësore dhe me miellin e tyre gatuhet një lloj buke e veçantë; gjithashtu mund të shijohen gështenjat e pjekura në furrë.

Të ushqyerit e njerëzve në Spixanë-Spezzano Albanese gjatë shekullit të 19-të është shtjelluar nga profesor Francesco Marchianó, i cili është mbështetur te “Ditari”, botuar nga Giuseppe Angelo Nociti më 1898. Del se ushqimet kryesore janë makaronat e sidomos strangujët, peshk dhe pak mish; nga perimet dhe bishtajoret kokërr mbizotërojnë bathë, bizele, fasule, kunguj, sallatë marule, rrepë, tranguj; përdorshin fruta si fiq, kulumbri, pjeshkë, portokalle, rrush, vishnje. Vera ishte përherë e pranishme në tryezë. Përshkruhet zierja me ngadalë e bathëve, ku krija shtohet mbas 30 minutash zierje dhe ujë i ngrohtë shtohet dy herë, duke i mbuluar bathët që ziejnë në enë.

* * *

Nga sa u parashtrua më lart për gjellët dhe ëmbëlsirat arbëreshe, me qëllim statistikor krahasues dhe për ndonjë përfundim e përgjithësim, mund të shënohet se janë shtjelluar 290 pjata të para, 205 pjata të dyta dhe 115 lloj ëmbëlsira. Përpjesëtimi midis tyre del afërsisht 3 : 2 : 1. Pra në vija të përgjithëshme, ky tregues është në një drejtim dhe rrafsh me kuzhinat e tjera mesdhetare.

Spikatëse në tryezën e ngrënies së arbëreshëve është mbizotërimi i ushqimeve të stinës dhe prania së paku e tri ushqimeve themelore: brumëra, bulmetëra dhe verë, por nga këto më rëndom janë buka – djathi – vera shtëpiake.

Përfundimi tjetër themelor lidhet me origjinalitetin e gatimeve arbëreshe. Ndoshta ndaj dy hamendësimeve dhe mendimeve të skajshme, njëri se gjithçka u paraqit në këtë libër janë gatime të mirëfillta arbëreshe dhe tjetri se fare pak janë të tilla, për hir të së vërtetës dëshmuese dhe jo për oportunitizëm, qëndron fakti që shumica e gatimeve arbëreshe janë me natyrë burimore. Kështu gatimet e brumit s’ka si të mos jenë arbëreshe, ku përfshihen: llojet e shumta të bukës dhe të bukëzës shtëpiake (bukasiara, bukqofte, bukvalt, çifet arbëreshe, kucuallit, kukulliaqit, kustrosëma, nusëzat, papoçullat), të kuleçëve (kadriki, kulaç i ardhur, kulaç i ëmbël i Kërshëndellave, kulaç i ngurtë, kulaç i madh i dasmës, kulaç me kërshenja, kulaç me miell misri, kulaç rrethor Pashke, piçinunazit), të makaronave (cingulet, çifjaratat/qiqëroret, dorëzët, dromësat, droqet, farkullt, fletazit, gavatrat, gervishtljet, hollonjrat, karrusharet, qiugat, riqdipreitërat, sfinxhellët, strangujët, rrashkatjelt, shtridhëlat, tumacët), të lakrorëve – petullave – përshesheve me verë etj. - piteve – grurit të zier bashkë me misër a qiçra ose arra– qullit/kaçamakut me

merikotë ose me arra apo të lalëzotit etj.

Po ashtu paragjellët, sallatërat dhe supërat: bathë me ullinj, çëllit, furisiska, gjimave, kulluemj'e poçes, mishkil, pepra krushku, pifti, rrëshjel, sallatë arbëreshe, supë arbëreshe, supë me bathë, supë me çkore, supë mishi arbëresh, supë me verë, supëz e bariut etj.

Nga pjatat e dyta spikatin: angjinare t'vogla te vajt, bathë pure, ciamaruçed e kalli misri, cikuli te furri, çkojra me fasule e ndujë, drudëza, groshe me çkojra, groshe te poçja, këpurdhë me kangariqra ose me pataka, kaciq me patana, kaciq te graza me dafin, kunguj t'pjota, luljakuq me groshe, minjatall, mishra arbëreshe, mish ljepuri me ftonj, mish shtjerri në valët, mixhishku, ndula, ngadaratë, ngjale lumi, ngjambara, patëllxhanë si në Shën Mërtir, pirmbrënda, pjakizë, poçe Fallkunare, pulë me limon, pure kërshtenjash e groshe, qiçra arbëreshe, qofte gjize ose me limon, rripull me teljer, stile të terura, tavë me presh, tërcënële, verdhetë, ve petull i çkojres, vojhollat etj.

Ëmbëlsirat më tipësore janë: bukiçelet e Shën Kollit, bushkavunet, çiqi, kaçiunet, kanojët, karanjullat, kauçiunet, kraviqezit, kruxhiqe, kukullet, kukulliqit, kustrosëmat, loshkat, marmellatë fiku ose kërshtenje, merikotë, mjalt'e fivqe, mustacuall arbëresh, mushtopitë, nepite, nusesi, panaret, papratet, petulla kërshtenjash, picilit, pulikët, pupeqe, qinlile, qiçarata, skalille, shportëza, të plotë, xhurxhulle etj.

Sa më lart, dalin jo vetëm emërtimet arbërisht ose shqip, por edhe dhjetëra gatime të veçanta, që quhen arbëreshe të mirëfillta ose të Skanderbegut (djathë, çiqe, kulaç, lëng mishi, mishra, mustacuall, mustardë, rrashkatjelt, sallatë, supë, supë mishrash, tumacë etj.).

Bashkësitë, komunat arbëreshe spikatin edhe për disa gatime tradicionore të veçanta. Për shembull Shën Pali Arbëresh-San Paolo Albanese ka traditë petullat, dromësat, shtridhëlat, kandaratet, saucicet, supërsat, kapkol, frittula (ciccio); por sidomos "nucia" ëmbëlsirë në trajtë kukulle, ku në mes vendoset një vezë, që simbolizon fytyrën e nuses. Ndërsa Munxhifisi-Mezzojuso, nga bulmetrat ka traditë gjizën, djathin kaçkavall, djathin nga qumështi i deleve - i njomë, i stinuar (stagionato), i amësuar (aromato). Gjithashtu salsiçe të freskëta ose të stinuara, bukë me miell gruri të fortë, kanolë dhe sfince të Shën Sepit.

Po ashtu bie në sy mënyra diçka ndryshe e përpunimit dhe e gatimit ende e mbështetur në punën tradicionore të amvisave, si edhe ritet e simbolika e tyre e lidhur me fenë dhe me natyrën. Mbi të gjitha, origjinale janë shumica e llojeve të ushqimeve që përdoren për gatim, të prodhuara nga arbëreshët në pronat e tyre, origjinale janë mjeshtëria dhe pasioni i amvisave, një pjesë e almiseve që përdoren për gatime.

Opinionit publik në Itali dhe specialistë të shquar në enogastronomi, disa lloj gatime tipësore arbëreshe u kanë vënë epitete dhe i kanë vlerësuar shumë për veçantitë që zotërojnë. Ja disa shembuj:

Dromësat – "lule në syth e enogastronomisë arbëreshe".

Dromësat – "gjella e të varfërve".

Dromësa me likëngë – “arkeologji gastronomike arbëreshe”.

Hollë-Holla – “flokët e engjëllit” sepse janë makarona të holla.

Hullonjra me bakalaro e mulikat – “gjella e korrësve dhe e vjelësve”.

Kulaçi i madh i dasmës – “ëmbëlsira e zonave rurale”.

Kangariqra, kothra e ve – “mëngjesimi i bariut”.

Kapkol – “mbreti i sallameve”.

Strangulet me nenëze - “gjella e pranverës”.

Supë me copëza lëkure mishi derri dhe me perime – “supa e bariut”.

Tarallet e dasmës – “tarallet e nuses”.

Tasqebap me liakra – “tasqebap pranvere”.

Ziti me lëng derku – “makarunet e nuses”.

Spikatin emërtime gatimesh simbas trajtës, ngjyrës, mënyrës së përgatitjes dhe përdorimit të tyre. Kështu për shembull:

Kullumj’e poçes – “të kulluarit”, zbrazja e fasuleve të poçes mbi fetat e bukës.

Nusësi – ëmbëlsirë me trajtën e kukullës.

Pulza – ëmbëlsirë në trajtë pule të vogël, që qëndron e strukur.

Rrashkatjelt – “kënaqësia e tryezës të së djelës”.

Shtridhëla – makarona shtëpiake fillhollë, që amvisa i krijon duke e shtrydhur/shtypur brumin nëpër pëllëmbët e duarve.

Verdhët – lloj byreku, që përmban shumë perime gjethore (ka ndonjë arbëresh sikurse shqiptar i cili ngjyrën e gjelbër e quan të verdhë p.sh. domate të verdha).

Gjithësesi, origjinaliteti i mirëfilltë nuk mund të mëtohet. Mbas rreth 600 vjet shtegtimi nga mëmëdheu dhe jetesa në mjedis enogastronomik italian aq të shquar në botë (nuk janë të rastit edhe dhjetëra fakultetet e enogastronomisë nëpër universitete të Italisë), aq më tepër në shoqërinë e botërorizuar ku edhe gjuhët huazojnë me njëra-tjetrën, ruajtja e origjinalitetit puritan është diçka idealiste dhe e paarritshme. Nuk është e thënë që çdo lloj recetë gjelle dhe ëmbëlsire arbëreshe të jetë sjellë nga mëmëdheu. Kuptohet se disa prej tyre janë ideuar dhe kryer përgjatë organizimit të diasporës arbëreshe, ndërsa një pjesë tjetër është huazuar nga fqinjëria italiane dhe është përshtatur, arbëruar.

Me këndvështrim edhe më të gjerë të spikamës dhe ecurisë enogastronomike arbëreshe përgjatë shekujve, del përgjithësimi se nga njëra anë është ngjizur e përfuqizuar me përbërësit etnikë të njëjtësimit dhe krahas, nga ana tjetër ka evoluar drejt përparimit të vetë enogastronomisë italiane dhe të asaj mesdhetare në tërësi.

Le ta përmbyllim këtë syth me vlerësimin sipëror për bashkësinë arbëreshe, që vijon ta ruaj vijimësinë etnike edhe në e(t)nogastronomi.

II/4. Kalendari vjetor i kuzhinës arbëreshe

Ky lloj kalendari ndjek pak a shumë ecurinë klimatike të stinëve dhe të muajve, periudhën kur piqen dhe arrijnë prodhimet bujqësore e blegtorale, çka

mundëson ushqime të freskëta dhe me më shumë amësim.

Kalendari gjithashtu bashkërendohet me të kremtet fetare. Fetaria është element veçorizues i kuzhinës arbëreshe, çka mishërohet edhe në një varg ritesh gatimi, por edhe me shenja simbol, që vendosen sidomos te brumërat.

. Dhjetor–Janari. Muajt e palcës së dimrit, kryesisht me mot të vrenjtur; por arbëreshët gëzojnë sidomos magjinë e pasqyrimin dhe kremtimin të Krishtlindjes.

Darkën e Krishtlindjes, familjet arbëreshe gatuajnë “gjërat e reja”, gjellë me përbërje peshku dhe ëmbëlsira shumë më të larmishme: Hollë-holla që ndreqen me kimë ngjale, bakalaro me domate, vrokulla–brokoli ose lakër romane, ëmbëlsira tipësore për Krishtlindje, fruta të terura.

“Therja e derkut” nis kalendarin e kuzhinës arbëreshe, duke përdorur shumëllojshmërinë e mishrave prej tij dhe gatesat përkatëse.

Në muajt dhjetor–janar mbizotëron gatimi i brumërave (sidomos shtridhëla dhe hollë-holla), perimeve gjethore dhe rrënjore, perimeve të terura, bishtajoreve kokërr, mishit të dërrit, ëmbëlsirave (sidomos kanarikulla, petulla, xhurxhullea).

. Shkurti. Gjatë këtij muaji, “përshëndeten solemnitetet e Krishtlindjes, për të përqaftuar gëzimet e Karnavaleve”, duke i shoqëruar me gatesa të posaçme dhe me dëfrime kulmore. Traditë e Karnavaleve, krahas listës së gatesave që janë paraqitur në këtë libër lidhur me Karnavalet, është gruri i zier. Të premtën mbrëma, me pjatë të madhe, gruri i zier dërgohet në kishë për ta bekuar.

. Mars–Prilli. Kjo periudhë përkon me Pashkën. Gjellë tipësore për ta kremtuar janë: rashkatjelt të ndrequra me shumë kimë nga mishi i qengjit, mish shtierët në valt (shterur në vaj ulliri) që shuhet me verë të kuqe për të simbolizuar gjakun e Krishtit, ëmbëlsira si kulaçet e tortënet dhe nuseset.

. Maj–Shtatori. Gjellët janë më të “lehta” por edhe më të freskëta, sepse është periudha e vapës dhe e prodhimit me mbushullim të drithërave, perimeve, frutave etj. Në maj mund të quhet se sezoni veror hapet me gatimet e bishtajoreve kokërr të sapovjela (bathë, bizele), që mund të përdoren si bishtaja të tëra ose si kokërr. Kur janë vërtet të njoma, një sasi e vogël mund të hahet e pagatuar.

Gjatë periudhës së verës përgatiten tëmotjet për dimër, veçanërisht perime dhe fruta të terura, salca e domateve, turshi etj.

. Tetor–Nëntori. Periudha e “vjeshtës së artë”, pragu i dimrit. Mblidhen prodhimet nga “të vonat” e bujqësisë, përpunohet rrushi me merikotën e shumtë dhe kjo periudhë përbën fillësën e pirjes së verës rishtarë. Për rrjedhojë edhe kuzhinë më e begatë. (FER)

Pro Loco e Këmarinit-Campomarino, mbështetur në traditën e kuzhinës së katër komunave arbëreshe në Molize (Këmarini-Campomarino, Munxhifuni-Monntecifone, Porkanuni-Portocannone, Ruri-Ururi), përgatiti kalendarin të quajtur “Këmarin Dymijëdhjetë” (Campomarino 2010). Në të, paraqiten 12 receta gatimesh për çdo muaj, ku për shembull, për janarin e me radhë janë: shurbetja me borë të freskët dhe merikotë (janar), turtua e Pashkës (prill),

tajulinet ma klumësht e kanell (shtator), Lartimi i Krishtit në qiell (14 shtator), tumac ma pisolë/bizele (tetor) etj.

Letrari i mirënjohur kalabrez Leonida Rëpaci (1898–1985) paraqet kalendarin e ushqimeve më tipësore për çdo muaj, që simbas tij Perëndia i ka dhënë Kalabrisë: në janar gështenjën, në shkurt “la pignolata” (ëmbëlsirë në trajtë rruzujsh të mëdhenj, ku gjysma vishet me çokollatë dhe gjysma tjetër njomet me shurup limoni), në mars gjizën, në prill kulaçin me vezën në mes, në maj peshkun shpatë, në qershor qershinë, në korrik fikun patëllxhan, në gusht rrushin zibibbo, në shtator fikun e indit, në tetor mustardën e rrushit, në nëntor arrën, në dhjetor portokallin.

Siç shihet, tetë muaj përfaqësohen me lloje të ndryshme frutash, përfshirë ato arrore.

Vlen të përmendet përpjekja e autorëve arbëreshë për shqipërimin e emërtimit të muajve: nistor (janar), shkurtor (shkurt), larcor (mars), bleror (prill), lulezor (maj), qershor (qershor), korrtar (korrik), veror (gusht), frytor (shtator), verdhor (tetor), brymor (nëntor), dimëror (dhjetor). Siç lexohet, ky emërtim lidhet kryesisht me dukuritë klimatike (*larcor* – mot ndryshueshëm, *brymor*) dhe sidomos me zhvillimin e bimësisë (*bleror*, *lulezor*, *frytor*, *verdhor*), me stinët (*veror*, *dimëror*), si edhe me praktikën bujqësore (korrtar).

II/5. Përdorëse të kuzhinës

Kuzhina arbëreshe bashkë me dhomën e ngrënies, përbëjnë mjedisin më të madh të shtëpisë, sepse aty jo vetëm gatuhet dhe hahet, por mbrëmjeve mbledhet familja e madhe për të kuvenduar, sidomos pranë vatrës me tymtar. Kjo ndërtohet në ballin më të mirë të kuzhinës dhe pranë saj është furri i vogël. Gjatë dimrit, zjarri në vatër mbahet pothuaj vazhdimisht i ndezur, sepse krahas ngrohjes së mjedisit, shërben për ndonjë zierje fasulesh etj. dhe për mbajtjen ngrohur të ndonjë gjelle, uji etj.

Përdorëset kryesore të kuzhinës arbëreshe nuk shquhen për ndonjë shumëllojshmëri, sepse janë ato shtëpiaket tradicionore dhe të një jetese krahasimisht të varfër. Spikat se enët prej balte të pjekur (*terra cotta*) dhe ato prej druri ende përdoren jo pak, sepse e ruajnë më shumë ngrohtësinë dhe shijen e ushqimeve, pavarësisht kostos dhe përdorshmërisë paksa më të vështirë. Veçantia mund të qëndrojë edhe në disa emërtime shqipe të moçme, që nuk janë në “Fjalor i gjuhës shqipe”.

Ja disa përdorëse – “çërruga kuçine” siç i quajnë arbëreshët:

. Magja (Ammasatoio), govatëz druri e thellë, me dërrasa të mbërthyer dhe që janë të trasha e të larta. Në magje përzihet dhe ngjishet e gatuhet brumi kur është i shumtë, prej miellit të përzier me ujë e kripë etj., për ta përdorur sidomos për të bërë bukë e kuleçë, por edhe makarona, byrekë, pica, pite, ëmbëlsira. Madje në disa shtëpi, pranë kuzhinës është magjetorja, një kthinë e vogël ku mbahet mielli dhe përdorëset e nevojshme, ku gatuhet dhe mbruhet brumi.

. Tavulliri ose Qastieri (Spianatoio) – pra qer ose palare, sofër e vogël prej

druri/dërrase të fortë, në trajtë të rrumbullakët dhe me dorezë. Në tavullir përgatitet brumi dhe tëhollen petët, priten simbas trajtës së dëshiruar. Në të gjithashtu, amvisat qërojnë/largojnë farat e barojave (malerbe, erbaccie) dhe ndonjë papastërti, që ndodhet në kokrrat e grurit, të orizit etj. _____

. Druga ose Shkanaturi (Matarello) - petësi ose holluesi, shkop druri paksa i hollë dhe i lëmuar, që përdoret për të tëhollur petët e brumit.

. Kësistra – rashinë (Radimadia), që përdoret edhe për mbrytjen e brumit të shtridhëlave etj.

. Ksistra (Raschiatoio) - rende metalore, me vrima e me dhëmbëza, që shërben për të grirë djathë, fruta, perime etj.

. Sita (Setaccio) - rretë e dendur teli, e mbërthyer në një rreth druri a plastike. Sita përdoret për t'i hequr miellit krundet a për të ndarë endën.

. Skanaturi ose Ferruxa (Coltellaccio) – satër a thikë e madhe, që përdoret për prerjen e madhe të mishit etj.

. Shosha (Vaglio) – copë e rrumbullakët teneqeje me vrima, e mbërthyer me një rreth druri a metali. Përdoret për të ndarë kokrrat e drithit e të bishtajoreve nga papastërtitë.

. Gamballi apo Gamjeli ose Garrambjeli a Takapani (Arnese riangolare) - paisje me tre hunj të vendosur në trajtë trekëndëshi piramidor, ku derri i sapotherur varet nga këmbët e mbrapme.

. Hallkoma ose Falkoma (Pentola di rame) – tenxhere bakri e kallajisur, enë tradicionore, që aq shumë përdorej te zjarri i vatrës.

. Kamastra () , vargor, zinxhir që në fund ka çengelini me kusinë a enë tjetër, duke e mbajtur të varur mbi vatrën me zjarr të tymtares, ku pothuaj vazhdimisht zihej diçka e sidomos bishtajore kokërr.

. Kanuçket (Canucchie di bambu) - kallama të hollë, që përdoren për trajtësimin e petave të rrashkatjelve.

. Kudhi (Pentola) – kusi me dorezë si të kovës ose tenxhere me kapak.

. Kuparriqi - pjatë e madhe ose tas balte të pjekur.

. Luga e drurit (Mestolo), që arbërisht quhet “kop” ose “mishk”; përdoret rëndom për përzierje gjatë gatimit dhe ndarje së gjellëve nëpër pjata.

. Poçja ose Vegshi apo Vorba (Pignata) – enë shumë e kahershme prej balte të pjekur, që përdoret për të zier gjellë (mish, bishtalorë kokërr) te vatra, zierje e ngadalëshme për t'i ruajtur më mirë shijet dhe ngrohtësinë e gjellës, për të zbërthyer plotësisht fijet e gjata të mishit dhe lëvoret e trasha të bishtajoreve kokërr. Poçja zakonisht ka një dorezë, ku amvisa e kap kur poçja është shumë e nxehtë dhe kur e vendos nga ana e kundërt e zjarrit. Mund të përdoret edhe një poçe e dytë, ku zihen perimet, patatet, erëzat etj., që shërbejnë për ndreqje ose si pjatë shoqëruese e mishit ose e bishtajoreve.

. Skani (Tavolino di legno) - tryeza e vogël prej druri, që përdoret në punët e përditëshme të kuzhinës, por gjithashtu për therjen e derrit në oborrin e shtëpisë.

. Shportëza (Panierino), ku zakonisht vendosen bukëzat e sapodala nga pjekja

në furrin e shtëpisë.

. Tigani (Tegame) – enë kudo e përdorur në kuzhinë.

. Tijela ose Tigela (Padella) – tenxhere, enë kudo e përdorur në kuzhinë.

. Thika (Coltello) – thika të shumëllojshme dhe me madhësi të ndryshme, simbas përdorimeve.

. Zbrilla (Spianatoio) – qer për tëholljen e petave etj. Përdoret edhe si sofër e vogël, sidomos kur drekohet në piknik.

Nga ky 'inventar', tri paisje/përdorëse kuzhine nuk dalin kurrë jashtë qarkullimit, "jashtë mode": petësi, luga e drunjte dhe thika.

II/6. Tipare dhe veçorizime të gatimeve

Me 625 lloje gatimesh e menu tipësore arbëreshe dhe ndonjë receta për to, me festat popullore të pjatës tipësore arbëreshe etj., që shtjellohen në këtë libër, në një farë mënyre, shpaloset përmbajtja dhe krijohet një përfytyrim më i plotë për enogastronominë tradicionore arbëreshe.

Kuzhinë arbëreshe do të thotë edhe të jetosh e të kuvendosh me njerëzit, të drekosh e të darkosh me to, të jesh i mirëpritur si mik i vjetër. Tryeza e ngrënies është gjithashtu vend takimi i njerëzve, mjedis për kuvendim dhe mendim të rij; aty zbulohen shije dhe kënaqësi të përbashkëta si edhe harrohen ndryshimet midis pjesëmarrësve.

Shprehja "Shumë pjata, shumë fjalë" ndoshta e përplotëson filozofimin e mësipërm për vlerat shtesë të tryezës.

Arbëreshët i përdorin të tre mënyrat klasike të gatimeve dhe shkallëzimet përkatëse të secila: 1) *zierja*, zierja me avull dhe zierja e ngadaltë. 2) *pjekja*, pjekja në furrë, pjekja në hell, pjekja në zgarë, pjekja në hi të nxehtë dhe pjekja në saç. 3) *fërgimi/tiganisja*, fërgimi me zjarr të fuqishëm e shumë yndyrë në tigan dhe fërgim me zjarr të ngadaltë. Nënkuptohe se te kuzhina arbëreshe parapëlqehen gatime me zjerje dhe ato me pjekje.

Ndër grup ushqimet dhe gatimet arbëreshe, spikatin:

-Brumërat me në krye makaronat e freskëta të sapogatuara në shtëpi, që arbëreshët zakonisht i emërtojnë "mbrumët" (pasta); pak a shumë janë flamuri i kuzhinës tradicionore, me spikatje të mesdhetarizmit të saj. Por nuk mungojnë lakrorët, petullat e shumëllojshme, pitet dhe picat, ku ndër më tradicionoret janë "pita llishu" dhe "pita me kutunjull", qoftet me brumë dhe mbi të gjitha bukët e kuleçët si edhe ëmbëlsirat e panumërta.

Gatimet me brumë përbëjnë veprimtari të madhe dhe mjeshtri më vete, madje emërtohen "arti i bardhë", sepse përbërës themelor kanë miellin.

Makarona quajmë fije brumi të terura, që gatuhen duke i zier ose pjekur në trajtë pastiçoje etj. Por arbëreshët sikurse italianët, tërësinë e disa qindra lloje makaronash e emërtojnë "brum" (pasta). Njëri lloj i tyre janë makaronat, zakonisht filltrashë, të gjata dhe të gypëzuara. Makaronat më të mira janë ato të gatuara me miell gruri të fortë, me natyrë qelqore; ky prodhohet në zona kodrinore, me klimë

shumë të ngrohtë dhe me ajrim të fuqishëm sikurse janë shumica e tokave arë në Arbëri. Ky lloj mielli përmban gluten proteinor prandaj makaronat e prodhuara prej tij, kur gatohen nuk squllen dhe janë të forta, kërcka, për t'u përlytur e shijuar më mirë në gojë; por mund të gatohen edhe me miell gruri të butë. Ashtu sikurse buka, që gatohet me miell gruri të butë amidonor, sepse tregtohet me çmim më të ulët, por buka me miell gruri të fortë është më e shijshme.

Krahas miellit të grurit, që është më i përdoruri, brumi i makaronave dhe sidomos i bukës mund të gatohet edhe me miell misri, patatesh, qiqrash etj.

Peta e tëhollur nga brumi mund të pritet në shirita të ngushtë, që mund t'u jepet trajtë filli ose këto mund të tërhiqen e të përdridhen në shtizën që gratë punojnë triko apo petëzat e trasha të shtypen përreth me gishtin tregues dhe atë të madh duke i mbyllur kimën që përmbajnë etj. Makaronat mund të përgatiten të trasha ose të holla, të gjata ose të shkurtëra, me trajta nga më të ndryshme (në trajtë bryli, elbore, guacka, me dredha unazore, gypore, petarishte/jufka etj.)

Këto lloje gatesash ndreqen me vaj ulliri, me lëng ose salcë domatesh të freskët dhe borzilok ose me kimë mishi derri a keci ose qengji, me 'ndujë, me bishtajore kokërr dhe, pothuaj gjithmonë të shoqëruara me rigon e të zbukuruar me borzilok.

Makaronat e prodhimit shtëpiak janë më të mira e të shijshme se ato të tregtuara, jo vetëm sepse zakonisht prodhohen me miell gruri të fortë duke i bërë më të qëndrueshme dhe jo të qullëta, por mbi të gjitha, sepse përgatiten me duar nga amvisa e shtëpisë dhe jo nga makineria.

Zakonisht, brumi për makaronat gatohet pa vezë, një tjetër tregues i kuzhinës së thjeshtë, por që plotësohet me më shumë vaj ulliri, salcë, erëza.

- Buka jo vetëm është ushqim jetësor dhe simbol i të ushqyerit të njerëzve, por në të bashkëshoqërohet qytetërimi rural me magjinë e natyrës. Bërja e bukës dhe veçanërisht gatimi i brumit është një lloj si të futësh gishtërinjtë e duarve në të fshehtat (misteret) e jetës, në kulturën e punës dhe të ushqyerit të njerëzve.

Buka duket e thjeshtë, sepse ka pak përbërës themelorë: miell dhe "brumth" (levito naturale), ujë e kripë. Parapëlqehet mielli nga gruri i fortë dhe i përzier me himet e veta. Por buka prodhohet me shumëllojshmëri marramendëse, sepse larmojnë klima e toka ku prodhohen drithërat, sepse larmojnë teknikat e bluarjes, të gatimit dhe mbrujtjes së brumit, të pjekjes së bukëve. Buka shtëpiake veçorizohet nga tharmim afatgjatë për tërë natën dhe piqet në mëngjes, si edhe nga përdorimi i tharmit natyror të athët, "brumthit".

Zjarri me dru vijon për rreth 90 minuta derisa ta ngrohë furrën në rreth 300°C, që shërben për pjekjen mirë të bukëve dhe me koren e duhur. Furra ftohet dalëngadalë derisa bukët të piqen përfundimisht.

Furra e shtëpisë shpesh ndodhet edhe në oborr, në qiell të hapur, në rastin e familjeve me shumë njerëz; përdoret për pjekje bukësh gjatë periudhës jo të ftohtë dhe pa shira.

Në miell mund të shtohen ullinj ose domate të terura ose borzilok apo arra etj., në mënyrë që bukës t'i pasurohen shijet dhe ngjyrimet.

Buka është edhe objekt i lutjeve dhe riteve fetare, që krahas të ushqyerit, të shërbejë për të lehtësuar e shpëtuar shpirtin dhe ndërgjegjen e njeriut nga rënia në mëkate. Në liturgjinë e krishterë përdoret lutja, ku arbëreshët e nisin me shprehjen “Ati ynë, bukën tonë të përditshme ëna neve sot”.

x x x

Për popujt e Mesdheut por edhe për shumë popuj të tjerë, buka është ushqimi, gatesa më e pashoqe (unica) e tyre. Buka është më se gjashtëmijëvjeçare në historinë e njerëzimit, madje në një fjalë të urtë shqipe shprehet se “Buka është më e vjetër se njeriu” (“Six thousand years of bread” H.E. Jacob dhe P. Reinhart, Nju Jork 2007). Charles Darwin shkruan se njeriu vrojtoi milingonat që e bartnin grurin te foleja, ku e grimconin/miellzonin.

Frigjët, fis pellazg në Azinë e Vogël, frigopellazgët siç emërtohen, ‘bekos’ i thonin bukës, që duke i hequr prapashtesën ‘os’, shqiptohet ‘bëk’ a ‘buk’ sikurse rëndom përdoret nga arbëreshët dhe arbërorët. Ky shtjellim në librin “Gjuha e Perëndive” të Aristidh Kolës (1944–2000), studiues arbëror i mirënjohur, mund të quhet përvijim i Herodotit, të cilin, A. Kola e citon kur thotë: mbreti egjiptian Psamitikos, për të përcaktuar popullin më të vjetër në botë, një bariu i dha për t’i ushqyer dy fëmijë të sapolindur, por pa thënë asnjë fjalë para tyre; mbas dy vjetësh, bariu dëgjoi nga fëmijët fjalën ‘bekos’. Prandaj mbreti pohoi se frigjët janë më të motshëm se egjiptianët, sepse përdorin gjuhë më të lashtë, përmes fjalës së parë që shqipton njeriu, BUKË!

Rrjedhë të frigjishtes janë fjalët ‘bake’ dhe ‘backen’ = pjek, përkatësisht në anglisht dhe në gjermanisht.

x x x

Buka prodhohet dhe ruhet lehtë, sepse ka përmasa krahasimisht të mëdha dhe shumë kore; freskinë dhe amësimet e përbërësve i ruan edhe për 7 – 10 ditë. Buka përdoret edhe e ndiçme ose galetë/peksimet, duke e terur në diell a pjekur për së dyti në furrë. Mund të përsheshet në qumësht, verë etj., mund të përdoret në një varg recetash gatimi.

Buka tradicionore e shtëpisë vijon të përdoret, bashkë me atë të furrave dhe të shitoreve të katundit/qytezës arbëreshe, ku spikatin: “Bukëtore Arbëreshe” dhe “Panificio industriale Arbëreshe” me pronar Gallo Pio Francesco në Spixana-Spezzano Albanese (Kalabri), “Buktore e Nunciës” në Shën Kostandin Arbëresh-San Costantino Albanese (Bazilikatë), “Panificio a legno” e Demetrio Provenzano në Shën Mitër-San Demetrio Corone (Kalabri), “Panificio Karafini” në Hora e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi (Sicilia).

Shquhen lloje të ndryshme bukësh: çipe, fillilë, freza, kravele, kuleçë, pite, kuleçë (taralli) etj. Madje gatuhet bukë e bukëza të posaçme dhe me emërtimet përkatëse, për femra e meshkuj (përkatësisht pupesa dhe kuddacci), për dasmë (kulaçi, kaddrkia etj.), me peshë të caktuar (kravzia një kiloshe). Gjithashtu për ngjarje madhore në familje (lindje fëmije, pagëzim, dasëm, vdekje) dhe për të kremtet fetare: Krishtlindje me ëmbëlsira të shumëllojshme, me vezë të ziera dhe të ngjyrosura për Pashkë, me farë kopre/mraje të egër për ditën e Zonjës së

papërlyer etj.

Përdoret miell nga bluarja e grurit të butë, por parapëlqehet mielli nga gruri i fortë, sepse përftohet bukë më cilësore. Gjithashtu parapëlqehet gruri i bimësisë së korrur me dorë, sepse mundëson që tërë karbohidratet e bimës të kenë kohë të grumbullohen te kokrrat e kallirit, derisa të bëhet shirja; korrja dhe shirja e menjëhershme me autokombajnë e përjashton këtë epërsi.

Përdoret edhe buka e zezë, gatuar me miell që përmban edhe hime. Gjithashtu gatuhet bukë, ku brumi përziehet me rrush të terur; kjo lloj buke përdoret për mëngjesim ose për zëmër apo si ëmbëlsirë.

Brumi përgatitet nga përzierja: “brumthi” – maja prej brumi, mielli i situar, uji i vakët dhe kripa. Me të përfunduar mbrujtja, duke e ngjeshur brumin me të dyja duart derisa të përftohet një brumë i butë dhe i epshëm, ky “lihet të vijë”, të tharmohet dhe të bymehet. Për këtë qëllim, në të nuk përdoret majá, por përziehet me pak brumë nga gatimi i bukës së 1–2 ditëve më parë, që arbëreshët e quajnë “brumth”. Kjo lloj majaje natyrore në brumin fillestar, që është i athët, brumë i tharmë, mbahet në vend të freskët dhe mund të ruhet deri një javë, çka i shton tharmimin dhe athtinë. Mbasi pluhuroset me miell, brumi që lihet të vijë, mbështillet me një pecetë të pastër dhe mbulohet me rrobë, në mënyrë që të ruhet ngrohtësia gjatë procesit të fryerjes së brumit. Shumimi i tharmeve (fermenti) kryhet përmes të ushqyerit të tyre me sheqerin e miellit. Tharmimi, bukës i jep më shumë amësim, shije, tretshmëri, ruajtje afatgjatë. Zakonisht buka përgatitet e mbrume, pra me brumë të ardhur/athët; ndërsa disa lloje bukësh e më së shumti kulaçi, përgatiten të ndorme, pra pa brumë të athët, por mund t’u shtohet pak sodë buke.

Majaja bën brumin, e thukon dhe e fryn si edhe e shkojëzon. Në këtë mënyrë, bukën e lidh më mirë dhe i jep shijen e amësimit më të pëlqyer nga njerëzit, pra e tjetëron cilësisht. Nuk ka më bukë se dukuria e tharmimit të brumit!

Amvisa, gatimin e brumit dhe ndezjen e furrës i fillon shumë herët në mëngjes, madje natën ende pa zbardhur dita, për të përgatitur bukë të freskët e të ngrohtë, që shërben për mëngjesim dhe për ta marrë për drekim pjesëtarët e familjes të cilët punojnë paksa larg shtëpisë, si edhe nxënësit në shkollë. Për rreth 90 minuta, furra ngrohet e nxehet me zjarrin e druve. Mandej me ndihmën e shtizës metalore zhvendoset shpuza nga qendra e furrës, sheshi brenda furrës pastrohet nga shpuza dhe nga hiri duke përdorur shtupë të lagur.

Me anë të një rashine (raschiatoio), masa e madhe me brumë ndahet në copëza, për të përgatitur disa kuleçë apo ëmbëlsira dhe sidomos bukë të vogla. Fillimisht piqen të parat, sepse kërkojnë më pak kohë dhe dëshmojnë nxehtësinë e furrës, që mandej duhet për të vijuar me pjekjen e bukëve, çka vazhdon rreth dy orë.

Amvisa lutet, që brumi të vijë sa më mirë dhe buka të piqet si duhet. Për këtë thotë vargun: “Rritu bukë, si u rrit Krishti te fashët (shpërgënjtë). Rrite ti, Zoti Krisht, si u (unë) e rrita”. Mbas lutjes, brumi mbulohet për të vijuar procesin e ardhjes dhe mandej të pjekjes në furrë.

Për traditë, në shenjë miqësie dhe këmbimi përvoje, amvisat fqinjë këmbajnë midis tyre brumërat e ardhur - brumthat. Më së shumti, kjo praktikë përdoret në

komunat arbëreshe në krahinën e Krutonit-Crotone, që përfshihet në rajonin e Kalabrisë: Karfici-Carfizzi, Puhëriu-Pallagorio, Shën Kolli-San Nicola dell'Alto.

Buka piqet në furrë të shtruar me pllaka guri dhe me zjarr jo shumë të fuqishëm, duke parapëlqyer drurin e lisit; kështu buka piqet në mënyrë të përkryer. Buka e pjekur me zjarr drurësh është më e shijshme, sepse përfiton lagështirën nga avullimi i drurëve dhe erësimet e tyre gjatë djegies.

Cilësia e gatimit dhe e pjekjes së bukës matet me treguesit: të jetë e lehtë ndaj vëllimit të saj, të ketë kore të lidhur e sadopak të fortë, të rreshkur e kërcëllitëse në gojë; tuli të jetë i njëtrajtshëm dhe i butë e hojëzor me masë. Buka shtëpiake vijon të mbetet e butë dhe me shije për disa ditë, mund të ruhet e përdoret edhe mbas 5–6 ditësh.

Gatimi dhe pjekja e bukës sidomos tani kur në shtëpi banojnë më pak njerëz, zakonisht kryhet në grup nga disa amvisa fqinje, për të kursyer punën e zjarrin, por edhe për më shumë shoqërim midis tyre.

Përgjithësisht, bukës i jepet trajtë e rumbullakët dhe ka peshë 0,5 ose 1 kg. Përpara se të piqet në furrë, brumit, me majë thike i kalohet përsipër kryqazi, në mënyrë që nxehtësia e furrës të pjekë mirë bukën edhe në brendësi, krahas zbukurimit të bukës. Parapëlqehet të hahet e ngohtë, sapo del nga furri, me shije veçorizuese të brumit dhe pikante e lehtë. Por buka e madhe rumbullake këshillohet të hahet në ditën mbasardhëse, në mënyrë që tharmet në qendër të bukës (të pa vrara nga zjarri), brenda 24 orëve arrijnë të shumohen në tërë rrethinën e bukës, duke e bërë më të tretshme. Shoqërohet duke i pikuar vaj ulliri mbi fetën e bukës dhe me ngrënie djathi të bardhë të prodhuar nga qumështi i deleve.

Buka e ndiçme, për traditë të moçme e besim fetar si ushqim i shenjtë, asnjëherë nuk shpërdorohet; shërbehet bashkë me gatimet e ndryshme, përshtet në qumësht, verë etj., hahet si bukë e thekur duke e lyer/mëlmuar me vaj ulliri etj.

Buka shtëpiake e Mbuzatit-San Giorgio Albanese, aq e mirënjohur, tanimë është përhapur në një varg rajonesh të Italisë. Ndërkaq përdoret shprehja vlerësuese “Po deshe t’hash ket buk, ndalu në Frasnita-Frascineto”.

Autorë arbëreshë dhe italianë, cilësitë e bukës arbëreshe sidomos të komunave në Parkun Kombëtar të Pollino, i përkufizojnë: shquhet se në të ka dorë urtësia (sagezza) rurale, gatuhet me miell tërësor e të pa situr (integrale) prej grurit të butë, ka amësim që të bën për vete dhe gjatë ngrënies është haporekse (aperitivo), asnjëherë ngjitëse (gommoso) nëpër gojë.

Njerëzit në Itali, më 1860 hanin mesatarisht 1,1 kg bukë në ditë ndërsa më 2015 arrin vetëm 90 g për frymë. Këto tregues përafrojnë për shumicën e vendeve perëndimore, çka ridëshmon përparimin e strukturës së të ushqyerit, por po kalohet në skajore. Buka është ndër ushqimet më të shëndetshme dhe të vyera për njerëzit prandaj çdo herë do të jetë e pranishme në tryezat tona.

x x x

Bukë me traditë të hershme në Shqipëri janë: “bukëvalja” (brumi zihet me ujë të

valuar; ose vala - buka përsheshet me ujë të valë, përdoret yndyrë e djathë, ndreqet me erëza; ose ëmbëlsirë me kulaç të thërrmuar në ujë të valë dhe me gjalpë, që përgatitet kur ka lindur një fëmijë), “gjizakja” (brumi përziehet me gjizë, pak gjalpë, mendër dhe rigon), “gjizëtorja” (miell misri, gjizë, qepë), “trazorja” (brumit i shtohet djathë i grimcuar, gjalpë, mendër e butë).

Barinjte nëpër stane verore, por edhe amvisa në familje blegtoje, gatuanin bukë misri me kulloshtër (qumësht i trashë bagëtish që sapo kanë pjellë) dhe e piqnin në “hi” (në çerep/tavë mbuluar me saç/kapak, mbi të cilin vihet hi zjarri me shumë shpuzë) prandaj quhet bukë “çerepore”; pjekje që kryhet me mjete rethanore, më të thjeshta se te furri.

Buka e misrit, “buka e të varfërve”, prodhohet më lirë se buka e grurit, por ka vlera më të pakta dhe në lukth tretet më me vështirësi. Po ripëlqehet sidomos duke u ngrënë në raste të caktuara; përdoret miell më i situar e cilësor dhe pasurohet me përbërës. Krahas kësaj lloj buke, mëmëliga a barbalushi a përvëlaku, polenta e italianëve etj., përbën gatim shumë të pëlqyer.

Shijet e bukës së misrit spikatin më shumë, kur në gatim ose në ngrënie, kjo shoqërohet me bulmet (qumësht, djathë, gjizë, kos, kulloshtër, dhallë); gjithashtu kur gatuhet dhe piqet e hollë, pra me trashësi jo më shumë se 2 cm dhe hahet e ngrohtë.

Buka e grurit vijon të përbëjë ushqim themelor, edhe sepse tretet ngadalë në organizmin e njeriut, prandaj e “mban” për shumë orë. Një fjalë e urtë shprehet “Trahana gjer në lëmë, bukë e djathë gjer prëmë”. Trahanaja është ushqim i lëngshëm prandaj njeriut i vjen shumë shpejt për të ngrënë, sapo mbërrin në lëmë, që zakonisht vendoset afër shtëpisë. Kurse mëngjesimi me bukë dhe djathë, aq më tepër e lyer me vaj ulliri, njeriun mund ta mbajë deri në mbrëmje.

Simbas letrarit shqiptar shumë të mirënjohur, Ernest Koliqi (1903–1975), në Shqipëri, me rastin e Vitit të Ri ka qenë tradita e “Buka në arë”. Mbas mesnate, amvisa mbrun brumin dhe pjek bukën e rrumbullakët. Në lindjen e diellit, kryefamiljari shpërndan lëpushka misri për qark vetes tek ara pranë shtëpisë; e shoqja i jep bukën e ngrohtë, të shoqëruar me një copë të madhe djathi që është vënë mbi bukë. Kryefamiljari, bukën me djathë e vendos në lëpushkat; mbi to dhe bukën me djathë, fërkon dy urë zjarri, që sapo i kanë sjellë të rinjtë e shtëpisë, duke i marrë nga zjarri në vatër. Mbi bukë bien copëza shpuze dhe kryefamiljari uron: “Zot epna bukën e përditëshme”. Mandaj duke u rrotulluar rreth lëpushkave dhe bukës, duke fërkuar urët e zjarrit me shpuzë, uron: “Për çdo copëz shpuzë, tre kallinj gruri”. Bukën e ndan përgjysmë. Njëren pjesë ua jep djemve që sollën urët, për t’ia dërguar bariut të familjes; gjysmën tjetër e han me njerëzit e familjes. Ndërkaq bariu me bukën dhe djathin në dorë, uron: “Për çdo copëz shpuze, tri dele; për çdo copëz shpuze, tri dhi; për çdo copëz shpuze, tri lopë”.

Në lindjen e diellit, familja e bashkuar mëngjeson me bukën dhe djathin e “Jetës së re”. Riti i bukës në arë përmbillet me larjen në lumë ose përrua apo në liqen ose det, të gjithë familjarëve.

Shqiptarët e vlerësojnë bukën edhe me shprehjen “buka e fjalës” ose “fjalë

me bukë”, për të nënvizuar se fjala, mendimi i urtë është bukë, jetëdhënëse. Madje arrihet deri në shkallën e përbetimit për të: “për atë bukë!”, “pasha bukën!”.

Njeriun mikpritës, bujar, e quajnë bukëbardhë ose bukëdhënës a bukëmbël; ndërsa atë mosmirënjohës e emërtojnë bukëshkalë/bukëshkelës a bukëpërmbys ndërsa dorështrënguarin e epitetojnë bukëzi. Kur dikujt i jepet ushqimi i mëngjesit a drekës a darkës ose kur ushqehet fëmija, thuhet e bukoj. Fjala bukator ose bukanik nënkupton diçka të mbushur, prodhimtare, pjellore: “tokë bukatore”, “arrë bukanike” (e mbushur). Madje në trevën e Elbasanit është mali Bukanik, duke e quajtur kështu sepse ka trajtë të mbushur dhe është i veshur mirë me bimësi.

Puthja e bukës madje i një cope të saj, që mund të mbetet pa u ngrënë nga fëmija kur luan në oborr, duke e vendosur në ndonjë rrzë muri ose peme për t’u mbrojtur, përbën zakon nderues ndaj bukës për shumë popuj, përfshirë shqiptarët dhe arbëreshët.

Në Shqipëri buka gatuhet me miell elbi, gruri, misri, thekre dhe gruri + misri. Mielli edhe më përpara përdorej i situar. Njihen disa lloje buke, për: dasmë, lehonën, vdekje, Ditën e Verës, njerëzit të cilët punojnë në bujqësi jo afër shtëpisë etj. Krahas bukëve dhe ëmbëlsirave, gatime të brumit janë edhe: byreqet, çyrek, jufkat, flija, lakrorët, mëmëliga/kaçamaku, petullat, petët e terura në diell, pitet, qullërat, simitet, trahanaja.

Nga fjalët e urta të panumërta për bukën, përmendim: “I bie bukës (së mirës) me këmbë”, “Ha bukë veç (dalohet shumë për të mirë)”, “Me bukë e kripë dhe me zemër të bardhë (me bujari)”, “Si buka që hamë (me siguri, pa dyshim)”, “Thyej bukë (me dikë, bëhem vëllamë)”.

x x x

- Kulaçi, kjo lloj buke, më së shumti e ëmbël dhe aq tradicionore për arbëreshët, veçanërisht gatuhet për dasma dhe për Pashkë. Në kulaç, spikatja me mbushullim e përdorimit të vezëve lidhet me Pashkën dhe me martesën, sepse vezët janë simbol i pjellorisë. Përbërësit e tjerë janë të thjeshtë: miell gruri të butë, ermik (semola), vaj ulliri, dhjamë derri, maja natyrore, mrajë e egër, pak kripë ose sheqer, ujë. Nga ana e sipërme, kulaçi zbukurohet me brumë në trajtë pemësh, shpendësh, luftëtarësh etj; nga ana tjetër, zbukurohet me brumë në trajtën e diellit dhe të hënës.

Në ditët përpara martesës dhe dasmës, gratë i këndojnë nuses, e cila merr pjesë në gatimin e kulaçit: “.....Çë më ngjeshën ata brumë / Ngjeshe fort e ngure (ngurtësoje) shumë.....”.

Çast kulmor i atyre ditëve është të kënduarit dhe të vallëzuarit nga dasmorët të “Kostandini i vogëlthi”, për të nderuar edhe më shumë çiftin sidomos duke lëvdur besnikërinë e gruas ndaj burrit. Kjo rapsodi mbarëshqiptare ka marrë karakter ritual, këndohet edhe në gosti e në kremtime të tjera. Me interes për enogastronominë është se te “Kostandini i vogëlthi”, flitet edhe për shartimet që kryen Kostandini dhe thuret vargu “Ëmni qelqin me ver, sa ti falenj kësaj nuse”. Dihet se varianti arbëresh i kësaj rapsodie, botuar fillimisht te “Kodiku i Qeftit-

Chieuti” më 1737 nga Nikollë Filja, është më i lashtë dhe më i plotë se dy variantet e tjera: “Kënga e Kostandinit” dhe “Kënga e Ymer Agos” që përdoren në Shqipëri. Varianti arbëresh shquhet sepse vargjet janë pa rimë dhe me vargëzim më të moçëm.

Mesha, kulaçi i gatuar me miellin më të mirë dhe brumi përpara se të piqet në furrë mblatet/shënohet përsipër me vulë druri, dërgohet në kishë nga besimtarët dhe përdoret për përsipirtje. Me qenë se disa kisha arbëreshe ushtrojnë ritin bizantin-ortodoks dhe disa të tjera atë romak-katolik, në to, përkatësisht përdoret meshë-kulaç i ngridhur dhe meshë-kulaç i pathartë.

Kulaçi përbën edhe një përfaqësim e përfytyrim/simbolizim të botës arbëreshe, duke shprehur historinë në zhvillim të kësaj bashkësie të madhe e aq të moçme, përmes martesës, duke qenë pjesë e ritit dasmor të lidhjes së çiftit e të krushqive.

x x x

Kulaçi është gatim tradicional mbarëshqiptar, madje edhe në popuj të tjerë, me ndonjë veçanti në përshtatje me kulturën përkatëse të jetës së tyre. Në Shqipërinë e Jugut spikat gatimi i kulaçit që përmban edhe miell qiqre sepse i jep shije dhe sidomos amësim tejet spikatës dhe quhet “qiqëror” (cicerato).

Vlerësimi shqiptar për kulaçin shprehet edhe përmes fjalës së urtë “Kulaçi – ilaçi” pra jo vetëm ushqim-bukë që gatuhet shpejt dhe është i shijshëm, por edhe “ilaç” sidomos për fëmijët e të moshuarit, sepse hahet i ngrohtë dhe në organizëm tretet mirë e shpejt. Gjithashtu shprehja “si një mëllë (kafshatë) kulaçi” nënkupton një vend a katund të hijshëm.

Në thelb, kulaçi është një lloj buke e ngjeshur dhe me trajtë të rrumbullakët, e zënë me tharm. Gatuhet me miell gruri por edhe me miell misri, gjithmonë endë, pra miell i sigurimët. Përbërës të tjerë janë qumështi, veza, kripa. Kulaçi lyhet përsipër me lëng vezësh.

Qëmoti, shqiptarët e kanë pjekur kulaçin pa përdorur tepsi, por duke e vënë brumin në sheshin e vatrës së tymtares, që paraprakisht është nxehur shumë nga prushi i zjarrit të vatrës. Një mënyrë tjetër, brumi i kulaçit piqej në çerep dhe ky mbulohej me saç; mbi të shtrohej hi i pastër, që përzihej me prush. Prandaj kulaçin e quajnë edhe prushanik.

Mielli për gatimin e brumërave (bukë, byrek, kulaç, makarone, petulla, pite etj.), sitet përpara se të mbruhen brumi, në mënyrë që krahas përfutimit të një mielli më të pastër e të imët, të mundësohet ajrimi, në mënyrë që të përmirësohet zënia dhe ardhja/fryrja e brumit.

x x x

- Dromcat si edhe buka e përsheshur imët, buka e ndiçme ose ajo e terur/galetat e grira, fetat e bukës shtëpiake, shpesh bëjnë pjesë në gatimet dhe tryezat arbëreshe. Kjo është traditë dhe praktikë e moçme mbarëshqiptare, por edhe e shumë popujve të tjerë, sepse jo vetëm përdoret çdo lloj burim ushqimi, por edhe barazpeshohet përbërja ushqimore e gatesave dhe atyre u shtohet shija e përbërja.

Mbas këtij 'inventarizimi' të brumërave, le të vijojmë me veçorizime grup gatesash të tjera arbëreshe.

- Paragjellët përbëjnë ushqime haporekse tradicionore, sikurse edhe në Shqipëri e vende të tjera në Mesdhe. Përbëhen nga pjata me djathëra e gjizë, mishra të terur, sallamëra, specia djegës, turshi perimesh, ullinj, kërpudha; këto ndreqen me erëza, vaj ulliri, kripë. Paragjellët shpesh shoqërohen me ngrënien e bukës së thekur.

Por çiftimi kryesor i paragjellëve është me verërat e shumëllojshme. Arbëreshët, pije alkoolore kryesore kanë verën dhe jo rakinë, që ka qenë më tradicionore në trojet shqiptare. Prandaj, paragjellët përdoren pak dhe bënë pjesë në kimën e garniturën, përkatësisht të pjatës së parë dhe asaj të dytë.

Paragjellët shërbehen në fillim të drekimit a darkimit kremtues. Përbërja e paragjellëve ndryshon edhe simbas stinëve. Për shembull gjatë prill-majit parapëlqehet bashkërendimi i të shijuarit të kokrrave të njoma të bathës madje bashkë me bishtajat e vogla, të djathit prej qumështit të deleve, të shoqëruara me ndonjë fetë buke shtëpie të thekur dhe bardhakut me verë. Kjo paragjellë përplotësohet me ullinj të shtypur. Arbëreshët shprehen se me këtë paragjellë nuk ka vend as për biftekun e rëndomtë.

Paragjellët përbëjnë edhe një lloj zëmëre. Studiuesi arbëresh Francesco Marchianó përshkruan një "zamër arbëreshe": Buk, qep, djath, saucic, hojhollar e ver t'kuqe – ndore (nëse) do t'rrish si lule bubuqe.

- Mishi i derrit, që sidomos mbarështohet në kushte shtëpiake, përdoret për të përgatitur sallamërat dhe persuitit – proshutat shumë të kërkuara; këto kanë edhe amësimin-shijen e koprës së egër të pyllit. Gjithashtu përgatiten saucicet - salsicet e shumëllojshme, që dallojnë për nga ushqimet, përpunimi dhe mënyra e mbushjes së tyre.

Persuiti, sallami, saucicet përgatiten me përkujdesje të veçantë, sidomos lidhur me përdorimin e sasive të duhura të kripës, piperit, farave të koprës. Mishi i sapogrirë, përgjatë dhe në fund të ndreqjes me erëza etj., ngjërohet herë mbas here, derisa të mbushet nëpër zorrët e holla të derrit.

Arbëreshët përdorin gjithashtu mish derri të egër, sepse shumica e katundeve dhe e qytezave janë ndërtuar në lartësi mbidetare të mëdha dhe pyjet e shkorretat i kanë pranë.

- Mishi i kecit dhe i qengjit, por nuk mungon edhe mishi i dhisë së egër, sepse është e pranishme duke kullotur në pyjet dhe shkorretat e maleve përreth komunave arbëreshe. Mishi i të leshtave dhe i të dhirtave, më së shumti i gatuar duke e pjekur në furrë, përbën epiqendrën e menu-së së pasur për kremtimet e Krishtlindjes dhe të Pashkës, por këto lloje mishi gatohen edhe gjatës fundjavës, si edhe të kremteve të tjera.

Në togun e mishrave përfshihet edhe kërmilli, i rritur në toka të lagëta dhe sidoms në çeltira afër pyjeve. Arbëreshët parapëlqejnë kërmijtë e vegjël, që i mbledhin në pranverë ose në vjeshtë, në periudhë të ngrohtë dhe me shira.

- Kima, mishi i grirë, ka peshë kryesore në kuzhinën arbëreshe; është e

pazëvendësueshme, veçanërisht te gjithë llojet e gatimeve me makarona dhe në perimet e mbushura. Zakonisht përdoret kimë nga një lloj mishi bagëtie, në mënyrë që të shquhet dhe të shijohet më mirë. Kima e mishit të kecit ka amësim e shije më intensive, madje pothuaj e natyrës së 'egër'; ajo e mishit të derrit 'shkrihet-tretet' në gojë gjatë përtypjes. Kima e mishit të derrit të egër shquhet për shijen paksa të athët e të këndshme. Veçanti e gatimit të kimës është zierja më afatgjatë dhe me zjarr të ulur, sepse merr më shumë trup dhe i përngjitet makaronave, trupëzohet me to.

Krahas saj përdoret edhe kima me bishtajore kokërr, veçanërisht me fasule ose me qiqra.

- Salca e domateve është e kudondodhur. Prodhimi i saj përbën një rit dhe mjeshtëri familjare më vete. Fillon me zgjedhjen dhe larjen e domateve të sapovjela; vijohet me zierjen për pak minuta në një enë me ujë të vluar dhe me kullimin e domateve. Me makinë dore kryhet grirja e domateve, nga njëra anë duke nxjerrë lëvoret e farat dhe nga ana tjetër del salca prej tultit të domateve. Mbase teret nëpër tepsi, në mënyrë që lëngu të trashet më tej, salca vihet zakonisht nëpër enë qelqi, ku shtohet pak vaj ulliri dhe ndonjë gjethe borziloku; enët puthiten me kapak ose me tapë. Sterilizohen, duke i vënë në një enë me ujë të nxehtë.

- Peshku është pjesë e ushqimit, për më tepër sepse komunat arbëreshe shtrihen në afërsi të detit Adriatik, Jon, Tirren, si edhe pranë lumenjve e ujëmbledhësve. Përdoret gjerësisht edhe ngjala e lumit, krahas peshkut të terur e sidomos açiugat, bakalaro, sardelet.

- Bulmeti përqendrohet te qumështi i bagëtisë së imët (dele, dhi), sepse në zonën kodrinore malore, kjo mbarështohet më lehtë se gjedhët. Mbizotërojnë qumështi, djathi i bardhë dhe gjiza. Kjo e fundit përdoret shumë, e freskët dhe e kripur; gjiza prodhohet më shpejt e më lehtë, përmban më pak yndyrë se djathi, por nuk ruhet afatgjatë. Gjiza është e sidomos ishte, ushqim më i përditshëm se djathi, aq sa në Purçilli-Ejanina (frazione della Comune di Frasinetto) e komuna të tjera arbëreshe, përdoren idioma: "dridhet si gjizë", "kutundohet (kënaqet) me një gjiz", "është e njom si gjiz".

- Perimet me në krye domaten, patëllxhanin, preshin, specin, bishtajoret e njoma (bishtaja/mashurka) dhe ato kokërr, perimet gjethore të vjeshtës së vonë-dimrit-pranverës së hershme (lakër, lëpjetë/romice, pazi/bieta, sallatë, spinaq etj.) janë ushqime të zakonshme.

Veçanti arbëreshe janë "liakrat", gjelbërimea bimësh gjethore dhe zhardhokore, që rriten në mënyrë rastësore në toka të papunuara dhe në nënpyll, nëpër tokat me drufrutore etj. Të tilla janë burdullaku, çikoret, hithërat (ortiche), kokoçeli/centaurea, mraja, laboti, lëpjeta, mëllaga (malva), nena, qepujka e zezë a pështriku, radhiqja, rukula, rrësheli, sinapi, shpargu, etj.

Simbas studiuesve Pieroni Andrea, Janiak V., Dürr CM, Lüdeke S., çikorja dhe rrëshyell perimesh/tamëlçak i butë (*Sonchus oleraceus*) janë "liakrat" më të pëlqyera të arbëreshëve; kurse sinapi dhe llapsana (*rapa selvatica*) megjithëse i përkasin familjes botanike të lakëroreve, janë më pak të pëlqyera, ndoshta sepse

kanë shije të fortë/"shpuese" (pungente). "Liakrat", më shumë parapëlqehen për nga erëhimet e tyre.

Mbasi lahen mirë, liakrat përdoren në sallata, gatohen me paksa zierje ose skuqje. Shërbehen në supëra, në gjellë të ndryshme përfshirë lakrorët, në garnitura të pjatave me mish.

"Liakrat" jo vetëm kanë vlera ushqimore për njerëzit, por disa lloje prej tyre shërbejnë si mjekim parandalues e shërues, ndihmojnë jetëgjatësinë e njerëzve.

Universiteti i Bazilikatës dhe institucione shkencore të tjera, kanë kryer disa ekspedita studimore për liakrat e Vultures, që përdoren tradicionalisht nga pesë komunat arbëreshe të kësaj treve. Përfundimet e këtyre ekspeditave janë botuar mes të tjerave edhe në dy artikuj, që shënohen në fund të këtij libri, të "Libra të përdorura". Këto "ushqime funksionore", përbëjnë të ardhmen e ushqimit më të shëndetshëm. Autorët vlerësojnë sidomos qepujkën e zezë/pështrikun (*Leopoldia comosa*) dhe kokoçelin (*Centaurea calcitrapa*).

x x x

Mendësi dhe praktika për liakrat-lakrat janë edhe në disa treva të Shqipërisë sikurse ajo e Bregut të detit Jon. Lakra emërtojnë llojet e bimëve gjethore, që rriten në mënyrë rastësore dhe gatohen e përdoren për të ushqyerit dhe shërimin e njerëzve.

_____ x x x _____

Domatet përdoren të freskëta por edhe të terura nëpër sallatëra, në gjellë të ndryshme dhe të mbushura me oriz-mish-erëza. Salca e domateve është e kudondodhur, por prodhohet e përdoret kryesisht në trajtë lëngu të freskët dhe jo salca e ruajtur, si edhe salca e trashë si pure.

Bimët me domate kokërrvogël dhe të mbledhura në vile, janë selitur me kohë edhe nga arbëreshët. Krahas përdorimit si perime të freskëta, ruhen duke i lidhur në varg të gjatë rreth 1 m dhe varen në traun e qiellzanës së kuzhinës ose diku tjetër. Gjatë dimrit priten dysh dhe shtrohen mbi fetën e bukës së thekur, të lyster me vaj ulliri dhe me grimca hudhre, ku shtohet rigon dhe spec i djegur e kripë. Me këtë ushqim arbëreshët pyesin "po kolesteroli ku është"?

Bishtajoret kokërr e veçanërisht batha, bizelja, fasulja, qiçra dhe thjerrëza, në mënyrë të këmbyer plotësojnë njëra-tjetrën në gatimet e përditshme, duke përbërë burimin themelor të ushqimeve proteinore, krahas mishit-peshkut-bulmetit. Në komunat arbëreshe në Bazilikatë dhe në ndonjë komunë tjetër simotër, përdoren edhe lupini i ëmbël, që nuk përmban alkaloidin lupininë.

Njihet se proteinat me prejardhje bimore janë më të këshillueshme të përdoren sesa ato me prejardhje shtazore.

- Perime dhe fruta të terura, që bëjnë pjesë në tëmotjet e vitit, sidomos: domate, kunguj që priten në trajtë rrathësh, patëllxhanë që priten në feta, spec, si edhe fiq, rrush etj. Fillimisht, këto teren duke i vendosur mbi tezga a plastmasë të shtruar në oborr, në tarracë etj. Mandej lidhen në vargje dhe varen në muret e shtëpisë që kanë strehë apo më mirë, varen brenda shtëpisë në mjediset më të terura e me ajrim.

Mbizotërimi i prodhimit bujqësor shtëpiak, klima e ngrohtë dhe e thatë gjatë verës, këto e faktorë të tjerë, kanë mundësuar terjen me shumicë të frutave e të perimeve, duke i përdorur përgjatë tërë vitit.

- Gjellët e gatuar me verë, por edhe përgatitja e ndonjë ëmbëlsire me sadopak verë, përbëjnë veçori të amvisërisë arbëreshe. Njihet se vera, gatimeve u shton amësimet, shijet dhe përmbajtjen cilësore me polifenolet; ndërsa alkooli i verës avullon gjatë gatimit.

Për arbëreshët, vera është më se shtëpiake dhe familjare, prodhohet kryesisht prej tyre dhe është kudo e pranishme në drekim e sidomos në darkim mbas pune, në gëzime por edhe hidhërime, në larminë e gjellëve dhe të ëmbëlsirave. Amvisa, femra arbëreshe, siç merr pjesë në selitjen e vreshtit dhe në prodhimin e verës, po ashtu pi verë, madje shpesh është pronare ose bashkëpronare dhe drejtuese e vreshtit-kantinës sidomos kur është e përmasave familjare.

- Frutat, përftohen nga selitja e fiqve, hardhive, agrumeve, dardhave, kumbullave, mollëve etj., shumica si pemë të veçanta të selitura në kopsht sesa në pemtore e vresht. Agrumet përqendrohen në komunat Spicanë-Spezzano Albanese, Mbuzat-San Giorgio Albanese, Shën Mitër-San Demetrio Corone, Vakaric-Vacarizzo Albanese.

Arbëreshët, t'vjelurit, vjeljen e rrushit për prodhim vere dhe të gështenjave, i ndërlihdin, sepse u përkon periudha e pjekjes.

- Tëmotjet (Le provvisoni invernali) janë ushqime tradicionore disa mijëra vjeçare të popujve të ndryshëm, janë mjeshtëri të përpunimit dhe të ruajtjes së tyre. Frutat dhe perimet për tëmotje vjelen në periudhën e prodhimit më të madh të tyre, kur kanë më shumë lëndë të thatë dhe janë në pjekuri të plotë. Me tëmotjet mundësohet ruajtja afatgjatë dhe përdorim më gjithëvjetor të ushqimeve; ato jo vetëm ruajnë, por edhe marrin shije e amësim më të përqendruar e veçorizues.

Arbëreshët vërtet jetojnë afër detit Adriatik, Jon e Tirren, por janë vendosur në terren kodrinor të lartë dhe malor, ku ndihet klima e ftohtë dhe nevoja për të përdorur edhe ushqime tëmotje. Prandaj përqendrohen te përpunimi dhe ruajtja e drithërave madje e bukës si galetë/peksimet, e bishtajoreve kokërr, e mishit (sidomos mish derri i kripur dhe/ose i tymosur), te sallamërat, te bulmeti (djathëra, gjalpë, gjizë e kripës), tek ullinjët e kripës, te salcat, te turshitë (domate të gjelbra, patëllxhanë, specia, qepë e hudhra etj.), te perimet dhe frutat e terura, pa lënë mbas dore erëzat e shumëllojshme, por mbi të gjitha është vaji i ullirit e verërat!

Mënyrat kryesore që përdorin për përgatitjen e tëmotjeve janë: terja, tymosja, kripësimi/regja me kripë, zierja etj., i një vargu llojesh prodhimesh ushqimore (mish, qumësht, fruta, perime), sallamëzimi, ruajtja në enë të mbyllura me vaj ulliri ose me dhjamë derri siç veprohet për mishin e derrit apo bashkë me pak uthull, mbajtja e tëmotjeve në mjedise të freskëta dhe të ajruara mirë.

Vjelja e prodhimit dhe përpunimi i tëmotjeve përbën një ngjarje qendrore për

jetën familjare dhe atë shoqërore të bashkësisë arbëreshe, sepse ka vëllim pune të përqendruar e të shumëllojshëm, përcaktues për të ushqyerit sidomos gjatë periudhës së dimrit. Për këtë veprimtari përfshihen jo vetëm familja, por edhe të afërmit, duke ndihmuar njëri-tjetrin për përgatitjen e tëmotjeve përkatëse.

Puna për pasurimin e qilarit përqendrohet në periudhën verë herët-vjeshtë, duke terur fruta e perime, duke përgatitur marmelata e reçeje, si edhe salcë e turshi, duke verëzuar rrushin. Periudha tjetër spikatëse është vjeshta vonë, me kriposjen e ullinjve, me prodhimin e vajit të ullirit, me therjen e derrit të rritur në shtëpi dhe përpunimin e sallamërave (salsiçe, supërsate, kapkole, proshutë, nënbarkëset e mbështjella të derrit).

Amvisat arbëreshe, krahas njohjes mirë të mënyrave të përpunimit e ruajtjes për periudhë të gjatë të tëmotjeve, gjithashtu dinjë të zgjedhin prodhimet bujqësore më të përshtatshme për këtë qëllim: me më shumë përmbajtje lënde të thatë, të shëndetshme nga sëmundjet dhe dëmtuesit dhe pa kalbëzime e dëmtime mekanike, zakonisht të vjela në fund, te pragu i shirave dhe brymave e ngricave të para në vjeshtë vonë. Praktika e fundit ka shpjegimin fiziologjik dhe biokimik mbasi me uljen e temperaturave, bimët i përgjigjen dhe kundërveprojnë ndaj gjendjes së vështirë, duke i hidrolizuar e kthyer karbohidratet në sheqerna një dhe dysakaride. Me gjuhën e amvisës, kjo do të thotë se perimet madje edhe disa lloje frutash për turshi, në këtë periudhë janë të prirura për t'u tharmuar e athëtuar më mirë.

Pak a shumë kështu veprohet edhe për mishin e terur. Për këtë qëllim, bagëtia e sidomos derri, theren në prag dimri, kur kafshët janë më të shëndosha dhe i kanë përdorur tërë burimet foragjere të freskëta. Nënkuptohe se nuk këshillohen therjet gjatë dimrit e pranverës, sepse bagëtia është krahasimisht e ligët, çka ndodh kryesisht për pamjaftueshmëri foragjeresh.

Tëmotjet janë ushqime të përqendruara, prandaj ngrënia e tyre zakonisht shoqërohet me sallatëra dhe brumëra, pse jo, edhe duke u çiftuar me shijimin e verërave përkatëse.

- Erëzat (borzilok, gjethe dafine, kanellë, marajë sidomos e egër, majdanoz, mendër, rigon, rozmarinë, sherebelë – kjo e fundit sidomos në komunat arbëreshe në Bazilikatë etj.) dhe përbërësit pikantë (hudhër, piper, qepë, spec etj.) janë të pranishme pothuaj në të gjitha gatimet, veçanërisht në mishrat e pjekur dhe në sallamet, në bishtajoret kokërr, nëpër sallatëra. Por nga erëzat mbizotërojnë rigoni, dafina, maraja, borziloku, majdanozi. Mund të veçohet rigoni që rritet anëmbanë pjerrtinave kodrinore – malore në Arbëri; shquhet sidomos Pllatëani-Plataci për prodhim rigoni cilësor, madje disa arbëreshë e selitin si edhe e tregtojnë dhe e eksportojnë.

Në traditë, gjithashtu është përdorimi i erëzave për erësimin tërheqës të rrobeve dhe të shtresave për fjetje, prandaj shtresohen bashkë me to nëpër baule, musandëra etj.

Erëzat rriten anekënd komunave arbëreshe dhe një pjesë e mirë seliten edhe në kopshte. Sherebela haset më tepër në tokat skeletore djerr të Kundisës-Contessa Entellina në Siqili dhe në ato të komunave arbëreshe në Bazilikatë.

Sherebela përdoret në gatimet me pjekje ose me zierje.

Veçanërisht spikat speci djegës, që është prodhim vendës dhe simbol i kuzhinës kalabreze dhe të Italisë së Jugut, duke përfshirë kuzhinën arbëreshe; madje përbën një pandryshueshmëri tipësore të këtyre kuzhinave. Mund të pohohet se speci djegës është ndër ushqimet e para të “botërorizuara”.

Bima e specit djegës, sikurse edhe borziloku, majdanozi, rozmarina e të tjera erëza, seliten nëpër kopshte, madje edhe në vazot e luleve. Vargjet me specatë sapoterura, varen në vende të ajruara dhe të mbrojtura nga reshjet, sikurse janë qilari dhe muret e shtëpisë me strehë.

Speci djegës meqenëse përmban shumë vitamina C dhe është dezinfektues në organizmin e njeriut, përmirëson qarkullimin e gjakut, përmirëson shijen e gjellëve dhe është haporeksës, përdoret pothuaj në të gjitha gatimet, në trajtë: të freskët ose të terur, i ruajtur në vaj ulliri, por sidomos i bluar. Mund të përdoret edhe i pagatuar, duke u vendosur si garniturë ose gatuhet bashkë me përbërësit e tjerë ushqimorë të gjellëve duke qenë ndreqës i tyre, sikurse i salcave dhe i sallatave. Sallamërat me në krye ‘ndujën, por edhe fasulet etj., nuk mund të përfytyrohen pa praninë e specave djegës; këto përbëjnë rreth 30 për qind të sallameve. Speci djegës i përdorur në masën dhe në mënyrën e duhur është “ndezës” i gjellëve, shijet e tyre nuk i zbeh por i spikat.

Dihet se erëzat dhe përbërësit pikantë, gjithashtu kanë vlera të tjera, sepse përmbajnë vitamina dhe lëndë minerare, një pjesë e tyre janë kundëroksiduese dhe luftojnë bakteret në ushqime, duke u zgjatur afatin e ruajtjes së tyre.

Nga erëzat përdoret shumë edhe mraja sidomos ajo e egër; vendësit mendojnë se mraja në sallata dhe në gjellë të ndryshme ndihmon për të pirë më shumë verë.

Kjo pasuri bimore me “liakra” dhe erëza, sikurse me shkurreta e pyje, tanimë paraqitet në Muzeun Etnobotanik të Shën Konstandinit Arbëresh-San Costantino Albanese. Fryt i ndihmesës themelore të profesorit Pasquale Scutari, në muzeum paraqiten dhe shtjellohen vlerat, përpunimet dhe përdorimet e bimësisë në Parkun kombëtar të Pullinit.

- Kërpudhat zënë vend të rëndësishëm në kuzhinën arbëreshe, aq më tepër sepse shumica e komunave arbëreshe pyjet i kanë pranë, për të mbledhur më lehtë kërpudhat. Vjeshta, periudha më e ngjeshur për mbledhjen dhe përpunimin e kërpudhave, përbën ndër veprimtaritë e rëndësishme të familjeve arbëreshe. Kërpudhat më shumë shquhen për shijen e tyre dhe hijeshinë e pjatës me gjellë, sesa për vlerat ushqimore. Përgjithësisht gatuhet duke i pjekur në skarë, duke i “shkuar”-skuqur paksa në tigan, duke i veshur me qull brumi prej miellit të grurit dhe pastaj skuqen me vaj ulliri. Kërpudhat gatuhet kur sapo mblidhen, veçanërisht kur shpërthejnë gjatë vjeshtës dhe kanë shije më të mirë; një pjesë e tyre teren dhe ruhen të lidhura në varg ose në enë me vaj ulliri e pak uthull, për t’u gatuar gjatë dimrit.

Në këto territore, kërpudhat arrijnë në rreth 250 lloje. Më të përhapurat, simbas lartësisë mbidetare dhe llojit të tokave, janë:

.Në zonën e ullirit me toka gëlqerore, rriten ferrudazzu (ferula), sillu ‘e cerza (porcino

nero), silliciellu e giudiciu (porcinello vinato), violeddu (aganico violetto), vinazzu (aganico vinato), miretta (aganico geotropico) që quhet mbretëshë e kërpudhave, sepse është e ëmbël dhe ngjan me shijen e mjaltit.

.Në pyjet me gështenjë e lis, në lartësi mbidetare më shumë se përhapja e ullirit, rriten sillu 'e cerza (porcino nero), sillu prumentiyu (porcino estivo), perrupatu (tricoloza acerbo), gallinella (gallinaccio), vrigliuocciudu (ovolo buono), tirituppitu (falso tartuffo).

.Në pishnaja rriten pinicidu (rosito), sambranciscanu (lottaio vinoso), monachella (tricoloma staus), vavusu (bavoso).

.Në kullota malore rriten cunocchielli (tamburo), protarudi (prataioli), piriti 'e dupu (tipi di vesce).

- Djathërat shërbehen me paragjellët, por gjithashtu përdoren në shumë lloje gatimesh si edhe për mëngjesim. Shquhen djathërat e prodhuara nga qumështi i deleve, që më së shumti ushqehen në kullota kodrinore-malore (Pulini, Vulture etj.), ku rritet bar shumë i pasur me amësime dhe me shije spikatëse. Në komunat Shën Kostandini Arbëresh-San Costantino Albanese dhe Shën Pali Arbëresh-San Paolo Albanese etj., përzjerja e masës së sapompiksuar – gjizës fillestare, për traditë kryhet me lugë prej drurit të qershisë, me synimin e përmirësimit të cilësisë.

Gjiza sidomos ajo e freskët është bylmet veçorizues. Prodhet nga qumështi i deleve dhe më pak nga ai i dhive. Gjiza gjen përdorim në një larushi gatimesh dhe sidomos si ushqim mbushës ose që mbështillet nga peta e trashë në disa lloje bukësh e ëmbëlsirash. Për t'u përmendur janë "Kasolle me gjizë", "Gjize ka fishela", "Bukunotet", "Kanalletet", "Mish i lidhure, mbushur me gjize" etj.

x x x

Gjiza është bulmet po aq i përdorur nga shqiptarët në përgjithësi. Krahas shijes së veçantë dhe pjesëmarrjes në gatime të posaçme ("fërgesa" dhe si mbushëse në byrekë e në disa ëmbëlsira; "gjizëtore"-gatesë me miell misri dhe me gjizë e qepë, që piqet në tavë; "gjizake"-bukë misri ku mielli përzihet me gjizë dhe erëza si mendër e rigon; "gjizanik, byrek a gatesë tjetër me gjizë.), gjiza ka të mira të tjera, sepse prodhet më lehtë e më shpejt se djathi, kushton më lirë, meqë përmban më pak yndyrë.

Bagëtitë e imëta me natyrë kullosore, mbizotërojnë duke u mbarështuar në terrenin kodrinor malor me kullota e livadhe në sipërfaqe të panumërta. Bie në sy edhe zonaliteti vertikal i kullotave, nga ato në shkorretat mesdhetare deri në kullotat e pyjeve të pishës dhe të bredhit. Prandaj bulmetërat aq cilësore, përftohen kryesisht prej deleve dhe dhive e sadopak lopëve të rritura në këto livadhe e kullota; gjedhët, më shumë janë mbarështuar për kafshë pune tërheqëse në bujqësi dhe për ndonjë lopë që mbahet në kushte shtëpiake.

x x x

- Vaj i ullirit është i kudo ndodhur në sallata/pjata të para dhe nëpër gatime të tjera, duke përbërë themel në ushqimin arbëresh dhe në atë italian e mesdhetar në përgjithësi.

Po ashtu, kokrrat e ullirit, që për ngrënie, amvisat i përpunojnë dhe i ruajnë me mënyra nga më të ndryshme. Kryesore është heqja e hidhësirës së tepërt, duke i shtypur dhe mbajtur për disa ditë në ujë, që ndërrohet herë mbas here; po ashtu, kripja dhe mbajtja ngjeshur në enë, duke u vënë peshë përsipër për sa më pak ajër. Ullinjtë mund të shtypen ose jo, të teren në diell, të ruhen në enë me vaj ulliri ose me pak uthull, të fërgohen ose të piqen në furrë.

Praktikë e njohur është bashkëshoqërimi i ullinjve me perimet, duke i përpunuar më tej e ruajtur së bashku, me dy mënyra. Në enë, ullinjtë e kripur shtresohen këmbyerazi me përzierje perimesh dhe erëzash (patëllxhanë, qepë, specë, rigon etj.) gjysmë të terura dhe të grira. Mënyrë tjetër është heqja e bërthamave dhe mbushja e ullinjve me perime dhe erëza të grira imët.

Ulliri dhe hardhia janë ndër bimët bujqësore, që seliten më shumë nga arbëreshët. Në dhjetëvjeçarët e fundit, një pjesë e ullishtave janë ngritur në tokat arë, që seliteshin me grurë, sepse prodhimi i vajit të ullirit është më me përfitim. Siç është shënuar edhe diku tjetër në këtë libër, për pemën, kokrrat dhe vajin e ullirit kam shkruar pak në “E(t)nogastronomiaArbëreshe” sepse ky emërtim të prir më shumë nga shtjellimi i hardhisë, rrushit dhe verës. Por është e mirënjohur se arbëreshët nuk i ndajnë këto bimë dhe ushqime biblike. Për arbëreshët e shqiptarët në përgjithësi sikurse për popuj të tjerë në Mesdhë, ulliri dhe hardhia janë bimësi të shënjtëruara, çka shqiptarët e kanë dëshmuar edhe te kanunet (Lek Dukagjini, Labërisë, Skënderbeut), te statutet e Durrësit, Shkodrës, Tivarit e qytete të tjera kryesore.

- Vezët dhe sidomos erëzat, pasurojnë dhe zbukurojnë gatimet arbëreshe. Ato nuk mund të përfytyrohen pa u ndrequr sado pak me borzilok, gjethe dafine, majdanoz, mendër, rigon etj. Tek ëmbëlsirat spikat përdorimi gjerësisht i farërave të susamit dhe veçanërisht i farërave të anasonit.

- Fiqtë e terur janë ndër frutat më të përdorura, duke ua shtuar ëmbëlsinë dhe vlerat ushqyese nëpërmjet pluhurosjes me sheqer apo lyerjes me çokolatë dhe duke i mbushur me arra e bajame. Fiqtë e thatë ishin ‘protagonistët’ e kalimit më këndshëm të mbrëmjeve familjare, pothuaj e vetmja frutë dimërore e prodhimit shtëpiak. Gjithashtu, përpunimi i fiqve si marmelatë është traditë e hershme.

Shumë të përmendur janë “fiqtë e bardhë dhe kriqezit” e Ungrës-Lungro (Kalabri).

- Llojet e bimëve arnore sidomos arrat-bajamet-gështenjat, në Arbëri, gjejnë kushte klimatike tokësore më se të përshtatshme për të prodhuar cilësisht. Përdoren gjerësisht në gatime dhe ëmbëlsira nga më të ndryshme, sepse krahas vlerave ushqimore, gjellëve dhe ëmbëlsirave u shtojnë amësimet dhe shijet.

Gështenjat kanë vlera e përdorim të shumanshëm: hahen të pjekura ose të ziera, përgatiten gjellë si: “fasule me gështenja”, “panzerotti me gështenja”, “krustate me gështenja”. Me miell gështenjash gatohen bukë të posaçme, duke shtuar 50 për qind miell gruri, sepse mielli i gështenjës nuk përmban gluten, që shërben për lidhjen më mirë të brumit. Po ashtu, ëmbëlsira të shumëllojshme përgatiten me miellin e gështenjave.

Përdorimi gjerësisht i gështenjave, gjithashtu dëshmon selitjen dhe prodhimin e shumtë të tyre nga arbëreshët. Brezi i rritjes së gështenjës në rreth 600 m lartësi mbidetare është mjedis klimatik shumë i lakmuar për jetesë më të

shëndetshme të njerëzve.

x x x

Gjatë krizave ushqimore, në shumë vende të botës gështenja ka shërbyer si ushqimi kryesor. Në Shqipëri, gështenja është quajtur “bimë bamirësie” dhe përdoret shprehja “Gështenja është bukë e varur në degë”.

x x x

- Ëmbëlsirat tradicionore, përfshirë këto arbëreshe, konsiderohen të njënjëshme dhe të paimitueshme, sepse janë të përçuara brez mbas brezi njerëzish, sepse përgatiten me duart e amvisave dhe nga prodhimet më se natyrore e kryesisht të kopshtit të familjes.

Ëmbëlsirat arbëreshe përbëjnë pikë referimi për tërë enogastronominë arbëreshe. Ëmbëlsirat hahen vetëm të freskëta dhe gatohen në çdo familje arbëreshe.

Shumëllojshmëria e tyre lidhet me të kremtet e vargëzuara përgjatë vitit me natyrë zakonesh e ritesh popullore dhe fetare, me paraqitjen dhe tregtimin nëpër panairë etj. Tradicionalisht, të kremteve, familjet u dhuronin ëmbëlsira njerëzve të varfër. Ëmbëlsirat shtëpiake u afrohen të porsaardhurve, si ëmbëlsim përshëndetës e mirëseardhje, si shprehje e ndjenjave të dëlira miqësore familjare. Ëmbëlsirat përmbyllin drekimet e darkimet dhe pritjet kremtuese, duke u bërë korniza gastronomike për të ftuarit në familje.

Gatimi i ëmbëlsirave lidhet shumë me ritet e pagëzimit, martesës, vdekjes, krahas Krishtlindjes dhe Pashkës. Në këto tri ngjarje madhore të ciklit të jetës së njeriut, enogastronomia arbëreshe bëhet e jashtëzakonshme, sepse krahas ëmbëlsirave të shumëllojshme e tejet të shijshme, mbi të gjitha spikatin simbolet e tri riteve të sipër shënuar. Mjafton të përmendet se për “Java e nuses” (java para martesës) përgatiten ëmbëlsira të zbukuruar më shumë, si: biskota në trajtë kulaçi dhe të mbushura me shkumë vezësh e sheqeri/marengë, mustacolle, bukunote të mbushura me marmelatë shtëpie etj.

Njeriu përherë i ka pëlqyer ushqimet e ëmbla. Fillimisht i ka shijuar të pa përpunuara, në trajtën e frutave, të mushtit nga rrushi, të mjaltit, të nektarit të luleve.

Pikërisht këto burime, themel dhe përbërës kryesor i ëmbëlsirave arbëreshe janë: merikota, mjalti i zakonshëm dhe mjalti i fikut, mushti, si prodhime shtëpiake dhe vendi, të pasura me enzime dhe fibra. Sheqeri përdoret krahasimisht pak, rrjedhë e traditës për prodhime vendi.

Në Shqipëri përdoret fjala e urtë “Mushti të ndez, mjalti të harbon/të harlis”.

Themel i gatimit dhe përbërjes së ëmbëlsirave është mielli i përpunuar më cilësisht; kryesisht miell gruri, por ndonjëherë nuk mungon mielli i misrit, pa përmendur miellin e gështenjave dhe të qiqrave që shquhet për shije të veçantë.

Numri kaq i madh i llojeve të ëmbëlsirave, ka mundësuar që të përgatiten e të përdoren të toguara simbas kremtimeve të caktuara. Ëmbëlsirat për Krishtlindje dhe për Pashkë zakonisht gatohen me pjesëmarrjen e shumicës së njerëzve të shtëpisë, madje edhe e të të mërguarve që kthehen për pushime në katundet dhe qytezat e

tyre. Mbizotërojnë ëmbëlsirat e fërguara ndaj atyre të pjekura në furrë, sepse marrin shije më të fuqishme.

Kështu për Pashkë kryeson “Kulaçi i Pashkës”, që quhet ëmbëlsirë e madhërisht. Mandej: “Çiçi”, “Frogia”, “Krustullit”, “Kuzupet”, “Mustacuall”, “Nepitet”, “Nusezet”, “Panaret”, “Pastamole”, “Peta”, “Qinullile”, “Pulza”, “Riganata”, “Shportëza”, “Tortenë” etj.

Ëmbëlsirat e Krishtlindjes, kryesisht janë: “Bufuni”, “Bukunotet”, “Kasaded”, “Kulumolli”, “Çiçiretat”, “Gaganet”, “Grispelle”, “Kanaleta”, “Kanarikulat”, “Kasetelet”, “Krustullit”, “Merikotë”, “Mustacuall”, “Mustardë rrushi”, “Nakatulë”, “Natalici” – “Popoçulla”, “Petulla të ëmbla”, “Pezujate”, “Qinugil”, “Skallile”, “Shilinosi”, “Tardilli”, “Tortënet”, “Viskotet”, “Viskotinët”, “Xhuxhulletë” etj.

Ëmbëlsirat që përgatiten për Krishtlindje dhe Pashkë, zakonisht kanë përmasa të vogla dhe quhen kryevepra të gatimit arbëresh. Për Pashkë përgatiten më pak lloje ëmbëlsirash sesa për Krishtlindje dhe shquhen sidomos nga vënia e vezëve të ziera mbi to.

Ëmbëlsirat që përgatiten me rastin e pagëzimit të fëmijëve zakonisht zhyten në verë, në ngjasim me fëmijën që futet në enën e pagëzimit. Të tilla janë: “Kuleçë”, “Mustacuall”, “Nusezat”, “Pastamolët”, “Pastete”, “Viskote”, “Viskotë të përvëluare”, “Viskotine”.

Ëmbëlsirat që gatohen për dasma janë pak a shumë të posaçme: “Bukunotet”, “Kulaçi i madh i dasmës”, “Mustacuall”, “Nucia”, “Nxhineta”, “Pastamolët”, “Pastete”, “Peta”, “Viskotet” etj.

Ëmbëlsira që gatohen për Karnavale, gjithashtu janë të veçanta sikurse “Loshkat”, “Pupeqe” etj.

Ëmbëlsira të tjera që shquhen janë “Kekët mjeshtërorë”, “Kruhetë” etj.

Krishtlindja, Pashka dhe kremtime të tjera, përbëjnë ngjarje madhore në jetën arbëreshe dhe shoqërohen me veprimtari të shumta duke përfshirë enogastronominë, por gjithmonë, pa ndryshuar natyrën themelore të secilës së kremte.

- Vera dhe sidomos ajo shtëpiake është në epiqendër, duke qenë e përditshme në tryezën e ngrënies dhe pjesëmarrëse spikatëse për shijimin më mirë të shumicës së gatimeve. Ndërkaq, çdo lloj kremtimi madje edhe kujtimi i të vdekurve, shoqërohen me pirjen e një ‘qelqe me ver’.

Gratë arbëreshe selitin vreshta, prodhojnë dhe pijnë verë. Kemi të bëjmë me vijimësi tradite mijërvjeçarësh. Plini i Riu (62 - 115), diplomat i Perandorisë Romake, shkruante: “Si për çudë, këtu në Scadrion (Shkodër), pinë verë edhe gratë”. Madje në disa treva të Shqipërisë me tradita verëtare, gratë lehona pinin sadopak verë për t’u rifuqizuar mbas periudhës së lindjes së fëmijës.

Arbëreshët prodhojnë më shumë verëra të kuqe sesa të bardha, për shkak edhe të kushteve klimatike e tokësore ku seliten hardhitë. Kryesisht prodhojnë verëra tryeze për përdorim të përditshëm, jo aq alkoolore dhe të lehta në pirje. Por prodhojnë edhe verëra të fuqishme, më të trasha dhe më të pasura me

alkool, që shoqërojnë gatimet me ushqime më të fuqishme, veçanërisht me mishra të kuq. Shquhen verërat me trup (nga rrushi i vreshtave në toka shtresë) dhe me amësim spikatës (nga rrushi i vreshtave në toka kodrinore e në shpate, ku ka ndryshime të ndieshme midis temperaturave të ditës e natës gjatë korrik-gushtit), verëra që gjithmonë përftohen nga prodhimi i rrushit në vreshta të selitura në natyrë mesdhetare, gjelbëruese kodrinore-malore dhe bregdetare.

Ka shembuj të vyer, ku bashkohet rrushi i prodhuar në toka shtresë me atë të prodhuar në toka kodrinore, sikurse veprohet në komunat Karfici-Carfizzi dhe Puheriu-Pallagorio (Kalabri) për verëra më të shumëllojshme.

Vera e ngrohur (Vino caldo ose Vino brulé) përdoret edhe nga arbëreshët.

Përbërësit e verës së ngrohur: 1 shishe me verë të kuqe cilësore dhe me trup, 125 g sheqer, 1 shkopëz kanelle, 5–6 karafila të terur, 4 kokrra piper të shtypur, 1 kokërr limoni i ndarë katërsh, 1 kokërr portokalli i prerë në feta.

Përgatitja: vera dhe sheqeri zihen në një enë dhe kur zhduket shkuma e krijuar, shtohen lëndët amësuese të sipërshënuara. Lëngu lihet të vlojë ngadalë për 10–12 minuta. Filtrohet dhe shërbehet menjëherë ose brenda 1–2 ditëve, duke e

ringrohur.

Kjo lloj vere zakonisht përdoret në kremtimet që organizohen në natyrë të hapur, gjatë ditëve të ftohta në Krishtlindje, në Vitin e Ri etj. Zakoni dhe praktika e mirë e do, që kjo lloj vere të shërbehet me kupa druri, sepse mund të mbahet më mirë në duar edhe kur vera është e nxehtë.

Arbëreshët sidomos ata në Fallkunarë-Falconara Albanese, prodhojnë edhe verë (vino fragolino) nga rrushi me erë (uva fragola).

Në komunën e Shën Vasilit-San Basile prodhohet dhe pihet “Vera e murgeshave”, verë fisnike (fine) dhe e zgjedhur. Prodohet nga rrushi i hardhive vendëse, që seliten në Shën Vasil.

x x x

Ilirët, paraardhësit e shqiptarëve, verën e kanë prodhuar e përdorur më së miri. Por krahas verës së rrushit, fisi ilir i taulantëve (dëshmohet se qysh në shek e VI para erës së re, taulantët jetonin në ultësirën bregdetare të Shqipërisë) prodhonte e përdorte verë mjalti, pije e njohur nga njerëzimi përpara verës së rrushit dhe birrës. Aristoteli (384-322) në veprën “De Mirabilibus Auscultationibus” shkruan se verë mjalti prodhohet nga fisi ilir i taulantëve nëpërmjet praktikës, që mandej e përdorën edhe helenët: hojet me mjaltë i shtrydhnin dhe mandej mjaltin e ziejnë në një enë me ujë deri sa të avullojë gjysma e lëngut. Këtë sasi e zbrazin në enë prej balte të pjekur, ku përzierja mjaltë – ujë vijon sadopak të avullojë dhe mandej përfundimisht e vendosin në enë prej druri, duke e lënë të tharmohet për të prodhuar verë të ëmbël dhe të fortë për nga përmbajtja e alkoolit.

Verë mjalti, sikurse në shumë vende të tjera, vijon të prodhohet në treva shqiptare (Lunxhëri e Zagori në Gjirokastër etj.) ku sidomos nuk arrin të prodhohet rrush për verë, prandaj mjalti i tepërt që përftohet në këto treva mjaltëprodhuese përpunohet në verë, në *idromele* ose në *pije të perëndive* siç

emërtohet nëpër botë.

x x x

Për arbëreshët, sikurse për shumë popuj të tjerë të Mesdheut, vera përbën një “fill të lëngshëm”, që kërkon të krijojë lidhje argëtuese për botën dhe të lërë gjurmë të përvojës jetësore, si edhe shenja të kulturës e farëra të urtësisë popullore. Vera lidh e bashkon dhe mirëson më tej të gjithë vlerat e ushqimeve, si kur është pjesëmarrëse në gatimin e tyre ashtu edhe kur në tryezë çiftohet me to.

Verërat përdoren përkatësisht simbas llojit të gatimit. Por edhe e kundërta: gatimet në tryezë ia vlen t’u përshtaten llojeve më të mira të verërave.

Në këtë libër paraqiten 58 gatime ku vera, mushti, merikota, rrushi i terur janë përbërëse sidomos të brumërave (bukëza, makarone, petulla, pite etj.), të gjellëve me mish dhe me peshk, të ëmbëlsirave. Spikatin: supë/përshesh me verë, grurërat e zier ku përbërës janë edhe merikota e rrushi i terur, frisuratë e Karficit-Carfizzi, gjak derku, hjimer, kaciq i pjekur, kaçamak si edhe makarona të gatuara me musht ose me merikotë, kapkol, lepur gatuar me verë të bardhë, lepur gatuar me verë të kuqe, lëng mishi arbëresh, mish i lidhure, mushtpите, mustardë rrushi, petulla etj. që ngjyhen në musht a merikotë, në sherbet dëbore që përzihet me merikotë; po ashtu pishk saucë, riganellet e gjyshes, sanxheri, turdille, vojihollat etj.

Verërat arbëreshe përbëjnë histori dhe traditë, veçanërisht në Bazilikatë (me Mashqitin-Maschito e Zhuren-Ginestra dhe kulmon me Barillin-Barile), në Pulje ku “Cantine San Marzano di San Giuseppe” është ndër më të mëdhatë e cilësoret në Itali; gjithashtu në Kalabri, ku gjallojnë 32 komuna arbëreshe dhe vera është në rrafsh të parë.

Domethënës është treguesi, që harta e verërave të shquara të Kalabrisë përqendrohet në tri zona: Parku Kombëtar i Pulinit (me një varg komunash arbëreshe në vijimësinë e rajoneve Kalabri dhe Bazilikatë), Ciro Marina dhe Katanaxari-Catanzaro ku po ashtu gjallojnë disa komuna arbëreshe. Disa lloje vere kanë emrat e katundeve/qytezave ku prodhohen si: verë e Fermës-Firmo, verë e Çiftit-Civita, verë Mbuzatjote-Sangiorgese etj.

Gjithashtu domethënëse është se shumë lloje verërash arbëreshe kanë emërtim arbëresh ose dygjuhësh, pra arbërisht dhe italisht.

Proceset e prodhimit të verës shtëpiake kanë evoluar përgjatë shekujve. Spikat sidomos shtypja e rrushit dhe shtrydhja e lëvoreve (buccie) të tij, çka është bërë me mjete gjithnjë e më të përkryera. Në lashtësi përdorej govata, mokra prej guri, duke e gdhendur përbrënda që të zgavrohej dhe anash i hapej një brimë për daljen e mushtit. Njerëzit e shtypnin rrushin me këmbë brenda në govatë ose përdornin mokrën. Ndonjë govatë e tillë ende ndodhet nëpër katunde/qyteza arbëreshe.

Govata, vaska prej guri janë gjetur edhe në punishten e verës, më se dymijëvjeçare që ndodhet në qytetin Bylis (Mallakastër, Shqipëri).

Me përsosjen e përpunimit të drurit, rrushi shtypej në tinarë të gjerë dhe më

vonë përdorej trokulla (torchio) për shtrydhjen e lëvoreve. Tanimë ka kohë që rrushi shtypet e njëkohësisht shtrydhet sadopak me egrapompë (egrapompa); ndërsa mushtin e sapopërftuar, me pompim dhe gyp lënde plastike e dërgon drejtpërdrejt në enët e tharmimit.

Arbëreshët vërtet e përdorin verën në gatime, por nuk e prodhojnë veças për këtë qëllim; megjithatë vera është përherë në tryezë, por edhe përherë në kuzhinë. Dihet se verërat për kuzhinë, "Cooking wines", zakonisht prodhohen dhe tregtohen veças, janë cilësore por jo aq sa ato për pirje. Përmbajnë rreth 10 për qind alkool, lartësojnë vlerat e gatimeve dhe i bëjnë me amësime e shije më të spikatura e të fuqishme

Por sikurse gastronomia, vera arbëreshe nuk mund të mbështesë ardhmërinë vetëm në prodhimin, në cilësinë dhe në çmimin e shitjes. Nevojitet më shumë menaxhim dhe marketing, më shumë strategji tregtimi dhe mënjanim i veprimtarive rastësore. Në këtë vështrim, ka gjithashtu rëndësi që më shumë të pajtohet lidhja ngushtë e enogastronomisë arbëreshe me natyrshmërinë dhe mitologjinë e saj, me vetë bashkësinë arbëreshe e më gjerë si edhe me botën enogastronomike e tregtare në tërësi. Pikëtakime të kësaj natyre u shërbejnë rrugëtimit më bashkëkohor, që verërat arbëreshe duhet të ndërmarrin përmes ndihmës e mbështetjes së institucioneve/organizmave dhe përkushtimit të prodhuesve.

Tradita verëtare arbëreshe shprehet edhe në prodhimin e likerave. Vera dhe likeri, themel të përbashkët kanë mushtin e tharmuar, por likerit i shtohet alkool i prodhuar prej mushtit dhe amësime frutash e erëzash. Spikatin dy lloje likerit. "Borchi" (Borshi) i San Marcanit-San Marzano di San Giuseppe, i mirënjohur në Itali, SHBA etj., ndërmarrje e familjes Borshi qysh më 1840 dhe në etiketën e shishes është shqiponja dykrenore.

"Distileria Caffo" që prodhon likerit "Arabesh", duke u frymëzuar nga një recepturë arbëreshe. Këtij lloji likerit i shtohen erëza: kanellë, karafil, shafan/krokull (croco, zafferano), koriandër (coriandolo) etj. Pihet më vete, por edhe i përzier si koktej; mund t'i shtohet kafesë, akullores, ëmbëlsirave, frutave të prera në feta ose të shtrydhura. Tregtohet edhe në Nju Jork etj.

Në botën e qytetëruar, veçanërisht nën shembullin e disa vendeve të Mesdheut, tanimë, vera përbën shëndet, mirëqenie dhe hare, por edhe terapi dietike në suazën e enogastronomisë, duke ndikuar drejtpërdrejt në shtimin e jetëgjatësisë dhe në uljen e mbipeshës së njerëzve. Qendërsia (La centralità) e verës në enogastronomi, madje në një farë mënyre e shkalle edhe në jetën e njerëzve, përbën dukuri dhe praktikë gjithëpërfshirëse. Shumë autorë të mirëfilltë, verën e quajnë si "ambrozia", ushqimi edhe i perëndive.

-Dukuri themelore e enogastronomisë arbëreshe është se më shumë praktikohen gatimet e ushqimeve të ziera dhe të pjekura. Por spikatin ushqimet e fërguara, jo aq të këshilluara për shëndetin e njeriut. Këto përdoren për t'i shtuar shijen gjellëve dhe ëmbëlsirave, sepse për varfëri dhe traditë kishin pak përbërës ushqimorë, kryesisht ato që përftoheshin nga bujqësia e trevës.

Zierja e ushqimeve kryhet me zjarr të ulët, në mënyrë që të ziejnë më ngadalë e më gjatë, për të ruajtur më shumë vlerat ushqimore, si edhe amësimet e shijet. Mbështetja në traditën e kuzhinës arbëreshe ku gjithashtu spikatin amësimi dhe shija, përbëjnë kyçe të cilësisë së gjellëve dhe të ëmbëlsirave, me një nga praktikatat e të ushqyerit të shëndetshëm “Ha gjithçka të shëndetshme e krahasimisht pak dhe shijeso shumë”.

Zierja ngadalë dhe përzierja po aq ngadalë e herë mbas here e ushqimeve përpara e sidomos gjatë e në përfundim të gatimit, përbëjnë tipare veçorizuese të kuzhinës arbëreshe. Përzierja mundëson njëtrajtësim më të plotë të amësimeve e të shijeve, zgjatjen e periudhës së zierjes në të mirë të gatimit, trashjen e lëngut në gatim, mosngjitjen e gatimit te fundi i enës.

x x x

Në treva të Shqipërisë, thuhet se “stanarët e trazojnë qumështin që vlon në vedër, sikurse amvisat e përziejnë gatimin në kusi përgjatë zierjes”.

x x x

- Mielli, vaji i ullirit dhe vera, përbëjnë tri ushqimet themelore dhe të përditshme, ku më shumë përqendrohet kuzhina arbëreshe.

Po të thellohem më tej, del se mbizotërojnë ushqimet nga prodhimi bujqësor mesdhetar i zonës kodrinore: gruri, rrushi, ulliri, perimet, mishi dhe djathi i bagëtisë së imët, mishi i derrit shtëpiak. Mbizotërojnë brumërat me grurë dhe miellin e tij dhe shumë pak miell misri (ndonjë lloj mëmëlige/ kaçamaku etj.), merikota e mjalti dhe më pak sheqeri, ulliri dhe vaji i ullirit, mishrat dhe bulmeti i bagëtisë së imët krahas mishit të derrit dhe jo aq të gjedhit. Po ashtu, gjellët me perime janë në rend të parë. Kur klima dhe moti nuk mundësojnë prodhimin e perimeve nga kopshti, arbëreshët sikurse edhe shqiptarët, gjellët i gatujnë edhe të bashkërenduara me fruta sidomos dardha, ftonj, gështenja, kumbulla, mollë, që mund të jenë të freskëta ose të terura.

Tërësia e larme e gatimeve arbëreshe, në një farë mënyre e gjen vehten edhe te gatime tanimë të botërizuara si për shembull “Finger food”, “Street food” “Clean food” etj. Të parat janë ushqime/gatime që hahen duke i marrë me gishtërinjtë e duarve, ushqime që gatuhet dhe hahet lehtë e shpejt, të natyrës njëkafshatëshe, me amësim e shije që të bëjnë për vete, të magjepsin edhe sepse shtojnë kënaqësinë e njerëzve kur ushqimet i prekin/marrin drejtpërdrejt me duart/gishtërinjtë e tyre. Të tilla janë arroret, petullat dhe byrekët, kuleçët dhe pitet, feta ose kafshata buke apo biskote etj. që lyhen me marmelatë, merikotë, mjaltë, vaj ulliri e sheqer; por përsipër ose midis dy fetave mund t’u vihen copa djathi, mishi, sallame, perime. Ndërsa “Street food”, ushqime/gatesa që hahen në rrugë a në shesh, nëpër panairë dhe kremtime etj., duke u prodhuar e tregtuar brenda ditës, janë kryesisht të natyrës “Street food”. Me këtë rast njerëzit gëzojnë edhe përvojën e kuzhinës etnike, nostalgjinë për këto gatime, shoqërinë e njerëzve përreth. Nënkuptohe, çmimet janë më të ulëta se të restoranteve, por duhet shumë kujdes te higjiena. Në 34 Rasegna del Costume Arbëresh të organizuar në Vakarizi-Vacarizzo Albanese, bënte pjesë edhe veprimtaria “Street food arbëreshe”. Praktika “Clean food”, për ushqime të dëlira

e të papërlyera, pra pa përdorur ndotës kimikë (lëndë ruajtëse/konservuese, ngjyrosëse etj.) është gjithashtu pjesë e gatimeve shtëpiake arbëreshe.

* * *

Mbështetur në studimin e Claude Levi-Strauss (1908–2009), antropolog dhe etnolog i shquar francez, trekëndëshi i gjellëtarisë përbëhet: nga “të pa gatuarat” që përfaqësojnë gjendjen origjinale dhe të shndërruar të ushqimeve, nga “të zierat-të pjekurat-të fërguarat” - pra nga shndërrim kulturor i ushqimeve të pa gatuar, si edhe nga “shndërrimet përpunuese” - pra nga ndërrimi natyror i ushqimeve të pa gatuar dhe i atyre të gatuar. Brenda këtij trekëndëshi, në një trekëndësh më të vogël, autori francez vendos mënyrat kryesore të gatimit: pjekja”, “zierja”, “terja dhe tymosja”. Simbas tij, enogastronomia përfaqëson jo thjesht të ushqyerit, kënaqësinë, folklorin. Shënon kalimin nga natyra te kultura, sepse ushqimet e gatuar, në një farë mënyre e humbin natyrshmërinë dhe marrin kuptime e shije të ndryshme simbas kulturave përkatëse. Ushqimi është mekanizmi spikatës i njënjëshmërisë etnike, kulturore, shoqërore.

Studiuesja Anna Maria Ragno, për kuzhinën arbëreshe, ku gjellët kanë edhe shkëndijim hyjnor, paraqet shembuj të grupit të parë të këtij trekëndëshi: perimet që përdoren për sallatë, carangthi i egër, majat e kërcejve-gjethëve të kaperinës etj. Shembuj të grupit të dytë janë dromësat, rrashkatjelt Skanderbeg, shtridhelat etj. Shembuj të grupit të tretë janë kandarartet, kapakoli, salsiçet, supersatet e të tjera lloje ushqime të ruajtura me kripje etj.

Themelore është se në arkeologjinë gastronomike të mbarë botës bëjnë pjesë edhe gatimet e moçme arbëreshe, për çka sa nuk është vonë, kërkohen më shumë hulumtime dhe veprimtari për t’i rijetësuar më shumë ato.

Ushqimi përbën një mekanizëm zbulues dhe tregues për njëjtësi etnike etnike, kulturore dhe shoqërore të një populli. Përbën shprehje solidariteti dhe mbështetjeje familjare të ndërsjellë, si edhe të miqësisë midis grupe njerëzish.

Gatimet arbëreshe janë pjesë lëndore (materiale) dhe jolëndore, shprehje e dukshme dhe e padukshme, e prekshme dhe e paprekshme e kulturës së jetës arbëreshe. Gatimet ndihmojnë për njohjet më në thellësi të Arbërisë, sepse përbëjnë një lloj “hardware” por edhe “software” të dhënash e njoftimesh, që ende duhen hulumtuar, për t’i zbërthyer thelbin e përmbajtjes dhe përdorur më mirë. Kur drekon e darkon në tryezën arbëreshe kupton se ndodhesh edhe në mes të historisë e të legjendës, që pasqyrohen në enogastronominë e saj!

Të ushqyerit e njerëzve të fshatit në pellgun e Mesdheut, duke përfshirë arbëreshët, ndryshonte vetëm dhe kryesisht simbas prodhimeve bujqësore të stinëve, krahas tëmotjeve që përpunoheshin e ruheshin në shtëpi. Të ushqyerit përmirësohej gjatë fundjavëve dhe të kremteve, dasmave, lindjeve dhe pagëzimeve të fëmijëve etj.

Të ushqyerit në familje dhe më gjerë, përbën një praktikë konsolidimi marrëdhëniesh gjinore dhe farefisnore, madje edhe me miqësinë e shoqërinë.

Prandaj enogastronomia nuk është vetëm mjeshtëria dhe arti i shefit të kuzhinës në restorant, por mbi të gjitha, i amvisave, të cilat gatuajnë tërë jetën për familjet e tyre dhe tryezat e mikpritjes

Enogastronomia ka të bëjë me veprimtari jetësore për njerëzit, me pirjen dhe shijimin e verërave bashkë me ngrënien e ushqimeve, por edhe me përdorimin e rrushit të terur, të mushtit e merikotës dhe sidomos të verës, që shoqërojnë gatimin e shumë lloje ushqimesh.

Nga gatimet dhe recetat arbëreshe që u trajtuan më lart, pjesa dërrmuese i takon enogastronomisë: vera u shton shijen ushqimeve në gatim, u rrit amësimin, butësinë, ngjyrën. Vera përherë e shoqëron ngrënien e tyre, duke shtuar vlerat dhe harenë e tryezës si edhe tretshmërinë e ushqimeve.

- Më poshtë paraqiten disa shembuj:

- Ushqime të gatuar me rrush të terur, merikotë, musht, verë: bufuni, buknotet, gaganet, kaçamak me musht, kanarikula, kasatele, krustullit, kustrosëma, lepur me ver t'bardh, loshkat, makarona me musht, mostopitë, mujelia, mustacuall – mustacolë, mustardë me musht, mustardë rrushi, mushella e ëmbël, nakatula, papratet me merikotë, peshk me ver t'bardh, përshesh me ver, pirsut, pite me rrush të terur, qinullile, riganata, riganele, sanxhirë, tarelet-taralle, viskot-taral.

- Gatime që çiftohen shumë mirë me verërat:

Të gjithë gatesat me mishra të kuq (kec, qengj, mish gjahu, salsiçe, sallam etj.) shoqërohen mirë me verëra të kuqe; kurse gatesat me mish të bardhë, sikurse mishi i derkut dhe peshku, shoqërohen me verë të bardhë. Ëmbëlsirat dhe frutat shoqërohen me verë të ëmbël.

Gatimet e arbëreshëve janë të natyrës mesdhetare tipësore dhe shumica ngjajnë me kuzhinën italiane, që është e mirënjohur në botë. Por shumica e emërtimeve të gatimeve arbëreshe janë në gjuhë arbërishte të mirëfilltë, çka fuqizon dëshminë për lashtësi dhe origjinalitet.

Kemi të bëjmë me gatime të një shoqërie mbizotëruese rurale, ushqime që kryesisht përftohen nga prodhimi shtëpiak, duke qenë “bio” dhe që kushtojnë më pak, por duan më shumë punë e përkushtim. Në to, ndihet dora e amvisës shtëpiake, përkushtimi me shumë dashuri nga nëna, gruaja etj. Kemi të bëjmë me ushqim që ka rrënjë te tradita, kur jetesa e njerëzve ishte shumë më e vështirë, sikurse edhe sigurimi i ushqimit të përditshëm. Vërtet ushqim natyror dhe i thjeshtë, por jo në shkallën e lartë të përpunimit dhe të stërhollimit që arrihet tani në botën e përparuar. Megjithatë, në shumë raste, ushqimi dhe gatimi shtëpiak është më i shëndetshëm, më i dëlirë dhe i papërlyer.

Rrënjët e enogastronomisë arbëreshe të lidhura me mëmëdheun, paraqiten edhe në rapsodinë “Kënga e Skanderbekut”, te libri “Rapsodie Albanesi” (B. Bilota, Kastrovillari 1916). Pjesë të kësaj rapsodie vijojnë të citohen nga shtypi arbëresh e italian edhe në vitet e tanishme, sepse në të flitet për gatimet që u shërbyen në një banket të shtruar nga Gjergj Kastrioti:

“Skanderbeku një menat / po m’e mbjodhi shokërinë / e m’e mbjodhi e m’e

mbitoj (ftoi) / me mish kapojsh e lepuresh / me krera thllëzazish / me filljetë (filetë) mështjerrazish!”.

Siç shihet, mbizotërojnë gatimet me mish të pjekur, nga kafshët dhe shpendët e gjahut, si edhe nga mishi më cilësor sikurse është fileto e mishit prej mëshqerrës.

Tanimë, ushqimet e tregut të botërorizuar, vërtet kanë më shumë paraqitje (amësime, shije, ngjyra tërheqëse, ambalazhime etj.) dhe shpesh janë gjysmë të gatshme. Por brenda tyre qëndron pasiguria për cilësinë: pastërtia, prejardhja, kimikatet, duke përfshirë ruajtësit (conservanti) dhe ngjyrosësit e amësuesit, sheqeri dhe yndyra e tepërt etj.

Zgjedhja më e mirë do të ishte bashkërendimi optimal, pa absolutizuar asnjërën nga të dyja mënyrat e ushqimeve, e gatimeve.

Repertori enogastronomik arbëresh është vërtet veçorizues dhe i larmishëm, edhe sepse, është i lidhur ngushtë me traditën e moçme dhe ka përparuar ndër shekuj. Në fakt, përbën më shumë dhe i kapërcen njohjet e përgjithshme, që janë paraqitur për të në ndonjë artikull a libërth.

Turizmi në tërësi dhe sidomos agroturizmi e turizmi enogastronomik, në përhapje edhe në komunat arbëreshe, kanë mundësuar shpalosjen e recetave familjare aq të shumëllojshme, çka shijohen nëpër restorantet që shërbejnë pjata tipësore arbëreshe. Këto bëjnë pjesë në kuzhinën etnike mesdhetare, ku mendësia është për të “ngrënit shëndetshëm dhe bukur”. Nga ana tjetër, kemi të bëjmë me një kuzhinë, që mbështetet te thjeshtësia dhe origjinaliteti i prodhimeve bujqësore, prej tokës ku arbëreshët selitin bimët dhe mbarështojnë blegtorinë. Shembuj me emërtime “gjellësh të thjeshta” janë dromësat, gatesat me bishtajore kokërr ku spikat “Fasul me liakra”.

Kuzhinë vërtet e thjeshtë, por e fuqishme, inteligjente dhe krijuese, falë edhe traditës enogastronomike arbëreshe në përtëritje. Kuzhinë, gjithashtu e pasuruar nga shijet e përfutuara prej amësimeve dhe shijeve të erëzave, që kryesisht rriten në malin e Pulinit dhe të Vultures. Kësaj mrekullie i shtohet fantazia dhe përkushtimi i amvisave arbëreshe, të cilat përgatitin pjatanca me gatime shumë të kërkuara. Gastronomia vërtet është art dhe mjeshtri e kuzhinierëve, por ajo kryesisht praktikohet nga amvisat, të cilat përbëjnë një shumëfish të madh ndaj kuzhinierëve profesionistë.

Kuzhina shtëpiake dhe tradicionore arbëreshe, përqendrohesh te veprimtaria në dhomën ku ndodhet vatra e shtruar me pllaka guri të zeshkët, ku ngadalë dhe ëmbël zihen ushqimet. Në kubënë (cappa) e pjesës mbi vatër të tymtarit (camino), varen tenxhere dhe kusi e tiganë bakri të kallajisura; kurse përgjatë buzës në fund të kubesë vihen takëmet e kafesë përfshirë mullirin e dorës, luga e drunjte për përzierjen e gjellëve. Te kamastra nën kube dhe mbi zjarrin e vatrës, varen kusia metalore por mundet edhe poçja prej balte të pjekur, ku ushqimet ziejnë dalëngadalë. Masha për kapjen/rregullimin e urëve në zjarr dhe uhjaturit për fryrjen e zjarrit, mbështeten te muri i vatrës.

Anash vatrës, në këndin e dhomës, vendosen magja për gatimin e brumit (në familjet me shumë njerëz, në një dhomëz në vijimësi të kuzhinës është

magjatorja) dhe dy furra me kubé: një furrë për pjekjen e llojeve të ndryshme të bukës dhe tavat me ushqime, si edhe një furrë tjetër më e vogël, që përdoret për pjekjen e ëmbëlsirave. Furrat shtrohen me pllaka guri, për ta mbajtur nxehtësinë në mënyrë më të qëndrueshme.

Përbërës themelorë të shtëpisë, të kuzhinës dhe, furnizues kryesorë të saj me ushqime të freskëta e të përpunuara janë kopshti shtëpiak dhe qilari/ kantina:

- Kopshti mund të jetë në oborr ose përreth a pranë shtëpisë, me sipërfaqe dhe lloje bimësie të selitur simbas fuqisë ekonomike e punëtore dhe dëshirës së familjes. Në kopsht seliten perime dhe drufrutore intensive e cilësore, që shërbejnë për ushqimin e përditshëm familjar. Kopshti familjar përkufizohet se është “i pari i tërë arteve dhe i tërë shkencave” (“People, plant, place paradigm” Aldous dhe Dixon, 2010). Ky përcaktim ravijëzon gjerësinë e shtrirjes dhe thellësinë e përmbajtjes teknike shkencore të kësaj veprimtarie, si edhe zanafillën e saj shumë të lashtë, duke ndihmuar në shndërrimin e shumicës së bashkësive të njerëzve nga gjahtarë e mbledhës prodhimesh bujqësore, në rritës bimësh dhe kafshësh bujqësore (Aldous dhe Dixon, 2010).

Në këtë kontekst të kopshtit tradicional, ku nuk mungojnë tri llojet e bimëve biblike sikurse hardhia, ulliri dhe fiku, dëshmohet edhe një herë se arbëreshët janë në rrjedhën e një populli autokton shumë të lashtë e me tradita të vyera. Njihet se shumica e arbëreshëve i kanë ndërtuar shtëpitë shumë pranë njëra-tjetrës, për shkak vetëmbrojtjeje dhe të terrenit kodrinor e malor. Për rrjedhojë, pak ose aspak tokë mbetej për kopsht, por bimët seliteshin mjeshtërisht.

Shembull i kopshtit arbëresh mund të jetë ai në Purçilli-Ejanina, me një koleksion me pemë drufrutore, të mbëltuara ose të shartuara nga vetë Manol Giordano (1920–2015), kleriku dhe intelektual i urtë, i cili shquhet edhe për botime madhore lidhur me gjuhën arbëreshe.

- Qilari/kantina, por arbërisht emërtohet edhe kandinë a katoq, përbën mjedisin ku përpunohen dhe ruhen tëmotjet, vendi më i freskët i shtëpisë, me ajrim të mirë dhe tejet i pastër, pa ose me pak dritësim natyror; prandaj ndodhet në pjesën e poshtme ose nën tokë a pranë shtëpisë.

Qilari parashikohet, projektohet dhe ndërtohet bashkë me shtëpinë, zakonisht me ndarje/kthina për verërat, për përpunimin dhe ruajtjen e mishit të terur, sallamit, bulmetit, për perimet-frutat e terura dhe turshitë e ullinjte e kripur.

Kur qilari është si duhet dhe me tëmotjet e nevojshme, familja arbëreshe e përballon më mirë jetesën e përditshme dhe miqtë i nderon siç duhet.

Vlerat dhe fuqia e gatesave arbëreshe qëndrojnë te përbërësit më se natyrorë të ushqimeve dhe tek amvisëria. Një fjalë e urtë shprehet: Ka taluri (pjata) vjen kalluri (ngjyra), ka panëta (buka, ushqimi) vjen shndeta.

Kuzhina arbëreshe po e rivlerëson kulturën e të gatuarit dhe të ushqyerit familjar, të shoqëruar me rite të moçme, ku në rrafsh të parë del ndjenja e shenjtë dhe praktika arbëreshe për mikpritjen. Suksesi i saj mbështetet edhe në përfitim të ushqimeve më se natyrore dhe më të shëndetshme, që arrihet nga bashkërendimi i bujqësisë kryesisht shtëpiake-e kopshtit të familjes, me mbarështimin e kafshëve

shtëpiake (derr, lepuj, pula) dhe të bagëtisë së imët (të leshta, të dhirta), që më së shumti ushqehet në kullotë.

Një pjesë e gatimeve arbëreshe përafrojnë me ato italiane të rajoneve ku arbëreshët janë përqendruar më shumë: Kalabri, Bazilikatë, Pulje, Sicili etj.

Në fund të fundit, enogastronomia arbëreshe përbën një pasurim të enogastronomisë italiane, ndihmon në zhvillimin më tej të turizmit enogastronomik të Italisë.

* * *

Në shumicën e popujve të Mesdheut, por edhe më gjerë, çdo lloj ushqimi quhet i shenjtë dhe prandaj duhet të prodhohet, të gatuhet, të ruhet me përkore dhe me fetari.

Dieta mesdhetare e mirënjohur është mënyrë jetese, që ka lindur në kushte klimatike dhe tokësore, ku ndihmohet mbushullimi dhe larmia gjithëvjetoje e prodhimeve bujqësore. Por para së gjithash, kjo lloj diete është trashëgimi e lindur në kushte varfërie të njerëzve.

Veçanti e kulturës arbëreshe, pjesë e dietës mesdhetare, është kulti i “Triesës”, sepse tryeza përdoret jo thjesht e vetëm për të ngrënë, por edhe si mundësi e përditshme për kuvendim e gëzime në gjirin familjar si edhe me farefisën e miqtë, duke u quajtur një rast i shenjtë. Mjafton së paku prania e bukës dhe e verës, që tryeza arbëreshe të quhet e shtruar dhe të ofrojë mikpritjen veçorizuese. Kuzhina arbëreshe nuk dallohet aq nga gjellë shumë të veçanta, të pasura dhe të zbukuruara shumë, por në të shquhen aftësitë dhe fantazitë e amvisave. Mjeshtërinë e gatimit ua përçojnë bijave dhe nuseve të tyre.

Arti gjelltar arbëresh, ndjek edhe kalendarin e të kremteve fetare si edhe të atyre shekullare shumë të moçme, duke e kryer përmes gatimeve të veçanta për secilën prej tyre. Shoqërohen me rite dhe ceremoni domethënëse, gjatë ngrënies në familje dhe ngrënies në shkallë bashkësie siç janë gjitonia/fqinjëria dhe katundi, qyteza a komuna.

Mbështetur në librin “Rituali e Misteri della Cucina Arbëreshe”, kremtimet për Pashkë shoqërohen me tradita enogastronomike, ku mbizotërojnë vezët e lyera ngjyrëkuqe, që përgatiten nga çdo familje dhe u shpërndahen farefisit e miqve. Vezët e kuqe vihen edhe për zbukurim mbi ëmbëlsirat e Pashkës. Veçanërisht në komunat arbëreshe të Pulinit, kulaçi i Pashkës është në krye të gatimeve kremtuese. Në Çifti-Civita i fejuari i dhuron “nusëzën” të fejuarës ndërsa ajo i dhuron një ëmbëlsirë tjetër, “çiçin”. Për fëmijët përgatiten ëmbëlsira si “shportëza”, “pulza” etj. Në Mbuzat-San Giogio Albanese gatuhet “nuse” dhe “kulaçe të ngurta”. Ndërsa në Garafë-Caraffa di Catanxaro është me traditë “kucupa”, një lloj kulaçi me vezë përsipër. Në Shën Benëdhikti-San Benedetto Ullano, krahas kulaçit me vezë, vajzave të vogla u dhurohen “panarele” dhe djemve të vegjël “kukulliçi”. Familjet arbëreshe të Shën Mitrit-San Demetrio Corone dhe të Maqit-Macchi, për të shtunën e darkës

së Pashkës gatuajnë kulaç me vezë përsipër si edhe “riganata”.

Po në librin e lartpërmendur, kremtimet për Krishtlindje kanë gastronominë, që anon nga riti dhe ngrënia shumë më e mirë. Krishtlindjet përkojnë me përfundimin e punimeve bujqësore (korrja e të vonave, vjelja e rrushit dhe e ullinjëve, mbjelljet e vjeshtës), kur spikat periudha e pritshmërisë së madhe për rishenjtërimin e përzemërsisë dhe të lidhjes midis njerëzve. Me këtë rast, amvisat gatuajnë gjellët dhe ëmbëlsirat më tradicionore. Darkimin e “Trembëdhjetë gatimeve”, qoftë në vështrimin simbolik, arbëreshët e vijonë sadopak. Në Fallkunarë-Falconara Albanese bien më shumë në sy: bukët e larmishme me miell gruri, me në krye kulaçin, si edhe “krispelet”. Në Shën Benëdhikt-San Benedetto Ullano mbizotërojnë ëmbëlsirat: kasatele, petulla, skallile, skaudhatjele, turdille. Tradita në Ferma-Firmo është gatimi i çiqiratës si ëmbëlsirë. Në Garafë-Caraffa di Catanzaro dhe Vina-Vena di Maida secila familje përgatit petulla prej mielli gruri dhe pure patatesh, si edhe “nakatulla”. Familjet arbëreshe në Mbuzat-San Giorgio Albanese, Strigar-San Cosmo Albanese, Shën Mitër-San Demetrio Corone, Shën Sofi-Santa Sofia d’Epiro, Vakarricë-Vacarizzo Albanese përgatiten ëmbëlsira të fërguara si: krustule, skallile, qenullile. Në Firmozë-Acquaformosa nuk ka familje që nuk përgatit grispele dhe krustulit.

Në këtë vijimësi është edhe kumtesa “Festa religiosa e Tradizioni alimentari. Esempi Mediterranei”. Në të theksohet se kalendari i të kremteve fetare i është përshtatur kalendarëve të parakrishterë që mbështeteshin në ciklin bujqësor dhe blegtoror, për të shprehur së bashku njëjtësinë (identita) kulturore të bashkësisë arbëreshe siç ka ndodhur edhe në popuj të tjerë. Përbërës simbol të kulturës enogastronomike mesdhetare pra edhe arbëreshe, që hasen në çdo manifestim të shenjtoreve bizantinë janë: gruri i zier dhe buka/mesha, rrushi i terur dhe vera, ulliri dhe vaji prej tij. Këto bekohen në kishë dhe u shpërndahen për ngrënie besimtarëve. Për shembull në Munxhifisi-Mezzojuso këto bekime dhe kremtime lidhen me 21 nëntorin – mesin e periudhës së mbjelljes të të lashtave si edhe me Shën Kollin – 6 dhjetor kur bekohen bukëzat e rrumbullakëta që quhen panuzza, rit që përsëritet më 19 mars – për Shën Zef.

Gjellë dhe gatesa të tjera të posaçme për secilin kremtim dite të shenjtoreve mund të përmenden:

- “Lartësimi i Kryqit të Shenjtë” (14 shtator): “Strangujët”.
- “Ngjitja/Lartësimi i Krishtit në Qiell” (40 ditë mbas Pashkës): “Dorëzët”, “Makarona të ziera me qumësht”.
- Shën Gjergj: “Mustacuall”, “Tarelle”, “Viskota”.
- Shën Ilia: “Rictell ku lu galluc”.
- Shën Josif: ëmbëlsira të shumëllojshme; në Shin Koll organizohet “Festa e ëmbëlsirave”.

-Shin Koll dhe Shën Luçie: “Grurët” ose “Cuccia”, “Petulla”, “Piçile” - bukëza si ëmbëlsirë, të gatua me miell gështenjash. Picilet më shumë përdoren nga familjet e luginës së ulët të lumit Krati (Kalabri), që para se të drekojnë edhe me to, gjatë meshës i vendosin te therorja e kishës.

Te familjet në Shën Benëdhikt-San Benedetto Ullano dhe në Marri gatuajnë

“Nikollinet”, bukëza të njomura me shumë vaj ulliri, dëshmi të mbushullimit e të mirëqenies dhe mbasi i bekojnë në kishë, bëjnë pjesë në drekimin familjar duke i quajtur ushqim i shenjtë.

- Shin Koll dhe Shën Benedhikt: “Nikollinet”, “Picilit”.

-Shën Kozma dhe Shën Damian (veçanërisht në komunën Strigari-San Cosmo Albanese në Kalabri): “Oriz me qiçra”, që ndreqet me vaj ulliri dhe me spec djegës.

-Shën Luçie (veçanërisht në Çifti-Civita e disa komuna të tjera). Zjarri në vatër dhe dritat e shtëpisë mbahen të ndezura tërë natën. Përgatiten dhe hahen “Fiç të terur” dhe “Fiç të pjekur”, që të lidhur varg me fiçe xunkthi, piçen në furrë. Por edhe “Grur i zier”, “Gruret”a “Caccia”, “Nusëse”, “Picilit”, veçanërisht të gatuar me miell ose me pure gështenjash. Nuk mungojnë arrat, bajamet, gështenjat, si edhe lëkëngë, supërsat, djathë, petulla, skalleta.

- Shën Mëri (veçanërisht në Ferma-Firmo e disa komuna të tjera): “Rraskatjelt”. Në Sëndastina-Santa Cristina Gela (Siqili) përgatiten “Shfince.

- Shën Mëri e Rruzarit (Madonna del Rosario), që kremtohet të dielën e parë dhe të dytë të tetorit; veçanërisht në Vakarricë-Vacarizzo Albanese (Kalabri) gatuhet supa e posaçme “Liakret”, ku kryesisht përmbahen lakra, labotë e të tjera perime gjethore, si edhe gatuhet gjellë a tavë me mish keci ose qengji.

- Shën Mitri shënon fillimin e dimrit për arbëreshët dhe shqiptarët prandaj ndizet zjarri i parë brenda vatrës; prandaj në këtë ditë të shënuar familjet drekojnë a darkojnë duke patur detyrimisht në tryezë edhe verë e rrush (zakonisht rrush pjergulle në treva me klimë të ftohtë, ku hardhia nuk arrin të selitet).

-Shën Ndrë (veçanërisht në Vina-Vena di Maida dhe në Garafë-Caraffa di Catanzaro): “Grurë dhe misër të zier”, një lloj çorbe, që ndreqet me vaj ulliri dhe me kripë.

- Shën Rrok (veçanërisht Shën Benëdhikt-San Benedetto Ullano dhe në San Marçan-San Marzano di San Giuseppe): “Papoculla” ose “Natalice”, bukëza Krishtlindjeje. Gjatë meshës vendosen në therorën/altarin e kishës dhe mandej janë pjesë e drekimit në familje.

- Shën Vasil – Viti i Ri: “Petulla”, “Kravicezit” (në Çifti-Civita) që bekojnë në kishë dhe u shpërndahen besimtarëve.

Kam lexuar se tradita e spanjollëve është ngrënie rrushi në mesnatën e agut të Vitit të Ri.

- Shën Vlash dhe Shën Josif/Sep: “Tumac shtëpiake me qiçra”, që gatuhet në sasi të madhe duke u ofruar edhe fqinjëve e miqve. “Kravicezit” janë bukëza (panini) të prodhuara nga familje, që për përsëritje i bekojnë në kishë dhe i shpërndajnë te besimtarët e pranishëm.

- Shën Sep/Zef dhe të Premten e Madhe: “Buka e Shën Sepit”, “Milanisë”, “Tumacë me bathë” ose “Tumacë me qiçra”.

Vlen të shënohet se e kremtja për Shën Vasilin, i cili është “Shenjtori i dhuratave”, për arbëreshët ka vlera dhe përmasa, që krahasohen me të kremten për Shën Kollin për popujt e Europës së Veriut etj. dhe me atë të Ujit të Bekuar për italianët.

Nga përkujtimet dhe kremtimet shekullare mund të shembullehen:

- "Kujtimi dhe nderimi për të vdekurit e familjes", ku spikat gatimi i grurit të zier, që bekohet në kishë dhe u shpërndahet të pranishmëve, si edhe atyre të cilët vijnë në shtëpi për përkujtimin e të vdekurit.

Gjithashtu, familjarët e afërt shkojnë në varreza dhe sadopak "hajné" me të vdekurin, zakonisht pak bukë e sallam dhe pijnë një bardhak të vogël me verë.

- "Karnevalet" shoqërohen me një varg gatimesh, të paraqitura te sythi i veçantë për kremtimin e tyre. Ka bashkësi sikurse ajo e Çiftit-Civita etj., që gatim tipësor kanë "Bukë val", si ëmbëlsirë e gatuar me miell gruri, vaj ulliri, pak sheqer, rrush i terur.

Nënkuptohe se këto drekime dhe darkime kremtuese, shoqërohen me pirje verërash shtëpiake, më shumë verë e kuqe dhe pak verë e bardhë.

Krishtlindja tek arbëreshët fillon të ndihet më fuqishëm qysh nga dita e Shën Luçies (14 dhjetor), kur fillojnë përgatitjet e gatimeve dhe në to, në një farë mënyre marrin pjesë pothuaj të gjithë anëtarët e familjes. Për Krishtlindje zakoni e do që në tryezë të shërbehen nëntë lloje gjellësh.

Veçanërisht përgatitet një shumëllojshmëri ëmbëlsirash. Zakoni është që këto, së bashku me një shishe me verë shtëpiake, t' u dërgohen familjeve të të afërmeve që kanë pësuar ndonjë fatkeqësi.

Në darkën e Krishtlindjes, zjarri i vatrës familjare ndizet edhe më fuqishëm, kafshëve shtëpiake u jepet më shumë për të ngrënë dhe mandej shtrohet tryeza familjare, që hijeshohet me verën shtëpiake dhe me ushqimet e larmishme.

Darkimi në prag të Pashkës është zakon duke ngrënë "nëntë ose trembëdhjetë lloje gatesash", ku kryesojnë gjellët pa mish, vetëm peshk e sidomos ngjala ose bakalaro apo sardele të shoqëruara me dromca buke.

Pashka, krahas drekimit me shumëllojshmëri gatimesh që u shëmbëllyen me menu-në e paraqitur më lart, kremtohet edhe me ëmbëlsirat përkatëse. Këto, vërtet kanë trajta të vogla, por quhen kryevepra të mjeshtërisë së gatimit arbëresh, aq të lakmuara për t'u shijuar nga të gjithë njerëzit.

* * *

Në vështrimin e parë, gatimet etnike të lënë në ndërdymje, të lëkundur në vlerësimin e tyre, sepse kemi të bëjmë me ushqim krejt të veçantë dhe që i ka rrënjët në territor e në shekuj përvoje. Si për çdo popull, edhe përmes kuzhinës arbëreshe shprehen dukshëm, tradita dhe kultura e jetesës së arbëreshëve. Megjithëse gjatë pesë-gjashtë shekujve kjo enogastronomi ka dhënë e sidomos ka marrë nga ajo italiane, përsëri i ka ruajtur veçantitë, sidomos: në mënyrën e të gatuarit, në shoqërimin e një lloj gatimi me një mjedis dhe traditë të veçantë, çka bën që të quhen pjata tipësore dhe të njënjëshme (uniche) të enogastronomisë arbëreshe.

Ndër pjatat e para më spikatëse janë dromësat dhe shtridhelat, që përgatiten vetëm me dorë nga amvisat arbëreshe dhe zihen së bashku me qiqra e fasule.

Si pjata të dyta, shquhen ato me mish derri të rritur në kushte shtëpiake, vezët e përziera me miell gruri dhe me çikore të grirë duke i skuqur si petulla, carangth (cardo) i egër, skarola dhe tufa degësh kaparine (scarola e cime di capperi).

Për kremtime të mëdha, amvisat gatujnë ëmbëlsira tradicionore si: kanariku, qofte prej brumi duke i ngjyer në mjaltë, kasolle me gjizë – petë brumi e trashë që mbushet me gjizë dhe piqet në furrë, nucia – ëmbëlsirë që i jepet trajta e një kukulle dhe në të vendoset një vezë e zier që simbolizon fytyrën e nuses.

Te mikpritja e familjes arbëreshe bie në sy urimi i kryefamiljarit përpara se të drekohet a darkohet, duke u shprehur “Ju beft mir”. Në këtë rast, fjala e urtë arbëreshe se “Shpia isht e Zotit dhe e mikut”, përlij nderimin e madh që tregohet për mikun e shtëpisë. Kjo shprehje përdoret edhe te Kanuni shumëshekullor i Lekë Dukagjinit (Shqipëri): “Shpia e shqiptarit asht e Zotit dhe e mikut”. Botëkuptimi dhe praktika e arbëreshëve dhe e shqiptarëve në tërësi është se Perëndia nderohet nga besimtarët përmes lutjeve dhe besimit fetar; mikut i shërbehet bukë, ujë e zemër.

Mikpritja nuk mbetet vetëm në vështrimin pasiv, duke e mirëpritur mikun që troket në derë, sepse gjithashtu arbëreshi edhe e fton mikun, duke përdorur shprehjen “Vemi mbë shpi, pimi një qelqe me ver”. Madje gjallon një lloj gërshetimi i mikpritjes me bujarinë, si edhe me ndorjen – marrjen në mbrojtje të mikut në rast rreziku sidomos kur ai është në shtëpi dhe në trojet e arbëreshëve.

Pirja në shoqëri e një qelqe/querqi a bardhaku me verë përbën traditë pothuaj mbarëshqiptare. Shpesh kjo përbën dëshirë dhe urim. Përherë e kam në mendje synimin e vetëdijshëm të studiuesit të mirënjohur Niko Stillo nga Suli në Çamëri, mik i ngushtë i arbërorit/arvanitasit të madh Aristidh Kola, kur nga Gjermania ku jeton, kuvendonim në telefon për librin e tij “Fjalori i Marko Boçarit”; më shprehej “Ah kur do të takohemi e të pimë nga një qelqe me verë në Janinë”.

x x x

Mikpritja është ndër boshtet themelore të traditës mbarëshqiptare, tanimë e mirënjohur, prandaj desha ta përmbledh ndoshta me një fjalë të urtë paksa të njohur “Nji buk mjell rueje gjithmonë për mikun”. Po ashtu, ndërsa shqiptari e fton mikun në shtëpi me shprehjen “bukë e kripë dhe zemër”, arbëreshi shprehet “me një qelqe me ver”.

x x x

Vlera shumë të fuqishme të traditës, elementë strukturorë të jetës e të kulturës arbëreshe, që si me fill të fuqishëm ndërldihen gjithashtu me ritet dhe praktikatat enogastronomike të saj (për shembull, *familja* me ngrënien bashkë përditë dhe gjatë kremtimeve; *vatra* ku vazhdimisht zihet diçka e sidomos fasulet në poçe, piqen gështenjat-patatet-fetat e bukës etj.; *gjitionia* me therjen e derkut dhe kremtime të tjera; *vellamja* me gostinë/ndejen dhe me piknikun), janë mendësitë dhe praktikatat e:

. Familjes (së ngushtë dhe të familjes së madhe). Familja ka luajtur rol themelor tek arbëreshët, falë botëkuptimit e praktikës fetare të jetës, të

marrëdhënieve shoqërore dhe ekonomike, të shkallës së qytetërimit dhe vlerave morale arbëreshe, të faktorit mërgim shumëshekullor.

Familja bëhet më e fuqishme në etapat dhe ngjarjet kryesore të jetës së pjesëtarëve të saj: lindja dhe pagëzimi i fëmijëve, fejesa dhe martesë, deri të vdekja. Secila shoqërohet me rite, kremtime por edhe vajtime, gatime përkatëse. Këto ngjarje kyçe kanë përbërë mundësitë e pakta të argëtimit dhe të takimeve midis njerëzve.

Familja arbëreshe dallohet për nga: *shtrirja* krahasimisht e madhe në numër njerëzish, *struktura* me shumë kurora të së njëjtës gjinie familjare dhe që rrojnë në një ose grup shtëpish në vijimësi, *natyra* sepse kjo bashkësi familjare e madhe, krahas punës, bashkohen edhe sa u përket prodhimit e ndjenjave shumë të afërta të gjinisë familjare.

Tanimë është kaluar nga kjo familje blegtorale-bujqësore e diktuar nga kushtet shoqërore ekonomike, në familje urbane, pra në familjen e ngushtë burrë e grua dhe fëmijët, ku mund të bëjnë pjesë edhe prindërit e moshuar.

Në Pallaci-Palazzo (Siqili) dhe ndonjë komunë tjetër arbëreshe, për Shën Mërtir (11 nëntor) kremtohet dita e familjes dhe e solidaritetit.

.Vatrës, zjarri, qendra e parë rreth së cilës vërtiten dhe bashkëkuvendojnë njerëzit e familjes. Tanimë, përsëri vatra ka edhe vlera të reja kryesisht me zbulimin e mjedisit dhe duke u bërë më tërheqëse për njerëzit. Vatra përbën ndërsimbolet e traditës, ku “ngrohen” ngashërimet. Në Ferma-Firmo dhe komuna të tjera arbëreshe përdoret fjala e urtë “Buk e hi mbal vatrë tënde”, pra përparësia e ushqimit dhe e familjes.

Nga ana tjetër, tymtorja si pjesë dhe vijim i vatrës, duke u lartuar e dalë mbi çati, përbën një vepër mjeshtërore dhe artistike, që uron mbarësi dhe kushtron për mikpritje. Tymtorja është emblema edhe e gastronomisë tradicionale. Prej saj tërhiqet e del tymi i zjarrit në vatrë dhe i një ose dy furrave të vogla në kuzhinë. Tymi sikur nënvizon se shtëpia-familja gjallon, aq më tepër që tymtorja zbulohet me gdhendje njerëzish etj. Kjo bie në sy te katundet dhe qytezat arbëreshe, ku tymtoret janë më të larta dhe më të gjëra se ato në shtëpitë e italianëve. Çdo tymtoresë zakonisht ka diçka ndryshe, të veçantë në ndërtim dhe në pamje. Në ndonjë shkrim të autorëve italianë, Çiftin-Civita në Kalabri e emërtojnë “qyteza e njëmijë tymtoresve”.

Poeti arbëresh Mario Bellizzi vjershëron “Shpia është vatra te katundet tanë”. Një fjalë e urtë shqipe thotë “Shtëpi pa vatrë e pa tymtoresë dhe pa vresht, nuk quhet shtëpi”.

.Gjithonisë, mjedisi i parë shoqëror jashtë por afër shtëpisë, duke përbërë vijimësinë midis familjes dhe bashkësisë tjetër të njerëzve. Gjithonia është përbërësi më i vogël i rrjetit urbanistik, me një varg shtëpish zakonisht përreth një sheshi, familjet e të cilave kanë marrëdhënie me shumë interes njerëzor, ekonomik, solidariteti etj. Dëshmi e prekshme e një lloji qytetërimi dhe mënyre jetese, që krahas gjuhës-veshjes-traditave, ka veçorizuar arbëreshët, duke iu dhënë një njëjtësi (identitet), që besoj se duhet t’i jepet dukshmëri më e madhe.

Gjtonia është mjedisi i të pesë shqisave dhe jo vetëm i “ku shoh e ku dëgjoj”, është mjedis i ndenjave të shëndosha dhe të qëndrueshme. Këto nuk i përkasin thjesht mëhallës, rrugës, sheshit të katundit a qytezës, por kryesisht përbëjnë vlera vetiake dhe ndërnjerëzore. Gjtonia është mjedisi i shoqërizimit dhe i miqësisë së mirëfilltë midis fqinjëve arbëreshë. Shumë mirësi dhe vëllazëri. Gjtonia është zemra e katundit. Atje zhvillohen bashkëndarje mendimesh midis fqinjëve, ka afërsi më të madhe midis tyre dhe nderim të ndërsjellë. Pra jo vetëm një hapësirë e mbushur me shtëpi, por një çati e përbashkët për njerëzit që e përbëjnë.

Fjala e urtë “Gjtonia, gjiria” dëshmon se fqinjëria arbëreshe përbëhet nga njerëz shumë të afërt me njëri-tjetrin, si të ishin të gjinisë/gjirisë. Po ashtu “Kush ë (është) pa shpi, ë pa gjitoni”, “Vlen më gjitoni se gjiriu”. Por edhe “Parë (më parë) gjiriu e prana (e pastaj) gjitoni”.

Portat e shtëpive nuk kyçeshin, sepse kishin mbikëqyrjen edhe të fqinjëve. Me gjitoninë lëndësohen (si materializzano) edhe: huazimi i bukës sepse secila familje zakonisht e gatuate/piqte çdo dy javë, këmbimi midis amvisave i “brumthit”-tharmit të brumit të ardhur, “therja e derkut” duke ndihmuar dhe marrë pjesë në darkën e rastit, larja e përbashkët e buteve dhe e mjeteve të tjera vreshtare-verëtare, vjelja e rrushit duke u dhuruar fqinjëve nga një shportë me rrushin e parë, shtypja e rrushit dhe e ullinjve, “hapja e butit” duke i u dhuruar atyre një shishe me verën rishtare, dhurimi/këmbimi i ëmbëlsirave për Krishtlindje dhe Pashkë, dërgimi i petullave për të kremtet e mëdha te familjet fqinjë që janë në zi, ndezja e zjarrit në sheshin e gjtonisë për të kremtuar Shën Sepin etj., ngushëllimet dhe afria më e madhe në rast vdekjesh e fatkeqësi të tjera.

Simbas studiuesit Franco Marchianò, fjala “gjitoni” vjen nga greqishtja, por pse jo edhe nga shqipja me shprehjen “gjith ton”, pra të gjithë tanët si një bashkësi me mbështetje të ndërsjellë. Ai shkruan se po punohet që gjtonia, arkitektura urbanistike e saj, të mbrohet me ligj sikurse gjuha arbëreshe. Por nënvizon se në radhë të parë, komunat dhe vetë arbëreshët duhet të veprojnë më shumë në këtë drejtim.

“Gjtonia në Festë” ka filluar të zhvillohet gjatë gushtit në Mbuzat-San Giorgio Albanese, me muzikë dhe gatime tradicionore.

Gjitoni, në përmasa të krahasueshme janë vet katundet arbëreshe, shumica të vendosura vargan pranë njëra-tjetrës, që midis tyre arrihen edhe duke ecur më këmbë. Të tillë janë katundet arbëreshe pranë gjashtë qyteteve në Italinë e Jugut: Campobasso, Cosenza, Crotone, Palermo, Potenza dhe Taranto. Ky fakt ka mundësuar përdorimin më mirë të burimeve natyrore, ndihmën e ndërsjellët, marrëdhënie dhe njoftime më të shpeshta midis bashkësive arbëreshe.

.Vellamjes (Vëllamëri, Vëllami), ku secili nga dy shokët e ngushtë pijnë nga një pikë gjak prej njëri-tjetrit dhe bëhen si vëllezër, përbën një rit afrie shpirtërore e vërtet vëllazërore midis njerëzve të caktuar dhe sidomos të rinjve, praktikuar edhe nga arbëreshët, por me zanafillë te paraardhësit e tyre - ilirët, gjithashtu duke e lidhur me nevojën e më shumë luftëtarëve për vetëmbrojtje. Zakoni e

kërkon që të hënën, fill mbas të dielës së Pashkës, pra për Pashkun siç quhet nga arbëreshët, vëllamja organizon një drekë të përbashkët.

Studiuesi i mirënjohur arbëresh Atë Ndon Belushi (Antonio Bellusci), dëshmon se deri në fund të viteve '80 në shekullin e 20-të, vëllamja dhe motërma kryheshin me rit fetar në kishën arbëreshe të Kozencës (Kalabri), zakonisht të hënën ose të martën mbas së dielës së Pashkës. Në prani të priftit, vëllamët përbetohen para Ungjillit dhe pijnë pak verë në të njëjtin kupë. Ky zakon vijon të ruhet tek arbëreshët e mërguar në Nju-Jork, veçanërisht në komunën Cedarhurst ku jetojnë rreth njëmijë arbëreshë, të cilët çdo Pashkun organizojnë “Dreka e Vëllamjes”.

Në kishën e vogël në Fallkunarë-Falconara Albanese organizohej riti i motrëmave. Secila sillte një pupëz (kulaç në trajtë kukulle me disa vezë mbi të) dhe mbas ceremonisë fetare, hahej bashkë me të tiganisurat tradicionore, vezë e salsiçe.

E veçanta e vëllamjes arbëreshe, simbas studiuesit arbëresh Oreste Parese, është se shtrihet edhe te “motërma” ose “motërmë”, pra te motëria, çka dëshmon lashtësinë e këtij zakoni qysh në periudhën e matriarkatit. Po ashtu, me dy shkallëzime vëllamje: “gjaku” - duke u bërë vëllam a motërma për jetë dhe “pikniku” - që pjesëmarrësit mund ta përtëritin çdo vit, ditën e Pashkunit. Nënkuptohej se e dyta është vëllami më e thjeshtë, mundet vetëm njëvjeçare.

Në vështrimin enogastronomik, për secilin nga dy llojet e vëllamjes organizohet:

- a. Kremtim i plotë, me drekë dhe menu të posaçme, që u paraqit më lart bashkë me disa menu të tjera;
- b. Kremtim me piknik, me “Tiganisja e Pashkës” (“Frittata pasquale”), të hënën në ditën e dytë të Pashkës (Pashkun). Mbasi kthehen nga kisha, të rinjtë të cilët dëshirojnë vëllaminë, organizojnë piknikun, ku secili sjell diçka: tiganin, pjatat, vajin e ullirit, salsiçet, vezët, gjizën, verën etj.

Letrari i mirënjohur arbëresh Vorea Ujko (emri letrar i Domenico Bellizzi-t, 1918–1989), traditën e vëllamjes e mishëron me vargjet që lidhen me verëtarinë: “Për ty unë do ta ruanj/pikën e fundit/ të buçelës sime”.

Ndërsa në Qefti-Chieuti e komuna të tjera arbëreshe, përdoret fjala e urtë “Si vera në një qelqe” (marrëdhëniet në vëllami, si kthjelltësia e verës në një qelqe).

Kremtim tjetër i vëllamisë zhvillohet të hënën e Albisit në Kazallveq-Casalvecchio di Puglia, duke gatuar e ngrënë shumë lloje ëmbëlsirash dhe pirë verëra të vendit.

Në Shqipëri përdoret shprehja “Thyej bukën me...”, pra bëhem vëllamë me dikë.

Megjithëse krahasimet janë të vështira dhe në ndonjë rast nuk shprehin të saktën, në shkallën e vlerave themelore të traditës arbëreshe (familja, vatra, gjitonia, vëllamja, besa), që ka të bëjë me vështrimin e rrënjëve shpirtërore dhe të marrëdhënieve e bashkëpunimit midis njerëzve, qëndron edhe kopshti i shtëpisë, çka u trajtua pak më lart, por ia vlen të ndalemi më gjatë, sepse është ndër realitetet veçorizuese të familjes/shtëpisë arbëreshe.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Në vetvete, kopshti i shtëpisë vërtet përbën burim pune dhe ekonomie për familjen tradicionale dhe atë bashkëkohore, por gjithashtu është mendësi dhe praktikë ngjizjeje edhe më të plotë midis familjarëve; tregues jetese më të shëndetshme sa i përket ushqimit më të freskët e pa ndotje si edhe hijeshimit të mjedisit përreth shtëpisë me më shumë lule dhe gjelbërim çlodhës.

Kopshti tipësor zakonisht përbëhet nga oborri i selitur me lule dhe me tapet bari gjelbërues, nga kopshti i mirëfilltë diku përreth shtëpisë me larmi drufrutorësh dhe perimesh, nga paksa më larg i një ngastërze me bimësi foragjere. Katundet arbëreshe i kanë shtëpitë shumë pranë njëra-tjetrës, me natyrë dhe pamje qyteze, me krahasimisht pak tokë bujqësore dhe sidomos truall shtëpie. Këtu spikat edhe amvisëria arbëreshe, për intensifikim e cilësi prodhimi shtëpiak dhe përpunim sa më të thellë e të plotë të tij.

Amerikanët por edhe ndonjë popull tjetër anglo-sakson, kopshtin e shtëpisë e emërtojnë edhe “kitchen garden”, sepse përbën burim prodhimi bujqësor ushqimor për t’u gatuar në kuzhinën e shtëpisë. Ndërsa tokat arë, vreshtat, pemëtoret dhe ullishtat, ku kryesisht punohet për prodhim tregtimi, shtrihen në ngastra diçka larg shtëpisë.

* * *

Në përmbyllje të këtij kreu mund të pohohet se si për çdo popull, edhe përmes kuzhinës, shprehen dukshëm e fuqishëm, tradita dhe kultura e jetesës së arbëreshëve.

Megjithëse në ecurinë e gjashtë-shtatë shekujve të fundit, kjo enogastronomi ka dhënë e sidomos ka marrë nga ajo italiane, përsëri ka ruajtur veçantitë, sidomos në mënyrën e të gatuarit dhe në shoqërimin e grup gatimeve me mjedis e traditë të caktuar. Kjo ka bërë, që disa prej tyre të quhen gjellë/pjata tipësore dhe të njënjëshme të enogastronomisë arbëreshe.

AN
DR
EA
SH
UN
DI

KREU I TRETË

KULTIVARË DHE EKOTIPA VENDËS TË HARDHISË

Pasuria gjenetike në hardhi vendëse përbën një thesar për enogastrominë arbëreshe, prandaj po e trajtojmë në një kre të veçantë. Kultivarët (I cultivars) dhe ekotipat (ecotipi) arbëreshë të hardhisë, sikurse gatimet arbëreshe, janë pjesë e historisë së kësaj bashkësie të madhe, tanimë legjendare dhe bartëse e vijuese e traditës.

Prodhimi i rrushit është i shquar në bujqësinë arbëreshe dhe përbërës kryesor i enogastronomisë së saj. Përdoret si frutë e freskët dhe e terur, si mustardë, musht e merikotë dhe reçel e gliko, si gjethe rrushi, si uthull etj.; mbi të gjitha si verë e raki e kudopërdorur!

Kultivarët janë varietete bimësh/hardhish, të përzgjedhura dhe të selitura nga njeriu; ndërsa ekotipat janë grup bimësh/hardhish me ndërtim gjenetik të njëjtë dhe të përmirësuara prej një popullate heterogjene hardhish, të selitura prej vreshtarëve. Kultivarët dhe ekotipat përbëjnë visare gjenetike dhe ekonomike e kulturore të një kombi.

Në këtë drejtim, përgjatë shekujve, vreshtarët dhe verëtarët arbëreshë e kanë kryer mirë këtë veprimtari krijuese. Përzgjedhën dhe përçuan mjeshtërisht brez mbas brezi, duke mundësuar mbijetesën e disa dhjetëra kultivarë dhe ekotipa hardhie. Ky fakt dëshmohet aq më tepër, përderisa arbëreshët zotërojnë dhe selitin kultivarë hardhie me rrush të bardhë dhe me rrush të zi që mbajnë të njëjtin emërtim (për shembull Magliocco, Mëndonk ose Montonico), përderisa zotërojnë e selitin kultivarë dhe ekotipa hardhie me larmi emërtimesh (për shembull Cebib dhe Zebib, Mantonikoz dhe Mantonak, Minnevaka dhe Sisëlopa). Këta tregues vërtetojnë fuqi biologjike të lartë dhe prejardhje të lashtë, faktohen me përhapje krahasimisht më të madhe të këtyre kultivarëve dhe ekotipave.

Kultivarët dhe ekotipat vendës mbartin vlera veçorizuese, përshtaten më mirë ndaj vështirësive klimatike dhe tokësore; gjithashtu, mundësojnë prodhim më të qëndrueshëm, por ndonjëherë jo me rrush aq cilësor. Kanë larmi morfologjike, çka vërehet edhe në pjekje e përmbajtje sheqeri në rrush.

Kemi të bëjmë me trashëgimi dhe pasuri ekonomike e kulturore, me diçka të rrallë dhe dallojë të vreshtarisë arbëreshe, aq më tepër sepse është selitur nga një popullsi krahasimisht e pakët në numër dhe në shtrirje të kufizuar territori.

Simbas përcaktimeve ndërkombëtare, njihet se një kultivar hardhie mund të quhet vendës kur: selitet në një territor të caktuar për mbi 50 vjet, ka përhapje rajonore, emërtimi ka natyrë historike dhe, veçantitë agroteknike të hardhisë janë rrjedhojë e përshtatjes në kushtet klimatike tokësore të zonës.

Nëpër botë, ekotipat dhe kultivarët vendës bashkë me verërat përkatëse të prodhuara nga rrushtë e tyre, përbëjnë magjinë joshëse dhe sinonimin e natyrshmërisë së mirëfilltë. Këto lloje rrushi e verërash, po luajnë rol gjithnjë e më vendimtar në prodhimin dhe tregtimin kombëtar e ndërkombëtar të tyre. Tridhjetë vjet më parë lartësoheshin kultivarët ndërkombëtarë (Kabernet Sauvignon, Merlot, Moscato, Pinot Nero, Riesling, Syrah, Chardonnay); ndërsa tani vërehet një përtëritje të atyre vendës, sepse zotërojnë një tërësi cilësish shqisore, që nuk mund të hasen gjëkund. Pikërisht këtë kërkon edhe tregu i botërorizuar. Prandaj mund të quhet gabim përshtatja dhe rreshtimi vetëm me shumicën. Zgjuarsia qëndron në ruajtjen e njënjëshmërisë pozitive.

Në këtë drejtim, sikurse u parashtrua në kreun e dytë lidhur me ardhmërinë, probleme për zgjidhje në vreshtarinë arbëreshe janë përmirësimi gjenetik dhe prodhimi i kloneve prej ekotipave dhe kultivarëve vendës, kujdestaria dhe mbrojtja më e madhe e tyre nga vetë pronarët dhe nga institucionet përkatëse, kryerja e analizave krahasuese të ADN-së (DNA) midis ekotipave e kultivarëve arbëreshë dhe atyre më të lashtë në mëmëdhe.

Kjo prani e ekotipave dhe e kultivarëve shqiptarë të hardhisë në Arbëri, madje edhe në trevat veriperëndimore të Italisë, ku simbas studiueses italiane Lucia Nadin, qysh në shekullin e 15-të mërgimtarët shqiptarë nga Vlora shquheshin si mjeshtër të selitjes së pjergulloreve, të tëra këto nuk përbëjnë rastësi. Përmes mërgimtarëve dhe luftëtarëve, shtegtimi i hardhisë shqiptare shtrihet gjithashtu në vende të tjera europiane (Bullgari, Hungari etj.), ashtu sikurse këta njerëz, në troje shqiptare kanë mbëltuar hardhi prej këtyre vendeve. Njihet se Iliria ka qenë vend kalimi për përhapjen e hardhisë nga Kaukazi, prejardhës i saj, drejt Europës, çka mbështet edhe më shumë dukurinë e lartpërmendur për shtegtime të hardhisë shqiptare.

Simbas studiuesit Franco Vasto i cili më përshkroi ekotipat Durak, LotKrishti, Varrux dhe Virdhan, për ekotipat arbëreshë ka edhe dëshmi nga stërgjyshi i tij, i cili rrojti 103 vjet dhe shprehej se kalemrat e tyre i kemi sjellë nga Morea. _____

Më poshtë, me të dhënat që arritëm të gjenim, përshkruhen 24 kultivarë dhe ekotipa vendës të hardhisë, me rrënjë arbëreshe (Itali) dhe arbërore (Greqi) të mirëfillta si edhe ato italianë të trevave në Italinë e Jugut, që për shekuj janë selitur edhe nga arbëreshët (për shembull Gaglioppo, Marvaziu – Malvasia, Mëndonk – Montonico, Pasularë, Tintilia etj.):

“ASPRUN”

Ekotip hardhie, që prodhon rrush sadopak të athët, prandaj edhe ndoshta emërtohet “Asprun” (i ashpër). Përdoret për rrush tryeze dhe rrush prodhimi vere.

Hardhi e qëndrueshme ndaj parazitëve dhe prapësive të motit.

“CEBIB” A “ZEBIB”, POR EDHE “RRUSH TË GJELËTI”

Ekotip hardhie, selitur sidomos nga arbëreshët e tri komunave pranë qytetit të Potencës (Barilli-Barile, Mashqiti-Maschito, Zhura-Ginestra), por edhe në ato në Kalabri e në Pulje. “Cebib” e ka prejardhjen nga Afrika e Veriut dhe fjala “zebib”, në gjuhën arabe do të thotë “rrush i terur”.

Rrushi është me lëvore bardhë dhe me kokërr të zgjatur, një lloj rrushi razaki. Hardhi që selitet edhe në Shqipëri.

Cebib prodhon rrush me amësim të shquar dhe të veçantë, prandaj për prodhim vere më cilësore, mund të përzihet me rrushin Marvazi, që dallohet për më shumë ëmbëlsi.

“DURAK”

Ekotip hardhie me rrush të bardhë. Kokrrat janë me lëvore të verdhë. Rrush për tryezë, shumë amësues, piqet në mes gushti. Njihet sidomos nga vreshtarët arbëreshë në Kalabri dhe veçanërisht në Ferma-Firmo.

Ky ekotip hardhie njihet edhe në vreshtarinë shqiptare. Emërtimi “Durak” mund të lidhet me durueshmërinë, qëndrueshmërinë e hardhisë ndaj sëmundjeve kërpudhore.

“GAGLIOPPO”

Kultivar hardhie, tipësor i vreshtarisë dhe verëtarisë kalabreze, duke përfshirë atë arbëreshe. Emërtohet edhe “Gaglioppo di Cirò”.

Hardhitë seliten duke i mbajtur në trajtë “Kupore” (“Alberello”), por edhe “Shpatullore” (“Spalliera”). Hardhia i qëndron kripëzimit të tokës dhe ngricave, por jo thatësirës dhe pak a shumë sëmundjeve kërpudhore (antraknoza/antracnosi, hiri/oidio, kalbëzimet/putrefazioni, vrugu/peronospora, vyshkjet/avvizzimenti). Lastarizon në fund marsi dhe lulëzon në fund maji. Vilja peshon 250 g dhe piqet në fund shtatori-fillim tetori. Prodhon rrush të zi dhe cilësohet si ngjyrues i mirë, prandaj përzihet me rrush ose me verëra që kanë ngjyrë të zbehtë.

Më së shumti, përzihet me rrushin e bardhë të Magliocco Canino dhe/ ose të Mantonikoz, duke prodhuar verë të trëndafiltë që cilësohet DOP, me ngjyrë të kuqe në vjollcë, me amësim të frutave të pyllit dhe të vjollcës. Vera Gaglioppo cilësohet si verë me strukturë të mirë.

“HARDHAGJEL”

Ekotip hardhie me kokrra rrushi gjatoshë dhe ngjyrëkuqe, por ka edhe hardhi Hardhagjel me rrush të bardhë si p.sh. në Ferma-Firmo. Emërtohet “Hardhagjel”, sepse vilet i ka në trajtën e çapokut të gjelit. Ky lloj rrushi, veçanërisht sepse ka lëvore të trashë, mund të ruhet afatgjatë, si duke e vonuar vjeljen deri në fillim dhjetori, ashtu edhe duke e magazinuar deri në muajin mars.

Po me këtë emërtim pothuaj të njëjtë, “Herdhagjel”, quhet ekotipi i hardhisë që selitet në Shqipëri.

“HORA”

Kultivar hardhie me emër tipësor arbëresh (horë = vendbanim, fshat), që selitet në komunat arbëreshe të krahinës së Kozencës.

Nga “Hora” prodhohet rrush dhe verë e bardhë të cilësisë kulmore. Qysh nga viti 2010, cilësohet si prodhim vere IGP (Tregues Gjeografik i

Mbrojtur/Indicazione Geografica Protetta). Verë e trashë, me amësim dhe shije lulore shumë shprehëse, që përmbillet me një shije hidhërake vërtet të pëlqyeshme.

“KATARRAT”

Ekotip vendës hardhie, që selitet kryesisht në Komunën Hora e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi (Siqili).

“LOTKRISHTI”

Ekotip vendës hardhie me rrush të zi. Kokrrat i ka jo shumë të mëdha, por shumë të njëtrajtshme. Rrushi piqet në mënyrë të përkryer në mes të tetorit. Prej tij prodhohet verë cilësore me dorëzani, ngjyrë gurgjaku.

“LotKrishti” është ndër ekotipat vendës të hardhisë, që preket më pak nga parazitët dhe prodhon rrush më cilësor. Njihet sidomos nga vreshtarët dhe verëtarët arbëreshë në Kalabri e sidomos në Ferma-Firmo.

Në këtë vijimësi të traditës, kantina “Verëtarët e Pulinit” (“Vinaioli di Pollino”) prodhon verën e kuqe “Loti”.

“MAGLIOCCO CANINO”, “MAGLIOCCO DOLCE”.

Dy kultivarë hardhie, që seliten kryesisht në trevën e Pulinit, veçanërisht në shtatë ekonomi vreshtare-verëtare të Pulinit (Kalabri). Klima e ngrohtë në këtë trevë, por me ndryshime skajore të temperaturave midis ditës dhe natës sidomos gjatë gusht-shtatorit, mundësojnë që rrushi të ëmbëlsohet si duhet dhe të përftojë amësime e shije të shquara.

Hardhitë mbëltohen me dendësi shumë të madhe, deri në dhjetëmijë bimë për hektar, sepse tokat janë shumë të shkrifëta e sadopak gurishtore, çka mundëson shtimin e sheqerit dhe të amësimeve në rrush. Mbahen në trajtë “Spatullore” (“Spalliera”). Hardhitë janë të qëndrueshme ndaj klimës së thatë dhe të nxehtë.

Magliocco është më i hershëm se Gaglioppo.

Vera është e kuqe, me ngjyrë gurgjaku intensiv dhe me përmbajtje të mirë alkooli; ka amësim frutor.

Rrushi ose vera Magliocco, bashkohet me përkatësit nga ekotipat a kultivarët e tjerë vendës, në mënyrë që vera e tyre të ngjyroset e moshohet (si matura) më mirë, sepse rrushi Magliocco përmban më shumë polifenole.

Kultivarët me disa emra sikurse Magliocco, me rrush të zi por edhe të bardhë, tregojnë lashtësi dhe përhapje të madhe. Për më tepër, Magliocco është mbiemër i njohur në Kalabri, si edhe tek arbëreshët në Amerikë.

“MANTONIKOZ” A “MANTONAK” (“MONTINOCO”)

Ekotip hardhie me rrush të bardhë, që kryesisht selitet në komunat arbëreshe në krahinën e Kozencës, në rreth 600 m lartësi mbidetare dhe në toka të shkrifëta.

Hardhi e fuqishme, këshillohet të mbahet në trajtë “Shpatullore” dhe të krasitet shkurtër. I qëndron thatësirës, përshtatet edhe në toka të kripura; por rrushi preket nga kalbëzimi, prandaj këshillohet që hardhitë të seliten në toka të kulluara dhe të kundruara mirë ndaj diellit. Nga Mantonikoz, vërtet prodhohet krahasimisht pak rrush për hardhi, por është tejet cilësor, sikurse edhe vera e bardhë që përftohet prej përpunimit të tij.

Vera ka ngjyrë kashte dhe amësim frutash të terura e të kajsisë. Verë e freskët, me tanin të mjaftueshëm, me shije të ëmbël në drejtpeshim. Qysh nga viti 2009 cilësohet si IGP, verë që në gojë shfaqet e ëmbël dhe e yndyrshme, me një shije të zgjatur. Rrushi ose vera Mantonikoz, zakonisht bashkohet me përkatësit nga ekotipa ose kultivarë vendës të tjerë, duke përmirësuar cilësinë, sikurse veprohet me verërat e Pulinit që cilësohen DOP.

“MARVAZËZË” OSE “MARVAZIU” A “MOLLVOZI” (“MALVASIA”)

Me këtë emërtim përfshihen disa kultivarë hardhie, me rrush nga prodhohet verë e bardhë, verë e trëndafiltë, verë e kuqe. Prejardhja e tyre është nga Greqia, por hardhitë seliten edhe në Itali (përfshirë komunat arbëreshe), Spanjë, Portugali, Francë, Shqipëri etj. Së paku qysh nga viti 1900, vera Marvazezë e arbëreshëve eksportohej në SHBA.

Hardhi mesatarisht e fuqishme, me lastarim afatmesëm dhe të vonë; rrush prodhon mirë dhe qëndrueshëm. Përshtatet në çdo lloj toke dhe klime për vreshtari. Pëlqen të mbahet në trajta të shtrira dhe me krasitje mesatare ose të gjata.

Rrushi ka amësim të shquar. Verërat Marvazezë përmbajnë shumë alkool, prandaj mund të moshohen gjatë. Janë verëra të thata dhe të ëmbla e diçka hidhërake të pëlqyeshme.

Në Vakaric-Vacarizzo Albanese dhe komuna të tjera arbëreshe në krahinën e Kozencës, rrushi ose vera e Marvaziut, përkatësisht bashkohen me ato të Muskarjelit/Moscato, duke prodhuar verë të thatë dhe me amësim spikatës. Kjo praktikë përdoret edhe me bashkimin e Marvaziu + Gaglioppo.

“MËNDONK I BARDHË”, “MËNDONK I ZI” (“MONTONICO BIANCO”, “MONTONICO NERO”)

Dy kultivarë hardhie, me përkatësisht rrush të bardhë dhe rrush të zi, që seliten nga arbëreshët, në shumë vreshta anembanë Kalabrisë, si edhe në tri komunat arbëreshe afër qytetit të Potencës (Barilli-Barile, Mashqiti-Maschito, Zhura-Ginestra).

“MINNEVAKA” A “SISËLOPA”

Ekotip hardhie, që selitet kryesisht në trajtë pjergulle, në Vakaric-Vacarizzo Albanese dhe në komuna të tjera arbëreshe në krahinën e Kozencës.

Njihet dy nën ekotipa hardhie, ku njëri prodhon rrush të bardhë dhe tjetri rrush të zi.

Rrush kokërrmadh dhe gjatosh sikurse edhe vilja, prandaj emërtohet kështu. Rrush lëvoretrashë, kërcitës kur kafshohet e përtypet në gojë, rrush me ëmbëlsi të këndshme.

“MUHTARI” A “MUHTARO”

Ekotip hardhie e selitur nga arbërorët në trevën e Tebës (Thivia, Greqi), duke përbërë krenarinë e tyre, sepse selitet vetëm atje.

Hardhitë mbëltohen dendur dhe mbahen ulët në trajtë “Kupore”. Prodhojnë rrush të zi, kokërrmadh, me prodhim krahasimisht të pakët, por me amësim e shije frutore të shquar. Rrushi Muhtari piqet gjatë periudhës 20 tetor–10 nëntor; është më pak i ëmbël dhe amësues sesa rrushi Risait, që gjithashtu prodhohet nga arbërorët.

Nga rrushi Muhtari prodhohet verë që ndihet e butë në gojë dhe ka athëti të dëshirueshme, përmban tanin që i jep shije hidhërake-ëmbëloshe; shërben edhe për ngjyrosje më mirë të verërave të tjera.

“MUSKARJEL” (“MOSCATO”)

Ekotip hardhie, që më shumë selitet në Vakaric dhe në komuna të tjera arbëreshe të krahinës së Kozencës.

Rrush ngjyrë ari dhe ngjan me rrushin Muskat. Përdoret si rrush tryeze dhe për prodhim vere. Hardhia është e brishtë, sepse preket lehtë nga sëmundje kërpudhore, sikurse hiri dhe vrugu. Vendësit i luftojnë këto sëmundje, duke i sqfuar hardhitë gjatë mbrëmjeve me lagështi ose mëngjeseve ende pa u larguar vesa.

“PASULARË” (“PASSULARA”)

Ekotip hardhie me rrush të bardhë, që selitet nga arbëreshët në trevën e Salento Albanese dhe përdoret për prodhim vere të bardhë.

“PRIMITIVO I MANDURËS” (“PRIMITIVO DI MANDURIA”)

Kultivar hardhie, që merr edhe emrin e qytezës Manduria (Taranto). Gjithashtu selitet në më se 1000 hektarë, në 11 katunde/qyteza arbëreshe ose me prejardhje të tillë, veçanërisht në komunën arbëreshe San Marcani-San Marzano di San Giuseppe. Këtë trevë, historianët e emërtojnë Albania Salentina dhe është fqinjë me Mandurinë.

Hardhitë e “Primitivo i Mandurisë” mbahen ulët në trajtë “Kupore”, me cung 60 cm të lartë dhe shumë të fuqishëm. Për të lehtësuar mekanizimin e punimeve në vresht, mbajtja “Kupore” është përmirësuar, duke i shtrirë shermendet (i sarmenti), paksa në tel që kalon nëpër shtylla. Hardhitë lastarizojnë qysh në fund marsi, lulëzojnë në javën e tretë të majit, rrushi laroset (comincia l’invaiaura) në mes qershori dhe piqet në fund gushti-fillim shtatori. Në toka të kuqe e të shkrifëta fushore të kësaj treve, me temperaturë mesatare vjetore prej 17,5 C dhe 500 mm shira, nga të cilat 250 mm bien gjatë mars–shtatorit, seliten 7–10 mijë hardhi për

hektar, duke prodhuar deri 9 tonë/ha rrush të zi. Primitivo zakonisht prodhon 2 kg rrush për hardhi dhe pesha e viles është 130–180 g.

Vera përmban 14–17 për qind alkool, verë e fuqishme, por edhe e fisme dhe e këndshme. Verë e thatë, me ngjyrë të kuqe të spikatur sikurse veshja e kardinalit-fetarit të rangut të lartë, si edhe me amësim të shquar.

Verë DOP, që eksportohet anëmbanë botës.

“RISAIT”

Ekotip hardhie, sidomos i përhapur tek arbërorët në trevën e Tebës (Thivia, Greqi).

Prodhon rrush kokërrvogël. Ndaj rrushit të ekotipare të hardhisë “Muhtari” është më i ëmbël. Në verë ka më shumë amësim (aroma) dhe tufë amësimesh (bouquet).

“Risait” përdoret si rrush për tryezë dhe për prodhim vere.

“RUXH”

Ekotip hardhie me rrush lëvorekuqe dhe lëvoretrashë, rrush që mund të ruhet afatgjatë, duke e vjelë shumë vonë dhe duke e magazinuar. Rrushi përdoret për tryezë dhe verë.

Ruxh është i njohur në komuna arbëreshe të Kalabrisë dhe të Salentino Albanese.

“TENARELJA”

Ekotip hardhie, që kryesisht selitet në Vakaric-Vacarizzo Albanese dhe në komuna të tjera në krahinën e Kozencës.

Prodhon rrush që përdoret për ngrënie (rrush tryeze, që ngjan me atë “Kardinal”/“Cardinale”) dhe për nxjerrje vere tryeze, me ngjyrë të kuqe bordoleze. Rrush i zi, me lëvore që ka trashësi mesatare; shumë i ëmbël, saqë lë shenjë ngjyre dhe ngjitje të gishtërinjve mes tyre. Rrushi piqet në mes shtatori. Hardhitë mbahen në trajtë “Kupore” por paksa më lart, duke u plehëruar më mirë dhe krasitur pak më gjatë.

“TINTILIA”

Kultivar hardhie me prejardhje nga Spanja dhe selitur në rajonin e Molizes (në krahinat Campobasso dhe Isernia) qysh në shekullin e 18-të. Në Molize janë edhe katër komuna arbëreshe (Këmarini-Campomarino, Munxhufuni-Montecilfone, Portkanuni-Portocannone, Ruri-Ururi), ku gjithashtu rrushi dhe vera Tintilia prodhohen prej kohësh.

Hardhi mesatarisht e fuqishme dhe e qëndrueshme ndaj të ftohtit e sëmundjeve kërpudhore. Lëvoret e kokrrave të rrushit kanë pluhurizë/pruina të spikatur dhe janë me ngjyrë zezë në të bruztë; lëvoret ndahen lehtë nga tulli i rrushit. Hardhitë mbahen në trajtë “Litarthi me çepa” (“Cordone speronato”) ose “Gijò” (“Guyot”).

Vera Tintilia përdoret edhe për t’i dhënë ngjyrim më të fuqishëm llojeve të

verërave të tjera. Qysh nga viti 1998 është emërtuar verë DOC.

“VARRUXI”

Ekotip vendës hardhie, me rrush të zi për tryezë. Kokrrat e kanë lëvoren pothuaj të tejdukshme, çka shihet kur këto vihen në drejtim të rrezeve të diellit. Kokrrat kanë diametër rreth 2 cm. Rrushi piqet vonë dhe mund të ruhet deri për Krishtlindje dhe Vitin e Ri.

“Varruxi” quhet edhe rrush dimri; njihet sidomos nga arbëreshët në Kalabri, për më tepër në Ferma-Firmo.

“VIRDHAN”

Ekotip vendës hardhie me rrush të bardhë, që përdoret për ngrënie si i freskët dhe për prodhim vere të bardhë.

“Virdhan” preket shumë nga sëmundjet kërpudhore. Më shumë njihet nga vreshtarët arbëreshë në Kalabri e sidomos në Ferma-Firmo.

“Zagarezë”

Ekotip hardhie, që selitet nga arbëreshët në trevën Salentino Albanese. Prodhon rrush të zi, me kokërr më të madhe se rrushi Primitivo. Rrushi piqet në shtator.

Shënim. Sa u përshkrua më lart, katër kultivarë dhe ekotipa hardhie përdoren për rrush tryeze dhe disa seliten edhe në trajtë pjergulle (Durak, Hardhagjel, Sisëlopa, Varruxi), pesë (Muskarjel, Risait, Ruxh, Tenarelja, Virdhan) janë me përdorim të dyfishtë për rrush tryeze dhe vere, 17 përdoren për rrush vere. Siç shihet jo pak kultivarë dhe ekotipa kanë përdorim të dyfishtë, dëshmi tjetër për lashtësinë e tyre, sepse specializimi për prodhim rrushi për tryezë është kryer në shekujt e fundit.

Ndër veçoritë spikatëse të tjera janë se hardhitë i qëndrojnë shumë thatësirës, por jo mjegullës.

Ekotipa vendës hardhie, që nuk u arrit t’u gjinden veçoritë janë edhe: **“Arb”**, **“Porthinjë”** etj.

Në këtë libër shkruhet krahasimisht pak për ullishtarinë, për përdorimin e ullinjve dhe vajit të ullirit, sepse në spikamë të librit është enogastronomia, bota e verës, që ndërthuret me atë të ushqimeve të tjera për njerëzit. Prodhimi dhe përdorimi i ullinjve dhe të vajit prej tyre përbëjnë themele veprimtarie dhe jetese të arbëreshëve. Veçanërisht gjatë 50 viteve të fundit, ullishtaria arbëreshe vijon të marrë më shumë hov, sepse gjen më shumë hapësirë në ekonominë e tregut të lirë e të botërizuar.

Ullinj të që prodhojnë kokrra të bardha janë selitje shumë e moçme në Kalabri, përfshirë tokat në komunat arbëreshe. Nga to prodhohet vaj shumë i kthjellët, që kryesisht përdoret në të kremtet fetare dhe familjare (pagëzime, kurorëzime

E(t)nogastronomia Arbëreshe

etj.) si vaj i shenjtëruar me të cilin lyhen paksa balli dhe flokët e besimtarëve, duke u krijuar shenjën e kryqit; përdoret gjithashtu për kandilat në kishë sepse gjatë djegies së vajit/ndriçimit të kishës, tym del shumë pak. Në këtë vijimësi shquhen gjithashtu kultivarë dhe ekotipa vendës të ullirit siç është “Tondina”, që selitet sidomos në Ferma-Firmo dhe cilësohet si ndër më të mirët në Itali.

KREU I KATËRT

VRESHTA DHE KANTINA, FABRIKA VAJI DHE SALLAMI ARBËRESH.

Kantinat e verës, fabrikat e vajit të ullirit e të sallameve dhe ushqimeve të tjera, sikurse restorantet dhe resortet enogastronomike, tanimë përbëjnë realitete të shëndetit e të mirëqenies së njerëzve, epiqendra të turizmit enogastronomik. Në këtë vështrim, Italia zë vendin e parë në botë. Prandaj, kantinat-fabrikat-restorantet-resortet arbëreshe janë të favorizuara, sepse veprojnë në këtë botë më se të përparuar, por edhe duke mbijetuar me sukses në konkurrencën e biznesit midis këtyre veprimtarive.

Shembujt me më se 26 biznese të tilla nuk mungojnë:

“AZIENDA AGRICOLA COLLETTI”

Ekonomi bujqësore, fermë, ku krahas tokës arë dhe ullishtave, zotëron dhe selit 5,8 ha vreshta që shtrihen në brezin e tokave me vreshta për prodhim vere DOC Contessa Entellina, në Kundisë (Siqili).

Kjo ekonomi është me veprimtari qysh nga vitet '50 të shekullit të 20-të; rreth 40 vjet më vonë u krye përtëritja e vreshtit me kultivarë më cilësorë hardhie (Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot) dhe me sistem mbajtje më bashkëkohor. Gjithashtu u përtërit teknologjia e verëzimit (vinificazione).

Rrushi i sapovjelë, brenda orës shtypet dhe fillon procesi i verëzimit në kushte temperature të kontrolluar.

Kantinë familjare, që prodhon 20 mijë shishe me verë në vit, me markën ENTELLANA dhe me etiketat: Don Luca Rosso, Entellano Rosso, Cabernet Sauvignon, Lio IGT Sicilia, Lio Syrah.

“AZIENDA AGRICOLA SALVATORE PASQUALE”

Ekonomi bujqësore, fermë në komunën Ruri-Ururi (Molize). Krahas tokës arë dhe ullishtave, zotëron dhe selit 15 ha me vreshta në 300 m lartësi mbidetare. Kemi të bëjmë me veprimtari bujqësore në shkallë fermere, e zhvilluar nga gjashtë breza të kësaj familjeje.

Hardhitë mbahen në trajtë “Shpatullore” dhe me dendësi 4 mijë hardhi/ ha.

Prodhimin e verës, kantina e ka filluar në vitin 1940. Fituese e medaljes në Vinitaly 2013, që çdo vit zhvillohet në Verona. Shquhet për verërat “Nysias” dhe “Rutilia”. Kjo e dyta, verë e kuqe me ngjyrë gurgjaku intensive, me amësim frutor dhe shijen e taninit, prodhohet me rrushin e hardhisë vendëse Tintilia.

Kjo kantinë është ndër më kryesoret në rajonin e Molizes për prodhimin e rrushit dhe të verës prej rrushit Tintilia; ka eksperimentuar trajtat e mbajtjes dhe mënyrat e krasitjes së hardhive të këtij kultivari, afatin e vjeljes së rrushit, mikroviniifikimin për të përcaktuar verëzimin më të përshtatshëm.

“BELLUSCI 2010”

Themeluar qysh më 1927 dhe tani është brezi i tretë i pronarëve. Zotëron vreshta me sipërfaqe 18 hektarë që shtrihen në lartësi 400 m mbi rrafshin e detit, si edhe kantinë vere me aftësi prodhuese e ruajtëse prej disa mijëra hektolitra verë në vit. Ndodhet në komunën Kastrovillar-Castrovillari (Kalabri) dhe pronare është Rossella Bellusci, ndihmuar nga i ati Enzo Bellusci i cili është vreshtar i mirënjohur. Enolog i kantinës është Claudio Frioco.

Prodhon verën “Bellusci 2010 Rosato” nga rrushtë Magliocco dhe Kabërnët Sauvigno. Verë me ngjyrë si të qershisë, me amësime trëndafili dhe të erëzave. Shquhet për taninin e lehtë dhe freskinë e shijes.

“CANTINE BORGO DI COLLOREDO”.

Vresht dhe kantinë vere në komunën Munxhufun-Montecilfone (Molize). Vreshti shtrihet në lartësi 405 m lartësi mbidetare dhe në të selitet kultivari i hardhisë Tintilia, duke e mbajtur në dendësi 4500 hardhi/ha. Vjelja e rrushit kryhet gjatë 10– 20 shtatorit.

Verëzimi (La vinificazione) kryhet me temperaturë të kontrolluar. Rrezja e prodhimit të verës arrin 55 për qind. Pjekurimi i verës vijon për gjashtë muaj, duke u kryer në voza lisi. Vera e kësaj kantine emërtohet “Molise DOC – Tintilia” dhe përmban 13,5 për qind alkool.

“CANTINE GRISOLIA”

Kantinë vere në Çifti-Civita (Kalabri) me veprimtari qysh nga viti 1935, me pronar Francesco Grisolia. Prodhimin e përqendron në dy lloje verërash:

a. “Pinot e Skanderbekut”, verë e bardhë IGT Kalabri. Vreshti ndodhet në 500 m lartësi mbidetare. Hardhitë mbahen në sistem “Shpatullor” dhe rrushi vjelet në dhjetëditorin e tretë të shtatorit, duke zgjedhur vilet më të mira në hardhi. Tharmimi alkoolor i mushtit kryhet në temperaturë 15–18°C dhe zhvillohet për tri javë; tharmimi mollor-qumështor (malo-lattico) nuk kryhet, në mënyrë që verës t’i jepet më shumë freski. Pirja e verës vlen të bashkëshoqërohet, veçanërisht me ngrënien e makaronave, të peshkut dhe mishrave të bardhë të tjerë. Përmban

13,5 për qind alkool.

b. “Moscato Stafidhe” IGT Kalabri. Prodhet nga rrushi i përvyshkur, në përzjerje: Muskat 30 për qind, Malvazia 35 për qind, Guarnaccia i Bardhë 35 për qind.

Verë ngjyrëkashte, me 14,5 për qind alkool dhe me amësim frutor. Verë që shoqërohet shkëlqyeshëm me grënien e ëmbëlsirave. Verë tipësore, që pihet për përsiatje (meditazione).

“CASA MASCHITO”

Ekonomi vreshtare-verëtare në Mashqiti-Maschito (Bazilikatë), me pronar Antonio Griesi.

Vreshtat e saj me hardhi Aglianico del Vulture, shtrihen në lartësi 450– 600 m lartësi mbidetare dhe rrushi vilet gjatë 5–25 tetorit, duke arritur një rendiment jo më shumë se 9 tonë/ha rrush më se cilësor. Sistemi i mbajtjes së hardhive është “Shpatullor” (“Spalliera”) dhe krasiten me mënyrën “Gijó” (“Guyot”).

Proceset e verëzimit kryhen me temperatura të drejtuara. Prodhon tetë lloje verërash, ku shquhen ato me emërtime në të folurën arbëreshe: “Qëndërnjan” me 13,1 për qind alkool dhe 5,1 g/l sheqer të mbetur, “Majzor” me shijen e frutave dhe sidomos të fiqve të terur.

“CANTINE STAMATI”

Ekonomi vreshtare-verëtare në Pllatëni-Plataci (Kalabri), që siç shkruan pronarja Rossella Natalia Stamati e lauruar në enogastronomi, mbështetet në dashurinë për tokën dhe nderimin për të, në trashëgiminë dhe përvojën arbëreshe. Rrushi nga 4 ha vresht dhe 9000 shishet me verë të përvitshme të prodhuar prej kësaj ekonomie, sjellin emocionet e Kalabrisë Joniane dhe amësimet e Pullinit. Mbizotëron cilësia, falë mikroklimës – “nicchia -s” vreshtare-verëtare në Pllatën-Plataci.

Prodhon verën “Lendita” e quajtur në arbërisht ose “Lindita” në shqipen standarde, përftuar nga rrushi Sangiovese i mirëfilltë që prodhohet në vreshtin Stamati. Në këtë vresht shquhen: njëjësia e “terroir” (klimë-tokë), visoret e madhërishtme të Parkut kombëtar të Pullinit, erërat e ëmbla të detit Jon, dora e artë e vreshtarëve. Dihet se me rrush Sangiovese prodhohen verërat e mirënjohura nëpër botë: Barolo, Brunello di Montalcino dhe Chianti.

Vera Lendita është më se natyrore, për më tepër se nuk përdoret dyoksid squfuri dhe nuk filtrohet. Përmban 13 për qind alkool, ka ngjyrë të kuqe të purpur, vërtet të hijshme. Fisnikërimi (L’affinamento) i verës kryhet në voza me dru lisi dhe vijon 6 – 12 muaj. Vera ka amësim e shije të frutave tulkuqe sikurse kumbulla, shije harmonike si te fiku, të fisme si të gjineshtrës, tri lloje bimësh këto aq të përhapura në këtë trevë.

“CASALNUOVO DEL DUCA”

Ekonomi vreshtare dhe verëtare me emërtimin e sipërshënuar, sepse pesë

shekuj më parë, Frasnitën-Frascineto, arbëreshët e quanin kështu.

Pronarët, bashkëshortët Pietro Armentano dhe Klementina Spata, mbasardhës të disa brezave familjarë të njohur si vreshtarë e verëtarë, veprimtarinë e filluan më 1996 duke ngritur vreshtin prej 7 ha në zemër të Parkut Kombëtar të Pulinit, në 500 m lartësi mbidetare dhe rrëzë këtij mali, në tokë gëlqerore-deltinore. Selitin kultivarët vendës të hardhisë (Gaglioppo dhe Magliocco). Hardhitë janë mbëltuar në dendësi 7.000 rrënjë/ha, mbahen në trajtën “Kupore” dhe një pjesë tjetër në trajtën “Litarth me çepa”.

Veprimtaria e verëzimit të një prodhimi prej 400 hl verë në vit, spikat te shtypja ëmbël e rrushit dhe po ashtu shtrydhja e lëvoreve; mushti tharmohet e zbruhet (si macera) për 10 ditë, duke e mbajtur në temperaturë të drejtuar 24–25°C. Në këtë mënyrë vera i ruan amësimet dhe shijet e rrushit, që mandej shprehen më shumë nëpërmjet zbrujtjes së lëvoreve.

Vera fisnikërohet dhe mandej për të paktën tre muaj pjekurohet, përkatësisht në voza prej druri lisi dhe në tanke (cisterne) çeliku jo të oksidueshëm.

Prodhon tri lloje verërash me emërtime arbërisht:

–“Pulin i Kuq” DOC me 100 për qind rrush Magliocco Canino (në Frasnitë-Frascineto dhe në komuna arbëreshe të tjera të kësaj treve quhet “Loti”), ngjyrëkuqe gurgjaku e fuqishme me ngjyrimë të purpurta, me amësim frutor, mjedhre dhe rrushi frëngu, me 13 për qind alkool.

–“Pulin Malivjetër” DOC ngjyrëkuqe gurgjaku e tejdukshme, me amësim frutor, manaferre dhe frutash pylli, me 12 për qind alkool.

–“Pulin Pyllivogël” DOC ngjyrëkuqe në atë të dyllit, me amësim lulor të fuqishëm, me 12 për qind alkool.

Emërtimet e këtyre verërave lidhen me emrin e vendit të vreshtave përkatëse.

“CERAUDO”

Ekonomi vreshtare dhe verëtare, që qysh nga viti 1981 vepron në Strongoli Marina (krahina Krutun e Kalabrisë). Zotëron 60 hektarë toka të punuara, nga të cilat 20 ha i selit me vreshta. Këto shtrihen përgjatë kodrave bregdetare, ku ëmbël ndihet filladi i mëngjesit dhe fëshfëritja e mbrëmjes, veçanërisht gjatë stinës së nxehtë të verës së nxehtë e të thatë. Kjo mikroklimë e tokës-detit-diellzimit, bashkërenduar me mjeshtërinë dhe përkushtimin e vreshtarëve, mundësojnë rrush dhe verëra tejet cilësore.

Trëndafilat në krye të çdo rreshti me hardhi dhe drejtimi i tyre nga deti, veçorizojnë vreshtat e “CERAUDO”. Krahas ekotipave vendës të hardhisë, seliten edhe kultivarët ndërkombëtarë Kabernet Sauvigno e Chardonnay.

Kjo kantinë, shumicën e verës e pjekuron dhe e moshon në 240 voza lisi të tipit barelë (barile). Prodhon rrush dhe verëra ‘bio’, ku spikatin: vera e bardhë prej rrushit Chardonnay, me emërtimin arbëresh “IMYR” (“I MIRË”) dhe vera e trëndafilte prej rrushit Gaglioppo, me emërtimin arbëresh “GRYASUSI” (“GRUAJA SUSI”). Në Expo Saponi zhvilluar në Milano më 2005, vera “IMYR” u nderua me çmimin “Il premio top hundred”, si ndër 100 llojet e verërave më të mira në Itali.

“CERAUDO”, me shumë sukses zhvillon agroturizmin, tanimë në nivel resorti, ku krahas restorantit dykatësh me shërbimin e mbi 500 receta gatimesh tradicionore vendëse dhe me piano-bar, spikat: hoteleria me dhoma edhe tip garsonierë, pishina, kishëza shumë e moçme që shërben vetëm për klientët.

“FEUDI DI SANMARZANO” ose “CANTINE DI SANMARZANO”

Vreshta dhe kantinë, me qendër kryesore në qytezën arbëreshe San Marcani-San Marzano di Giuseppe (pranë Tarantos), me 9200 banorë të cilët vazhdojnë të flasin arbërishten. Të 12 katundet, komunat në vijimësi të kësaj treve dhe që kanë prejardhje arbëreshe, historianët e emërtojnë Albania Tarantina.

Themeluar më 1962, kantina prodhon 100 mijë hektolitra verë në vit dhe 60–80 për qind e kësaj sasi eksportohet. Zotëron 880 hektarë me vreshta, por një sasi të madhe rrushi e blen nga vreshtarët përreth. Shquhet për prodhim rrushi të kultivarëve të hardhisë “Marvazezë” (“Malvasia”), “Negro Amaro”, “Primitiq” (“Primitivo”) si edhe të verërave përkatëse, që arrijnë në 15 etiketa/lloje të ndryshme.

Në 130 ha vreshta me hardhi mbi 60 vjeçare, merret vetëm 60–70 për qind e prodhimit të zakonshëm, por rrush me 24–26 për qind sheqer, shumë më amësues dhe i pasur me fenolë. Hardhitë mbahen në trajtë “Kupore”, duke i shtrirë shermendet paksa në tel, pra bashkërendohet mbajtja “Kupore” me atë “Shpatullore”. Hardhitë seliten shumë dendur, duke arritur 6–10 mijë bimë për hektar. Rrushi vjelet 15 ditë mbas pjekjes fiziologjike, përimitësimet (analisi) kimike kryhen të automatizuara sapo rrushi vjen në kantinë, ku ndahet në tri cilësi. Temperatura e mushtit ulet menjëherë, nga rreth 30 në 10°C, për të mënjeluar oksidimin e tij dhe për të pakësuar përdorimin e dyoksidit të squfurit në musht dhe në verë.

Krahas verës, kjo kantinë shet vlerat e territorit dhe profesionalizmin e lartë. E pranishme dhe fituese në shumë panaire kombëtare e ndërkombëtare, por edhe në pavijonin italian të Lojërave Olimpikë (Londër 2012).

“KANTINA NË KARFICI”

Kantinë në komunën e Karficit-Carfizzi, që vepron qysh nga viti 2011. Blen rrush dhe përpunon për verë; rrushin e prodhuar nga arbëreshët e Karficit-Carfizzi, Shin Kollit-San Nicola dell’Alto, Puhëriut-Pallagorio. Në to prodhohen rreth 2000 tonë rrush cilësor, duke qenë pjesë e një treve vreshtare dhe verëtare të shquar në Kalabri.

Me kantinën e Karficit kemi të bëjmë me kantinë të territorit, por edhe të etnisë.

“KANTINAT E SHESHIT” ose “PARKU QYTETËS I KANTINAVE”

Në katundet dhe qytezat arbëreshe, sheshet janë mjedise tipësore, ku edhe mblidhen e argëtohen njerëzit.

Por në Barilli-Barile (Bazilikatë) në vendin e quajtur “Sheshi”, veprojnë 80

kantina të tregut të madh dhe sidomos qilarë familjarë për prodhimin shtëpiak të verës. Një pjesë e mirë e tyre janë ndërtuar e veprojnë qysh 400–500 vjet më parë. Të gjitha kantinat veprojnë nëpër tunelet e hapura në kodër me tokë shtufore, duke u vendosur në katër-pesë kate dhe secili prej tyre duke u lidhur me rrugët përkatëse.

Çdo kantinë përbëhet nga një dhomë e zgjatur, me hyrje-dalje të saj, një portik prej muri gurësh, që del rreth 2,5 m dhe spikat jashtë pjesës së tunelit të kantinës. Në hapësirën-mjedisin hyrës të këtij portiku, rrushi peshohet e përzgjidhet përfundimisht dhe mandej shtypet. Po aty ndodhet një tryezë e vogël me disa ndenjësë. Më në thellësi, brenda dhomës tunel, kryhet tharmimi i mushtit dhe më në brendësi të dhomës tunel, kryhet rienësimi (travaso) e pjekurimi (maturazione) dhe ndonjëherë moshimi (invecchiamento) i verërave.

Kantina është me përmasa rreth: 2m lartësi x 5m thellësi x 2,5 m gjerësi. Dera e portikut është e harkuar në pjesën e sipërme, në përshtatje me harkimin e portikut. Nga ana e sipërme e portikut është një dritare, nga hyn drita natyrore. Në tokën te streha e portikut, zakonisht selitet pjergullorja (pergolato), që kryesisht shërben si zbukuruese dhe hijezuese.

Regjisori i mirënjohur Pier Paolo Pasolini ka shkruar se “Kantinat e Sheshit” në Barilli-Barile janë margaritarë të arkitekturës vendëse. Vlerësimi i përgjithshëm për to është se përbëjnë ndër kryeveprat dhe simbolet e traditave vreshtare dhe verëtare.

Këto kantina përbëjnë dëshmi të veprimtarisë së arbëreshëve për shndërrimin pozitiv të visores, si edhe për të përfutur mjedis më të përshtatshëm për prodhimin dhe ruajtjen e verërave. Gjatë tërë vitit u mundësohet freski, errësi, qetësi dhe moslëkundje të dyshemesë.

“LIBRANDI”

Ullishte në sipërfaqe 154 ha, të vërtetuara (certificate) qysh më 1997; shtrihen në tri komuna arbëreshe fqinje dhe fabrikë vaj model me seli në Vakaric-Vacarizzo Albanese, me pronësi familjare. “LIBRANDI” selit ullinj të kultivarit siqilian “Nocellara del Belice”, që shquhet për vaj me shije frutore intensive, me hidhërime të pëlqyeshme dhe pikante me gjallëri. Po ashtu kultivarët “Carolea” dhe “Frantoio”. Praktikon bujqësi biologjike dhe prodhon vaj të cilësisë më të lartë, vaj tejet i virgjër (extra vergine) dhe i natyrës bio. Ullishte tërësisht me punime të mekanizuara, me ujitje me pikëla (a goccie).

Fabrika punon me teknologji bashkëkohore, duke kryer shtypje dhe shtrydhje optimale të ullinjve, me thërrmim shkallë-shkallë për të krijuar bukë ullinjsh e bërsish me dendësi të duhur dhe shtratëzim racional.

“LIBRANDI” qysh nga viti 2008 është fituese çmimesh kombëtare dhe ndërkombëtare, vlerësuar për vajin biologjik, që është ndër më të shquarit në prodhimin kombëtar të Italisë. Më 2015, Shoqata ndërkombëtare i dha vlerësimin si ndër vajrat biologjikë të ullirit më të mirë në botë. Sasinë më të madhe të vajit e eksporton, veçanërisht në Gjermani dhe në SHBA.

“LLAKA E SARMENTIT”

Kemi të bëjmë me një luginë (“llakë” në të folurën arbëreshe), që dallohet sepse vërtet është e ngushtë dhe e gjatë.

Llaka e Sarmentit është pjesë e Parkut kombëtar të Pulinit, pasuri natyrore e papërsëritshme, me histori dhe tradita, me biodiversitet, me gjelbërime me mbushullim dhe me visore pambarim. Kjo llakë përshkon trevën e Pulinit Llukan (Bazilikatë) dhe është vijimësi e Pulinit Kalabrez (Kalabri).

Ka marrë emrin e lumit Sarment, pra në ngjashmëri me shermendin e hardhisë, që gjithashtu është i hollë dhe gjatosh. Për më tepër, në tokat e pesë komunave ku përshkon lugina dhe dy prej të cilave janë arbëreshe (Shën Kostandini Arbëresh-San Costantino Albanese dhe Shën Pali Arbëresh-San Paolo Albanese), sadopak seliten hardhi e pjergulla, prodhohen verëra shtëpiake të shquara. Po ashtu dhe për më tepër, përgjatë llakës në Pulinin kalabrez, seliten shumë vreshta dhe veprojnë një varg kantinash prodhimi verërash të shquara.

“MADEO”

Ndërmarrje prodhuese dhe tregtuese me cikël të plotë: mbarështim derrash, prodhim mishi prej tyre, përpunim i shumë llojesh sallami duke përfshirë stinim (stagionatura), paketim dhe ambalazhim, tregtim dhe eksportim i tyre.

“MADEO” e ka zanafillën më 1984 në Shën Mitër-San Demetrio Corone dhe në Maq-Macchi, kur vendasit Ernesto Madeo dhe familjarët e tij nisën biznesin agroushqimor, duke rivlerësuar dhe përtërirë traditën e rritjes së derrit të zi kalabrez, racë me prejardhje edhe nga këto dy katunde të një Komune. Ky lloj derri shquhet për pjellshmëri të lartë dhe qëndrueshmëri në kushte të vështira klimatike tokësore, për përshtatje edhe ndaj ushqimit kullosor, për mishin më të shijshëm dhe me më pak shtresë dhjami sesa derri i bardhë.

Ndërmarrja “MADEO” i mbarështon derrat në kushte kullote (në kullota e dushkaja, në ullishte dhe gështenjore, ku ushqehen me lende lisi dhe gështenja të rëna përtokë, me bar dhe rrënjë) si edhe në kushte gjysmë kullote (semi brado), duke i plotësuar me ushqime të përqendruara/concentrati (bathë kokërrvogël, elb, misër etj., të tëra të bluara).

Gicat (I porcellini) theren në moshë tetëmuajshe, me peshë rreth 160 kg femrat dhe 200 kg meshkujt. Prodhen tetë lloje sallami shumë cilësor dhe të shkallës DOP, sikurse kapkoll, ‘ndujë, salsiçe, supërsat, proshutë etj.

“MADEO” ka bashkërenduar prodhimin tradicional me atë të zinxhirit industrial dhe të rrjetit tregtues në mbarë Italinë. Eksporton në shumicën e shteteve të Europës dhe në Kanada. Fitues çmimesh në shumë panairë dhe konkurse kombëtare e ndërkombëtare. Pjesëmarrës në EXPO 2015 – Milano. Tanimë MADEO tregton edhe në Tiranë (Shqipëri).

“PATERNOSTER”

Kantinë historike, më e vjetra në Barilli-Barile, me veprimtari prodhuese dhe

tregtuese qysh më 1860. Qysh nga viti 1898 filloi eksportimin e verës në SHBA. “Paternoster” është trashëguar nga pesë breza të familjes, me themelues Xhovannin/Giovanni dhe tani vazhdohet nga Ernesto Paternoster.

Cilësinë e verërave e nis dhe kryesisht e mbështet te vreshti: selitje në lartësi 640 m lartësi mbidetare ku rrahin filladet dhe në tokë të pasur me kalium, prodhim vetëm 5 tonë/ha rrush, vjelje rrushit në pjekjen fenolore, shtypje rrushit dhe largim i frenjave (raspi) brenda katër orëve nga vjelja. Po ashtu, tharmimi alkoolor (fermentazione alcoolica) i mushtit kryhet brenda tetë ditëve, tharmimi mollor-qumështor (malolattico) zhvillohet te mushti/vera e vendosur në voza druri; në to shtohet tharm lëvoresh rrushit të vitit paraardhës. Fisnikërimi i verërave kryhet për 1–3 vjet. Përftohen verëra të kuqe me ngjyrë të fuqishme dhe të qëndrueshme në kohë, verëra vërtet të dashura.

Kantina është një mjedis i qetë, për të mirën e verërave; mundëson përsiatjen e njerëzve, pasqyron ecurinë e më se 150 vjet prodhimit dhe tregtimi verërash. Krahas vozave të lisit, verërat pjekurohen e moshohen edhe në tanke çeliku jo oksidues si edhe në vaskë prej betoni të ngulitur në dysheme.

Tri etiketat e verërave janë Merum, San Pietro, Sanctus Petrus.

Kompleksi dykatësh i ndërtesës, sa tradicionor aq bashkëkohor, gjithashtu përfshin restorantin me gatime cilësore vetëm prej prodhimeve vendëse.

“PODERI MARINI”

Ekonomi vreshtare-verëtare e familjes së mirënjohur Marini, që vepron në Shën Mitër-San Demetrio Corone të krahinës së Kozencës.

Vreshtat me sipërfaqe 8 hektarë, shtrihen në 100–500 m lartësi mbidetare dhe kanë dendësi 5200 hardhi/ha; mbahen në trajtë “Shpatullore”. Prodhimi vjetor arrin në 20 mijë shishe me verë, që cilësohet IGP. Shquhen sidomos verërat Elaphe Calabria Rosso dhe Korone Calabria Rosso, me përmasa cilësore të tregut ndërkombëtar sipëror.

“Podere Marini” zotëron vreshta model, për nga sistemimi i tokës së pjerrët dhe mirëmbajtja agroteknike; po ashtu, kantina është e pajisur me makineri dhe enoteknologji të viteve ‘2000. Pjesëmarrëse në projektin “EuVite” për rivlerësimin e kultivarëve të hardhisë vendëse në Kalabri, ku po prodhohen klonet e Gaglioppo dhe të Maglioppo.

“MUSTO CARMELITANO”

Ekonomi vreshtare dhe verëtare në komunën Mashqiti-Maschito, që shquhet për të folurën dhe traditat arbëreshe. Mashqiti ka emërtimin “Qytet i Verës”.

Pronarja Elisabetta Musto Carmelitano, së bashku me të atin Francesco dhe vëllain e saj Luigi, me tradita familjare prej disa brezash në veprimtarinë vreshtare-verëtare, këtë ekonomi e kanë ngritur më 2007. Selitin 10 ha me vreshta dhe prodhojnë verëra ‘bio’. Shpatet dhe kodrat në 600–700 m lartësi mbidetare, tokat me prejardhje vullkanore që janë shumë të pasura me lëndë minerare, mundësojnë për rrush dhe verëra me amësim e shije veçorizuese. Spikat vreshti prej 4 ha, me

hardhi të kultivarit Aglianico del Vulture; një pjesë e këtij vreshti është me moshë 90 vjeçare, me hardhi të mbëltuara (piantate) shumë dendur dhe që mbahen ulët në trajtë “Kupore”, tradicionore për trevën. Një vresht tjetër është me moshë 50 vjeçare. Rrushi Muskat/Moscato vjelet në fillim shtatori, kurse rrushi Aglianico del Vulture vjelet në fund nëntori, për shkak të lartësisë mbidetare dhe të vjeljes kur rrushi tejpiqet.

“Musto Carmelitano” ofron cilësi dhe verëra me personalitet të madh, mbështetur në rrënjëzimin e qëndrueshëm të traditat vreshtare dhe verëtare arbëreshe. Prodhon verërat:

- “Maschitano Bianco” nga verëzimi (vinificazione) i rrushit Muskat/Moscato, me shijen e dardhës ende të papjekur mirë dhe të gjethes së fikut, duke shprehur gjithë pasurinë e mineraleve të tokës vullkanore;

- “Serra del Prete DOC”, që bën pjesë në Wine Slow, me shijen e frutave të kuqe dhe të zeza, me mbas shije të zgjatur;

- “Maschitano Rosso IGT”, verë me amësim e shije frutore;

- “Maschitano Rosato IGT”, ngjyrë trëndafili si e lëvores së qepës, me amësim e shije të frutave të freskëta;

- “Pian del Moro DOC”, verë nga më cilësoret, sepse pjekurohet 12 muaj në voza lisi francez dhe pastaj, në shishe mbahet së paku 4 muaj përpara se të tregtohet.

Kjo ekonomi vreshtare dhe verëtare, krahas vlerësimeve të shumta, ka fituar mirënjohjen me emër “Tre Bicchieri” e Gambero Rosso për vitin 2009.

“PJUHURI”

Vresht prej gjashtë hektarë dhe kantinë prodhimi shtëpiak të verës, në Vakarici-Vacarizzo Albanese dhe me pronar Pietro Godino.

Vreshti selitet në një faqe toke kodrinore, kundruar nga juglindja dhe deti; me rreth 6 mijë hardhi/ha dhe mbajtje të bashkërenduar : “Kupore” me atë “Shpatullore”.

Emërtohet “Pjuhuri” në gjuhën e arbëreshëve, sepse është verë e fuqishme dhe shpërthyesë, sikurse baruti-pluhuri. Verë vërtet e dashur, ngjyrëkuqe e çelur, me amësim dhe shije që të kujtojnë ato të frutave të pyllit.

Vera “Pjuhuri” ka fituar çmime të para në një varg konkursesh rajonore të organizuara nga Komuna e Vakaricit-Vacarizzo Albanese.

“TENUTA MASCHITO”

Ekonomi vreshtare-verëtare në Mashqiti-Maschito, me pronar Elio Gilio. Shquhet për prodhimin e verës së fisme të trevës së Bazilikatës, ku ndodhen pesë komuna arbëreshe. Nga rrushi Aglianico del Vulture, kjo kantinë prodhon verërat: “Top” dhe “Lucania” me ngjyrë të kuqe gurgjaku, “Rosso Basilicata”, “Rosè Basilicata”.

“TRASHËGIMI E MUZAVE” (“MUSES ESTATE”)

Vresht dhe kantine e arbërorëve (Greqi), themeluar më 1946 nga Nikolla Zaharia dhe zgjeruar e modernizuar plotësisht më 2005, duke u vijuar nga brezi i tretë i familjes Zaharia. Vepron në Luginën e muzave, në trevën e Tebës/ Thivia (Greqi), ku fillimisht kanë banuar pellazgët dhe 5–6 shekujt e fundit u popullua edhe nga arbërorët.

Në vreshtin e kësaj kantine si edhe në vreshtat e tjera të arbërorëve në Thivia, seliten gjithashtu hardhitë e kultivarit vendës Muhtari. Kantina prodhon kryesisht verë të kuqe të thatë, me thurje (tessitura) të butë si të kadifenjtë dhe me mbas shije që të magjeps. Prodhimi vjetor arrin 180 mijë shishe verë dhe një sasi e konsiderueshme eksportohet.

Prodhon edhe raki të tipit “cipurë”/“cipura”, duke e distiluar dy herë dhe duke tregtuar vetëm “zemrën” e distilatit. Rakia erëmohehet, duke i shtuar esencë nga bima anason dhe mbasi pjekurohet për tre muaj, shishezohet (si imbottiglia) në disa dhjetëra mijë shishe. Një sasi e madhe eksportohet.

“VINI LALUCE”

Ekonomi vreshtare-verëtare në Barilli-Barile, me pronar Michele Lauce. Zotëron 7 hektarë vreshta, nga të cilat 6 ha i selit me hardhi të kultivarit “Aglanico del Vulture” dhe 1 ha me “Moscato”.

Hardhitë mbahen me sistemin “Kundërshpatullore” (Contraspalliera) dhe krasiten me mënyrën Gijò/Guyot. Vreshtat shtrihen në 400 m lartësi mbidetare, në toka vullkanore, gëlqerore dhe deltinore (argillose).

“Vini Lauce” kryesisht prodhon verëra me ngjyrë të kuqe shumë të errët, sikurse ajo e tokës vullkanore ku seliten hardhitë. Prodhimi vjetor arrin 40 mijë shishe me verë; një sasi e eksporton në Europë dhe SHBA. Verërat e kuqe përmbajnë 13,0 – 13,5 për qind alkool dhe 5–6 g/l thartorë (acidi) gjithsej.

Kantina sidomos shquhet për sallën e ngjërimit të verërave, shumë e pajisur dhe tërheqëse. Përqendrohet te prodhimi i verërave:

- “Morbino Bianco” (Muskat/Moscato 60 për qind + Malvasia 40 për qind), që në fillim shijon pothuajse e ëmbël dhe mbas shijen e ka hidhërake të pëlqyeshme, ku ndihet shija e dardhës së pjekur dhe e luleve të Zhures-Ginestra, komuna arbëreshe fqinjë;

- “Zimberno” verë e shquar e kësaj kantine. Verë e kuqe, me amësim e shije të frutave mishatake dhe të tymit të duhanit, me shije të zgjatur tanini;

- “S’addat” verë e thatë dhe ngjyrëkuqe, me moshim njëvjeçar në voza lisi, me shije të freskët dhe me taninin e nevojshëm;

- “Le Drude” verë e thatë dhe ngjyrëkuqe. Më e shquara e kantinës “VINI

LALUCE”, sepse për të paktën dy vjet pjekurohet në voza lisi dhe ka fituar më shumë çmime e medalje nëpër panairë dhe konkurse rajonore e kombëtare lidhur me verërat.

Llojet e verërave Zimberno, S’addat dhe Le Drude, prodhohen vetëm nga rrushi Aglianico del Vulture, në vreshta që seliten në toka dhe mikroklima të veçanta.

“Vini Laluce” më 2014 fitoi çmimin “Cangrande ai benmeriti della viticoltura”, që çdo vit jepet nga Rajoni i Bazilikatës. Pjesëmarrës me sukses në panairin e mirënjohur “Vinitaly” (Verona, më 2014 dhe 2015).

“VERËTARË TË PULINIT” (“VINAIOLI DEL POLLINO)

Në Parkun e madh kombëtar të Pulinit, në pjesën juglindore ndodhen tetë komuna arbëreshe, nga të cilat gjashtë në Kalabri (Çifti-Civita, Firmoza-Acquaformosa, Frasnita-Frascineto, Pllatëni-Plataci, Shën Vasili-San Basile, Ungra-Lungro) dhe dy në Bazilikatë (Shën Kostandini Arbëresh-San Costantino Albanese dhe Shën Pali Arbëresh-San Paolo Albanese).

Qysh nga viti 1975, verërat e kuqe të Pulinit kanë emërtim prejardhje të kontrolluar (DOC). Simbas Rregullores, këto lloje verërash mund të prodhohen në komunat arbëreshe Çifti-Civita, Frasnitë-Frascineto, Shën Vasil-San Basile dhe në komunat me shumë popullsi arbëreshe si Kastrovillari (Castrovillari) e Kasano (Cassano) i Jonit. Në tokat e tyre seliten rreth 1200 ha vreshta.

Kantina “Verëtarë të Pulinit” vepron qysh nga viti 1968. Zotëron vreshta me sipërfaqe 18 hektarë, të vendosura në 450 m lartësi mbidetare. Së bashku me rrushin që blen nga vreshtarët përreth, prodhon 220.000 shishe me verë, në tetë etiketa/lloje të ndryshme verërash. Vreshtat dhe kantina shtrihen në komunat Çifti-Civita, Frasnita-Frascineto dhe Purçilli-Ejanina.

Kultivarët kryesorë të hardhisë që seliten janë “Magliocco Canino” dhe “Loti”. Rrushi vjelet në mes të tetorit.

Verë më spikatëse dhe përfaqësuese ka atë “Haré”, Pollino Superiore DOC 2005, që prodhohet nga rrushi i vreshtit me moshë 60 vjeç, me hardhi të selitura në shpat mali dhe kundruall detit Jon. Rrushi piqet në mes tetori, mushti tharmohet bashkë me lëvoret, për 10 ditë, sapo të fillojë tharmimi i dytë, ai mollor-qumështor (malolattico). Vera lisnohet (querciamento) për 10 muaj në voza prej lisi dhe mandej shishezohet (imbottigliamento), për t’u fisnikëruar (raffinamento) në shishe gjatë gjashtë muajve të tjerë. Vera “Haré” ka amësimin e vjollcës dhe të jamballit (liquirizia), të bimësisë mesdhetare, a thua se verëtari, këto bimë i ka shtënë në verë!

Po ashtu vera e kuqe “Loti”, ku mbizotëron rrushi Magliocco Canino. Verë me drejtpeshë të pëlqyer, me freski e shije duke e bërë më të gjallëruar. Si edhe vera “Bianco ka Shurea” (“E bardhë nga Shurea”) e vlerësuar si verë IGP; në Çifti-Civita është një vend i mirënjohur për vreshtari e verëtari.

Pronarë janë vëllezërit Natale dhe Francesco Barile, ndërsa enolog është Mario Ronco.

Në masivin kodrinor dhe në shpatet e maleve të Pulinit, mbizotërojnë vreshtat me hardhi të kultivarëve Aglianico dhe Gaglioppo.

“VIGNE MASTRODOMENICO”

Vreshta të selitura, të trashëguara përgjatë pesë brezave të familjes Mastrodomenico, në Barilli-Barile. Nga prodhimi shtëpiak, qysh prej vitit 2004, filloi prodhimi i madh i verës për tregtim, duke arritur në 30 mijë shishe me verë në vit.

Vreshti prej tetë hektarë, shtrihet në kodrat rrëzë malit Vulture, me toka shtufore dhe vullkanore, ku flladet dhe puhizat janë pothuaj në vijimësi gjithëvjetore, mundësojnë prodhim rrushi cilësor, të qëndrueshëm përgjatë viteve. Kultivari kryesor i hardhisë është Aglianico di Vulture, me rrush që vjelet në tetor.

Kantina është e vendosur në tunel, i vendosur në një kodër shkëmbore. Kjo mundëson qëndrueshmëri freskie dhe lagështi ajrore të duhur, gjatë tërë vitit.

“Vigne Mastrodomenico”, e para ekonomi vreshtare-verëtare në Itali, që u bashkua me Shoqërinë “Farm to Fork” (“Na prodhimi bujqësor te piruni”, pra të ushqyerit me këtë prodhim), projekt që financohet nga BE.

Llojet e verërave që tregton:

- “Likos” me strukturë të madhërishe dhe me mundësi moshimi tejet cilësor për ta pasur zili,
- “Mòs” emërtim arbërisht, me amësim shumë të veçantë dhe që çiftohet mirë me gatimet e mishit,
- “Shekàr” sheqer - emërtim arbërisht, prodhuar nga rrush i tejpjekur në hardhi. Verë sidomos për përsiatje, duke u çiftuar shkëlqyeshëm me ngrënien e ëmbëlsirave.

“Vigne Mastrodomenico” ka fituar një varg çmimesh në panaire dhe konkurse kombëtare e ndërkombëtare.

“VRESHTAT E GADZEIT (GAUXET) dhe VRESHTAT E KARDJELIT”

Vreshta me hardhi, që seliten në tokat e lagjes me emrin Galzei, të Ungrës-Lungro (Kalabri). Kemi të bëjmë me vreshta vërtet cilësore, të moçme dhe tradicionore, pjesë e kulturës së punës dhe të prodhimit arbëresh.

Vreshtat e Kardjelit në Ferma-Firmo janë të mirënjohura, sepse nga rrushi i tyre tejet amësues dhe i shijshëm prodhohet vera e kuqe e Fermas-Firmo, aq e parapëlqyer.

“XERAVULI”

Dentisti Alessandro Bennici nga Hora e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi (Siqili) qysh nga viti 1998 ka nisur vreshtimin (viticolazione) dhe verëzimin (vinificazione), i prirë më shumë nga dashuria e pasioni për natyrën dhe vendin e tij. Ekonominë e tij e emërton “Xeravuli”, njëlloj me vendin e quajtur po ashtu nga arbëreshët dhe ku ngrihet vreshti e kantina. Vreshti shtrihet në 750 m lartësi mbidetare, me kundrejtimit nga jugu dhe me shpinë malet, që e mbrojnë nga erërat e ftohta.

Hardhitë seliten në tokë të pjerrët, që zbret drejt liqenit të Horës së Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi. “XERAVULI” prodhon rrush e verëra, që shprehin diçka ndryshe nga ato të zakonshmet: prodhim i lartësive të mëdha, verëra me freski dhe me amësim e shije të shquara. Në vresht dhe në kantinë ndërhyhet pak, sepse prodhohet në klimë të freskët dhe synohet për vreshtari e verëtari biologjike. Nga kimikatet përdoret vetëm squfuri; vreshti nuk ujitet, toka midis rreshtave me hardhi është e barëzuar (innerbata).

Shquhet vera Merlot, që lisohet (viene barricato/quarciamento) në voza dhe ka ngjyrimë të purpurta në vjollcë, me shije frutash të kuqe.

Vera “Morea” (Nero d’Avola + Kabernet Sauvigno + Merlot) ka emërtimin përmes të cilit arbëreshët kujtojnë mëmëdheun.

Vera “Xeravuli” nga rrushi Nero d’Avola përbën prodhimin e parë të vreshtit-kantinës, duke u shquar nga taninat e pëlqyeshme, nga shija e gështenjës, nga freskia dhe trupi i plotë.

* * *

Krahas kantineve, prodhimi tradicional i verërave arbëreshe njihet edhe dy mënyra të tjera:

-Prodhimi i moçëm i verës.

Rrushi nuk shtypet as shtrydhet, por menjëherë mbas vjeljes, vilet e tëra të rrushit vendosen në but prej druri lisi. Kjo enë shërben për tharmim të drejtpërdrejtë të mushtit, në prani të frenjave dhe të farërave (vinaccioli) e të lëvoreve të rrushit. Në këtë rast, kokrrat e rrushit çahen nga vetë pesha e tyre dhe nga njomja-zbutja e lëvoreve prej mushtit në tharmim. Mbas pothuaj përfundimit të tharmimit alkoolor, buti me verë dhe me përbërësit e tjerë të rrushit, vuloset duke e puthitur protezën - kapakun që ndodhet në pjesën barkore të butit; puthitet me brumë mielli, që është përzier me hi zjarri dhe me ujë. Në këtë mënyrë, buti shërben për tërë procesin e verëzimit: tharmimin alkoolor të mushtit, fisnikërimin dhe pjekurimin fillestar të verës.

Hapja e butit, përftimi i verës së parë, mund të fillojë 40–60 ditë më vonë.

Në pranverë, mbas tërheqjes së verës deri në lartësinë 10–15 mbi atë të vendosjes së kanellës/lëfytit (canna) nga zbrazet vera, lëngu i mbetur dhe bërsitë (vinaccie) distilohen për të prodhuar rakinë.

Kjo mënyrë prodhimi mundëson pakësimin e punës, përftrimin e një shijeje më tërësore dhe të një ngjyre më të fuqishme gurgjaku (rubino) të verës. Kemi të bëjmë me verë më natyrore dhe më të përkorë në të pirë. Por mangësi mund të jenë tanini i tepërt prej frenjave, që mbeten në musht dhe shtimi pa leverdi i vëllimit të butit; megjithatë, frenjat ndihmojnë rrjedhjen më lirshëm të mushtit, ajrimin e shëndetshëm të mushtit brenda butit.

Kjo mënyrë tradicionale e prodhimit të verës përdoret edhe në shumë treva në Shqipëri, ku shquhen Narta dhe Pogradeci.

Shkruhet se në Bordò (Francë), kjo praktikë ka nisur fillimisht të përdoret.

-Prodhimi shtëpiak i verës.

Praktikisht, në fillimet dhe për shumë mijëra vjetër, prodhimi i verës nëpër botë është kryer në familje dhe në kushte shtëpiake. Vetëm në shekujt e fundit, verërat po prodhohen në sasi shumë më të mëdha dhe në mënyrë industriale, nëpunishte dhe kantina e fabrika të specializuara.

Prodhimi shtëpiak i verës të jep kënaqësinë e një prodhimi tëndin, të dëlirë dhe që të shijon më shumë. Ky lloj prodhimi mundëson afim më të madh familjar dhe dhënie dhurata vere “ka shpia jote” për njerëzit e afërt dhe të dashur. Embleme janë edhe shprehjet “Ver e shpis sime!”, “Ver e jon, pse e di çfar pi”.

Vera e prodhimit shtëpiak ka natyrën dhe cilësitë e verës ‘bio’, sepse në vresht pothuaj nuk përdoren lëndë kimike, po ashtu sikurse gjatë prodhimit dhe pjekurimit të verës.

Vlerësimin e madh që arbëreshët kanë për verën e prodhimit shtëpiak, gjithashtu e shfaqin me ruajtjen më gjatë të asaj nga viti vreshtar e verëtar më i mirë, për ta përdorur në dasmën/dasmat e më të afërme brenda gjinisë së familjes.

Vera shtëpiake arbëreshe në shekuj është prodhuar nga çdo familje, duke përpunuar rrushin e vreshtit të vet ose duke e plotësuar nëpërmjet blerjes. Rrushi është shtypur me këmbë, veçanërisht nga femrat. Mbas largimit të frenjave, lëngu është shtënë në but për t’u tharmuar përmes tharmeve natyrore që ndodhen në lëvoret e rrushit. Ky proces vijon rreth 10–25 ditë simbas llojit të rrushit e të verës që synohet të prodhohet dhe sidomos simbas ecurisë (andamento) së temperaturave të ajrit në kantinë.

Mbas rrjedhjes së lirë për të përfutur verën e cilësisë më të mirë, lëngu i mbetur dhe lëvoret e rrushit shtrydhen me trokull. Vera rienësohet dy-tri herë, në mënyrë që të fundërronjë grimcat dhe vera të kthjellohet e sadopak të ajrohet.

Vera quhet vërtet e gatshme për t’u pirë, kur ka kaluar rreth gjashtë muaj periudhë pjekurimi. Më së shumti, kjo cilësohet si verë tryeze (vino da tavola), e kthjellët në të parë dhe e lehtë në të pirë.

Prodhohen disa lloje verërash, zakonisht me emërtim simbas kultivarit të hardhisë, nga është prodhuar rrushi për verën përkatëse. Prodhohet edhe vera ‘Çirò i Kuq, që është më e lashta dhe më e rëndësishmja në Kalabri, duke përfshirë arbëreshët sidomos komunat arbëreshe në krahinën e Krutunit. Vera ‘Çirò i Kuq prodhohet nga përzierja e rrushit Gaglioppo në sasi 95 për qind dhe Trebbiano 5 për qind; verë me shumë tanin dhe me trup të plotë.

Në mënyrë tradicionore, arbëreshët e ruajnë verën vazhdimisht te buti dhe e tërheqin duke mbushur kanën për të shoqëruar drekimin dhe darkimin, si edhe sa herë që vijnë njerëz në familjen e tyre. Zakonisht, verën e pinë me qelqe krahasimisht të vogla dhe prandaj këto quhen “12 për litër”; nga ana e

brendshme, qelqet përshkohen nga disa hulli për së gjati. Këto lloje qelqesh përdoren në kantinën shtëpiake, sepse shpesh aty mblidhen njerëz, si edhe në dhomën e pritjes dhe në atë të ngrënies.

Mënyra e prodhimit shtëpiak të verës arbëreshe, përafrohet me atë përkatës italian. Ky lloj prodhimi vijon të lulëzojë, krahas prodhimit industrial të verërave. Veçorizohet nga larmia e llojeve të verërave të kuqe, prej atyre të ëmbla e gjysmë të ëmbla deri te verërat e thata dhe gjysmë të thata; nuk mungon edhe ndonjë lloj vere e bardhë.

Simbas studiuesit Francesco Marchianò, ndër origjinalitetet e verëtarisë shtëpiake arbëreshe është pasurimi i verës me shije tanini, duke i shtuar përgjatë fisnikërimin të saj, lënde lisi ose vadhëza (sorbo-sorbi). Në rastin kur vozat e lisit kanë vite në përdorim dhe amësimi e shija e taninit u ka shterur, del nevoja që menjëherë mbas tharmimit të mushtit, në tre-katër muajt e parë kur pritët të fillojë rienësimi i verës në prag pranvere, t'i shtohen lendet e lisit ose vadhëzat. Nga kjo traditë ka lindur praktika e përdorimit të ashklave të lisit, që i shërben të njëjtit qëllim.

Vendosja e komunave arbëreshe në shtatë rajone të Italisë, veçantitë dhe dëshirat e familjeve për prodhim e përdorim shtëpiak lloje verërash të ndryshme, kanë sjellë këto realitete, ku vera nuk i ngjan verës, nga njëra familje te familja tjetër arbëreshe!

Tashmë, verërat arbëreshe po tërheqin vëmendjen e tregut italian dhe të atij ndërkombëtar, po bëhen shkas për veprimtari profesionale siç janë konkurset e verërave në shkallë rajoni e më gjerë, për organizimin e kurseve dhe të seminareve për përgatitjen e someljeve siç ishte ai i zhvilluar në Frasnitë-Frascineto, që u organizua nga FISAR (Shoqata italiane e someljeve) i Kalabrisë.

E(t)
no
gas
tro
no
mi
a
Arb
ëre
she

KREU I PESTË

VEPRIMTARI, KREMTIME, REALITETE ENOGASTRONOMIKE ARBËRESHE.

Vreshtaria dhe verëtaria arbëreshe, që kulmojnë me enogastronominë, veçorizohen nga një shumësi dhe larmi veprimtarish, kremtimesh, realitetesh. Këto kanë hyrë thellë në filozofinë e jetesës së këtij populli, në ekonominë dhe kulturën e tij.

Gastronomia përfaqëson një nga themelet e traditës, përbën nevojë fiziologjike dhe kënaqësie, shënon një kalim të shoqërisë nga natyra te kultura. Përmes ushqimit spikatin strukturat më të thella të çdo lloj shoqërie; ushqimi është një mekanizëm shpalosës i njëjtësisë etnike, ekonomike dhe shoqërore.

Veprimtari dhe kremtime enogastronomike zhvillohen anembanë, kudo ku prodhohen verëra dhe ka tradita për gjellë dhe ëmbëlsira të spikatura. Në këtë rrjedhë është edhe enogastronomia arbëreshe sikurse ajo mbarëshqiptare dhe veçanërisht enogastronomia italiane. Në Shqipëri dalin më shumë në pah veprimtari në shkallë kombëtare dhe vendore, panaire dhe kremtime të tjera si Dita ose Java apo Muaji i Rrushit e Verës. Domethënëse është kremtimi i gjethimit të hardhive, fillimi i periudhës pranverë-verë-vjeshtë, kur kryhen shumica e punimeve vreshtare-verëtare: në fillim prilli të çdo viti kantina “Çobo” në Berat e organizon kremtimin me rrallimin (sfogliatura) e parë të gjetheve dhe gatimin e ngjërimit e japrakëve me këto gjethe, shoqëruar me verëra rishtare (vini novelli). Në Kosovë shquhet Hardh Fest me leitmotivin “Për kokër t’qefit”, që zhvillohet çdo vit në Rahovec, komuna shqiptare më e madhe ku seliten 3400 ha vreshta dhe veprojnë 12 kantina (shqiptarët e Kosovës po i quajnë *verari* sikurse winery në anglisht). Ky festival, i 15 –ti deri më 2016, ka marrë përmasa ndërkombëtare dhe këtë vit pati 32 mijë pjesëmarrës, sepse krahas panairit të verërave zhvillohen konkurse vjelje rrushi (kg/orë) dhe shtypje rrushi me këmbë (litra musht/për orë), koncerte përgjatë tri ditëve të festivalit etj.

1. Veprimtari dhe kremtime enogastronomike zhvillohen në shkallë familje dhe komune në tërë bashkësitë arbëreshe, me tematika-periudha-përmasa të ndryshme. Këto lidhen me kremtimet familjare dhe shpesh janë të bashkërenduara me ditët e shënuara të natyrës historike dhe folklorike, me kalendarin vjetor të disa kremtimeve fetare. Më së shumti zhvillohen në periudhat e vjeljes dhe të përpunimit të prodhimeve ushqimore, kur janë më me mbushullim e më të freskëta. Zakonisht shoqërohen me veprimtari kulturore, sikurse janë prezantime librash e sesione shkencore për enogastronominë, si edhe me veprimtari artistike siç janë koncertet

dhe konkurset për botime, këngë, valle, piktura etj.

Rrënjët e këtyre kremtimeve janë te traditat dhe zakonet e moçme, te natyra e bekuar mesdhetare, ku mundësohet lulëzimi i vreshtarisë më se cilësore, si pararendëse e prodhimit të verërave deri në shkallë sipërore.

Këto ngjarje gjallëruese të jetesës së njerëzve, shtojnë afërsinë e marrëdhënieve midis tyre. Kanë ndikime të ndjeshme ekonomike, kulturore, shoqërore; përtërijnë traditat më të mira. Në veprimtaritë dhe kremtimet enogastronomike rilulëzon dhe nxitet prodhimi e gatimi shtëpiak. Vijnë të jenë realitete të familjes, të shoqërisë arbëreshe së integruar në atë italiane; gjithashtu përbëjnë burime punësimi dhe gjallërimit më tej të jetës, themele për mbrojtjen dhe zbukurimin e mjedisit ekologjik.

Më poshtë paraqiten veprimtari dhe kremtime enogastronomike arbëreshe: _____

“FESTA TË ENOGASTRONOMISË”

Festat e enogastronomisë në familje kulmojnë në ditë të shënuara, sikurse janë fundjavët, përvjetorë dhe ngjarje historike, të kremte zakonore dhe fetare etj.

Organizohen nga komunat dhe/ose nga shoqata e institucionesh të tjera; veçanërisht gjatë periudhës gusht-dhjetor, kur përftohen verërat e reja dhe shumica e prodhimeve bujqësore të freskëta. Kur nga mërgimi e migrimi, kthehen shumë arbëreshë për të kaluar pushimet verore dhe Krishtlindjen, kur turizmi enogastronomik tërheq më shumë vizitorë.

“Inventari” dhe përmbajtja e shumicës së këtyre festave, paraqiten si më poshtë:

- “Duke kantinizuar” (“Cantinando”). Manifestim i madh, që zhvillohet gjatë 17–18–19 gushtit të çdo viti, te “Sheshi i kantineve”, ku numërohen 80 të tillanë Barilli-Barile (Lucania).

Himnizohet vera, me ngjërime të saj dhe çiftimin me gatime tradicionore, me tregtime të tyre, me konkurse dhe tubime studimore për verërat.

Emërtohet “Duke kantinizuar”, për të përmbledhur dhe paraqitur jo vetëm tërësinë e proceseve të prodhimit të verërave, por edhe të shijuarit më me kulturë të tyre, ngjërimit (degustazione) e verërave dhe të enogastronomisë vendëse.

Kjo botë hareje me përmbajtje, bashkëshoqërohet me veprimtari kulturore dhe artistike: muzikë dhe këngë e vallëzime, ekspozita pikturash, konkurse letrare.

Parulla dygjuhëshe “Huda (Udha) e Verës – Strada del Vino” e shkruar me shkronja të mëdha, përbën ndër origjinalitetet e këtij manifestimi.

Pjesëmarrësit arrijnë në disa dhjetëra mijëra njerëz.

- “Festa e Bukëvales”. Ky kremtim, qysh nga viti 2010 ka filluar të organizohet nga Komuna e Shën Sofisë-San Sofia d’Epiro në Kalabri.

Bukë valt a Bukuvale është ushqim tradicional i thjeshtë arbëresh dhe mbarëshqiptar.

- "Festa popullore e gjellëve tipësore arbëreshe".

Qysh nga viti 1997, në çdo gusht radhazi, Shoqata "Zhurjan" organizon këtë kremtim enogastronomik, ku nëpër tryeza drekojnë 300 veta, krahas pirjes së verës "Aglanico del Vulture" dhe shoqërimit me këngë e vallëzime. Pjata e parë, paragjella, shërbehet me salsiçe, djathë kaçkavall, kapkol, fërghesa të ndryshme, supërsatë, kunguj të fërguar.

Pjata e dytë shërbehet me "cingul" (makarona cilindër) dhe "liakra" (gjelbërima, perime gjethore).

Pjata kryesore shërbehet me "verdhet", që përmban ushqim shumë të pasur dhe zakonisht gatuhet për ngjarje të rëndësishme. Kësaj pjate i bashkëngjitet "ciamaruched" (kërmij të vegjël, jargavecë) të pjekur në furrë, duke i shoqëruar me kallinj misri të pjekur.

- "Festa e ëmbëlsirave". Në Shin Koll-San Nicola dell'Alto (Kalabri) për kremtimin e Shën Josifit organizohet konkurs, ku çdo familje paraqet një ëmbëlsirë dhe merr numrin përkatës, duke u mbushur dhe zbukuruar një tryezë e gjatë me ëmbëlsira. Ndërsa gjyqtaria me tre njohës të mirë të ëmbëlsirave bën vlerësimin dhe përcakton tri vendet e para. Pjesëmarrësit me këtë kremtim kundrojnë paraqitjen, pamjen etj. të ëmbëlsirave përgjatë 30 minutave të para dhe mandej

i ngjetrojnë, duke e shoqëruar ngrënien me pirje vere të ëmbël shtëpiake.

- "Festa/Sagra e Droqeve". Organizohet nga Pro Loco e Komunës në Munxhufuni-Montecilfone (Molise), çdo vit më 14 gusht. Në kremtim marrin pjesë disa qindra njerëz, edhe nga komunat përreth. Më 2016 ishte festa e 35 –të që organizohet për këtë gatesë të moçme.

- "Festa e Familjes dhe e Solidaritetit". Komuna e Pallacit-Palazzo në Sicili e organizon në nëntor, me rastin e kremtimit të Shën Mërtirit i cili ishte ushtar ilir. Pjesëmarrës në epiqendër janë çiftet e martuara atë vit dhe çiftet me jubile 25, 50, 60 vite martesë.

Mbasi çiftet marrin pjesë në meshë dhe bekohen në kishë, te sheshi shtrohet banketi ku spikatin brumërat tradicionore: pite, të plota (buccellati), bukëza të ëmbla-panuci të Shën Mërtirit, tetri.

- "Festa e Firçulteve". Kremtohet në Komunën Shën Kostandini Arbëresh-San Costantino Albanese gjatë fund gushtit, zakonisht më 27-28. Firçultet janë një lloj makaronash të përgatitura dhe të gatuara në kushte shtëpiake.

- "Festa e Grurit të Ziar". Organizohet nga Pro Loco në Pallaci-Palazzo, më 31 korrik dhe 1 gusht të çdo viti. Gruri i zier përzihet me bathë dhe qiçra të ziera dhe ndreqet me sheqer pluhur, kanellë etj.

Mbrëmjen përpara, zhvillohet ekskursion në malin e Trëndafilave (1420 m), që ndodhet pranë, mbi këtë katund/qytezë.

Arbëreshët ngjiten në këtë mal për t'u ndjerë më afër me mëmëdheun, shkruan autori arbëresh i mirënjohur Zef Krispi (Giuseppe Crispi, 1781–1859) dhe prandaj këndojnë me mall të pashuar "O e bukura Moré".

Arbëreshët respektojnë vendin mikpritës shumëshkullor, pa harruar zakonet dhe traditat e prejardhjes.

- "Festa e Gështenjës" ("Sagra della castagna"), si edhe "Festa e Groshës" dhe

“Festa e gjellëve tipësore Arbëreshe” (“Sagra dei piatti tipici Arbëresh”). Këto manifestime zhvillohen gjatë prillit në Shën Pali Arbëresh-San Paolo Albanese dhe gjatë tetorit në Shën Kostandini Arbëresh-San Costantino Albanese (Bazilikatë).

- “Festa e Gështenjës”. Çdo 31 tetor (Shën Mërtir) dhe 1 nëntor (Shën Mitër), duke filluar nga viti 2004, organizohet në Komunën e Firmozës-Acquafirmosa. Me këtë rast, pjesëmarrësit shijojnë gatime me gështenja dhe me miellin e tyre: tumacë, shtridhëla, hullonjëra, drudhëza, bukë, petulla, disa lloje ëmbëlsirash, gështenja të pjekura e të ziera.

Në Shqipëri festa e gështenjës organizohet në qytetin Bajram Curri (Tropojë) ndërsa shqiptarët e Malit të Zi e organizojnë në Krajë.

- “Festa e Gjellëve dhe Ëmbëlsirave Tipësore Arbëreshe” (“Il Borgo dei Saporo Arbëresh”). Organizohet nga komuna Zhura-Ginestra (Bazilikatë). Zhvillohet gjatë gushtit të çdo viti, kur kthehen për pushime në shtëpitë e tyre shumë mërgimtarë arbëreshë dhe gjithashtu, ka më shumë turistë e vizitorë të tjerë.

Krahas shijimit të enogastronomisë tradicionore, muzika dhe vallet shtojnë harenë.

Në qendrën e Zhuras-Ginestra, restorantet organizojnë gatime të shumëllojshme, kantinat mundësojnë ngjërime falas dhe tregtim verërash. Gjithashtu, shitore të djathërave dhe të gjizës së freskët, si edhe shitore të vajit të ullirit vendës, pasurojnë këtë lloj panairi.

- “Festa e Kanollit” (“Sagra del cannolo”). Organizohet gjatë muajve shkurt-maj në Horën e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi, sepse kanojë janë ëmbëlsira të mirënjohura në Siqili dhe në komunat e tjera arbëreshe të këtij rajoni.

- “Festa e kaçkavallit” (“Sagra del caciavallo”). Ky lloj djathi është prodhim tipësor i arbëreshëve të Katundit-Greci (Avelino), sepse përftohet nga qumështi i deleve që kullojnë në malet e Silës. Djathi kaçkavall i Silës emërtohet DOP.

Festivali organizohet nga Komuna e Katundit-Greci, në muajin gusht të çdo viti.

- “Festa e dhjavit të dërrit” (“Sagra dello strutto”). Manifestim që zhvillohet në Komunën Ungër-Lungro (Kalabri), si vlerësim për mbarështimin e dërrit nga familjet arbëreshe.

- “Festa e Zepúlleve” (“Sagra delle Zeppole”). Organizohet në Garafa-Caraffa di Catanzaro (Kalabri), me rastin e Krishtlindjes. Kremtimi për zepúllet, ëmbëlsirë tradicionore, shoqërohet me muzikë e valle dhe me tregun e prodhimeve artizanore vendëse.

- “Katundi i shijes së kuzhinës Arbëreshe” (“Greci del gusto della cucina Arbëreshe”). Kremtim ky i gushtit 2014 me synim vijimësie për çdo vit, organizuar në Komunën Katundi-Greci.

Ndër gjellët dhe ëmbëlsirat e paraqitura, spikatin: “Nuset” e Pashkës me trajtë kukulle për vajzat e vogla dhe në trajtë shporte për djemtë e vegjël, “Frackariellat”, “Friata”, “Turli me perime”. Verërat e Katundit-Greci sidomos ato të bardhat, shoqërohen me këto ushqime.

- “Markati i galiucit” (“Fiera del Gallo”). Në Mashqiti-Maschito (Kalabri), më 2–3 gusht 2012 rrifilloi

panairi tradicional i gjelit të mbarështuar në kushte shtëpiake. Në të, krahas gjellëve dhe ëmbëlsirave e verërave arbëreshe, paraqiten prodhime artizanati dhe vepra artistike e bizhuterie.

Në panair jep shfaqje ansambli artistik vendës “Rrethnes”, kryesisht me valle epike që mbizotëruan periudhën e luftërave për liri të shqiptarëve nën udhëheqjen e Gjergj Kastriotit.

- “Ndërthurje Enogastronomike” (“Intrecci Enogastronomici”). Veprimtari dy-tre ditore që zhvillohet gjatë muajit nëntor, me paraqitje-ngjërime-tregtim të prodhimeve enogastronomike, me kuvende për njohjen më mirë të vlerave të tyre. Veprimtaria zhvillohet në komunën Shën Sofia-San Sofia d’Epiro.

- “Sagra Delja ka Kusia”. Organizohet nga Pro Loco e komunës së Munxhifunit-Montecilfone, fillimisht më 23 korrik 2016. Gatim kryesor është receta vendëse për përgatitjen e tasqebapit (spezzatino di pecora), duke zier dalëngadalë deri sa të jetë shtrohur uji i tepërt, copa tulesh nga mishi i deles; në kusi/tenxhere shtohen qepë e hudhra të grira, salcë domatesh, spec djegës, erëza e sidomos borzilok, dafinë, rigon etj.

- “Sagra e Gështenjës”. Kremtim dyditor në fundjavën e parë të nëntorit, organizuar nga Pro Loco Munxifisi-Montecilfone (Siqili) qysh nga viti 2013. Zhvillohet kryesisht te pylli i gështenjave në afërsi të qytezës, me gatime të ndryshme të gështenjave dhe me verë, me vizita në kishat dhe në muzeun e Munxifisit-Montecilfone, me argëtime të ndryshme.

Sagra e gështenjës organizohet edhe në Shën Kostandin Arbëresh-San Costantino Albanese, zakonisht javën e parë të nëntorit.

- “Sagra e gjellëve tipësore Arbëreshe”. Qysh më 1997, në vijimësi për çdo vit zhvillohet ky kremtim në Zhura-Ginestra. Spikatin gjellë si “Skorkanuced me koçkull”, “Ciamaruçed me kallinj misri” etj., krahas verës “Aglanico del Vulture” dhe muzikës e vallëzimeve të pjesëmarrësve.

- “Sagra e Makarunit” (“Sagra delle Scilatelle”). Kremtohet në Vina-Vena di Maida (Kalabri), duke arritur në 14 kremtime të tilla deri në vitin 2014.

- “Sagra e Tumac me Tulez”. Pro Loco në Barilli-Barile, qysh nga viti 1997, çdo vit organizon kremtimin e kësaj gatese, aq tradicionore për arbëreshët.

Brumërat me në krye makaronat e shumëllojshme (dromësa, droqe, hollë-holla, kanarikulla, riqdipreita, rrashkatjel, strangulrat, shtridhëla, tumacë etj.) përbëjnë gatesa kryesore të kuzhinës arbëreshe, si në ushqimin e përditshëm ashtu edhe për ditë të shënuara. Madje organizohen kremtime për to, sikurse kjo në Barilli-Barile apo “Sagra e Droqeve” në Munxhufuni-Montecilfone etj.

Tanimë siç po bëhet traditë në Itali etj. edhe në disa komuna arbëreshe, gjatë festave enogastronomike praktikohet shatërvani me nxjerrje/lartësim vere, në vend të ujit që nxjerr në periudhën tjetër të vitit.

- “Sagra e Ushujit” (“Sagra dello strutto”). Kremtohet në Ungra-Lungro (Kalabri), në një rën nga javët gjatë muajve të verës, si pararendëse e përgatitjeve për majmërinë e dërrit të rritur në kushte shtëpiake, si dëshmi se mishi i dërrit mund të hahet gjatë tërë vitit.

Ushuji, dhjami i derrit, ka përdorime të shumanshme në kuzhinën arbëreshe, përfshirë sallamerinë. Ka qenë ndër burimet themelore të ushqimit me çmim të lirë dhe vlera energjetike gjatë ngrënies në dimër, por tanimë është në rënie shumë të ndjeshme.

- “Saperi e Saporì Arbëreshe”. Kremtohet në Hora e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi, ku krahas gatimeve, organizohet panairi me prodhime bujqësore dhe ushqimore të shquara.

- “Petullatat e Krishtlindjes” (“Pettolata di Natale”). Kremtim që zhvillohet në Komunën e Barillit-Barile, gjatë dhjetorit, me rastin e Krishtlindjes, ku petullat janë ndër gatesat më tipësore.

“FESTA E RRUSHIT DHE E VERËS”

Vjelja dhe shtypja e rrushit, fillimi i procesit të verëzimit (vinificazione), janë ndër traditat dhe kremtimet më të moçme dhe më të rëndësishme në pellgun e Mesdheut, duke përfshirë jo vetëm familjarët pronarë të vreshtit por edhe fqinjët, fafesisin, miqtë etj. Kemi të bëjmë me çaste të gëzueshme bashkëpunimi dhe hareje midis njerëzve.

Me vjeljen e rrushit, arbëreshët zakonisht përmyllin vitin bujqësor. Në Sëndastina-Santa cristina Gela (Siqili) por edhe në shumë komuna të tjera arbëreshe, vjelja e rrushit mbahet si “Rit mbarëbujqësor” dhe bën pjesë në pasurinë kulturore të bashkësisë.

Veprimtari vëllimore dhe shumë e përqendruar në kohë, por edhe mënyrë afrimi më të madh midis njerëzve. Kalimi i vjelësve përmes rreshtave me hardhi përplot me rrush të pjekur e gjithë amësim dhe nën rrezatimin mitik të diellit të shtatorit, pjesëmarrja e tyre në bartjen dhe shtypjen e rrushit si edhe në vijimësinë e lindjes së verës aq të shëndetshme, përbëjnë përvoja dhe gëzime nga më të pashoqet.

Ngjarje mbarë popullore këto, që kremtohen familjarisht si edhe të organizuara nga çdo komunë arbëreshe. Secila me traditat dhe veçantitë përkatëse, me përmbajtje-forma-përmasa nga më të larmishmet: këngë të vjelësve gjatë punës e pushimeve në vresht, parakalime nëpër rrugët e katundit/qytezës me anë të karrove e qerreve me kosha e arka të mbushura me rrush dhe të zbkuruara me gërshetime lastarësh (germogli) hardhie e vile rrushi, shtypja e rrushit me këmbë nga vashat, ngjërime të verës dhe drekime/darkime të këndshme së bashku etj.

Rrushi dhe përpunimet e pafund të tij (merikotë, mustardë, rrush i terur, reçel, raki, uthull etj.) janë burime ushqimore jetëdhënëse edhe për arbëreshët. E mbi të gjitha vera, që quhet si mjet e mundësi afrimi dhe bashkëpunimi midis njerëzve, si shprehje e një bashkëjetese të virtytshme midis tyre, vreshtave, territorit.

Me rastin e këtyre festave, i bëhet më shumë jehonë verës, duke e përfshirë në kontekstin më të gjerë të enogastronomisë. Jeta shoqërore dhe ajo ekonomike e kulturore artistike gjallërohen më shumë, përgjithësohen dhe

përmirësohen teknikat dhe teknologjitë në vreshtari, verëtari, enogastronomi; zhvillohet më tej turizmi enogastronomik.

Festat e rrushit dhe të verës zhvillohen zakonisht përgjatë gusht–dhjetorit, duke u lidhur qysh me fillimin e vjeljes së rrushit e deri në hapjen e butit me verë. Këto ndërlidhen edhe me të kremte fetare, sikurse Shën Luçia, Shën Mëria, Shën Mërtiri, Shën Rroku, Dita e Zonjës së Papërlyer etj.

Festat e Rrushit dhe të Verës, që spikatin veçanërisht:

. “Festa e Vjeljes së Rrushit”. Festa zhvillohet në një varg komunash, ku mund të përmenden: më 10 shtator në Katundi-Greci (Avelino) dhe më 1 nëntor në Zhura-Greci (Bazilikatë), të dyja të organizuara nga pro loco-t përkatëse.

Me këtë rast zhvillohen ngjërime të verërave dhe të gjellëve e ëmbëlsirave tradicionore, demonstrime të shtypjes së rrushit e të shtrydhjes së lëvoreve, si edhe të përgatitjes së merikotës. Panairi dhe koncerti arbëresh, bëjnë pjesë në këtë kremtim.

. “Festa e Shër Mërisë dhe Festa e Verës”. Zhvillohet më 15 gusht në Purçilli-Ejanina (Kalabri), por edhe në shumicën e komunave të tjera arbëreshe.

x x x

Kremtimi i Shën Mërisë së gushtit është me traditë edhe në disa treva në Shqipëri. Mëngjesin e asaj dite, një pjesëtar i familjes, në vreshtin e tij mbledh një shportë me rrush dhe uron “Me shëndet prodhimin e ri”.

Lidhja e kremtimit të Shën Mërisë me atë të vjeljes së rrushit, përbën një rit për shumë popuj në pellgun e Mesdheut.

x x x

. “Festa e Kantinave të Hapura”. Veprimtari që organizohet në gjithë kantinat italiane dhe në ato arbëreshe, në të dielën e fundit të muajit maj, çdo vit duke filluar nga viti 1993. Përbën ngjarjen eno-turistike më të rëndësishme, që veçorizohet me: njohje të drejtpërdrejt me teknologjitë e verëzimeve, ngjërime falas dhe tregtim verërash, kremtime enogastronomike me prodhime të trevës, veprimtari artistike.

. “Festa e Verës” (“Festa del Vino”). Kremtim i përvitshëm, që ka filluar qysh më 2013. Kantinat e verës të Frasnitës-Frascineto (Vignaioli di Pollino, Casalnuovo Del Duca, Azienda Agricola Rizzo etj.) dhe të komunave fqinjë, paraqesin dhe tregtojnë verërat e tyre, duke ofruar ngjërime (degustazioni) të këtyre verërave dhe të ushqimeve çiftuese me to.

. “Festa e Verës dhe e Amësimeve-Shijeve të Moçme të Territorit” (“Festa del Vino e dei Saponi Antichi del Territorio”). Fillimisht është zhvilluar në Ungra-Lungro (Kalabri), më 28 dhjetor 2013.

Ky kremtim përmbante tubimin “Sipërmarrësi enogastronomike vendore”, si edhe konkurs për verërat rishtarë (novelli), ngjërime falas dhe tregtime nëpër stendat enogastronomike.

Festa e parë e kësaj natyre u zhvillua në Ungra-Lungro dhe parashikohet të jetë e

përvitshme. Në dhjetor 2015 u zhvillua Festa e 3-të.

. “Festa Popullore e Verës” (“Sagra del Vino”). Festa zhvillohet gjatë javës së fundit të muajit korrik, në Karozino-Carosino (Tarantino Albanese), komunë me popullsi që ka edhe prejardhje arbëreshe.

Nga currilat e shatërvanit në qendër të qytezës së Karozinos-Carosino, në vend të ujit del verë, që mbush pellgun përreth shatërvanit dhe vera qarkullon duke e pompuar.

Gjatë javës zhvillohet panair enogastronomik, që shoqërohet me koncerte dhe shfaqje teatrore në mjedis të hapur, kryesisht tek ose pranë sheshit qendror.

. “Festival dhe Konkurs i Verërave të Prodhimit Shtëpiak”. Veprimtari verëtare dhe kulturore-artistike e organizuar nga komuna e Vakaricit-Vacarizzo Albanese, gjatë qershorit të çdo viti.

Paraqiten për konkurrim më se 100 prodhues, me rreth 130 lloje verërash të prodhuara nga arbëreshët në kantina shtëpiake, kryesisht në trevën e Kozencës. Në vitin 2014 u organizua festivali i 11 – të, me pjesëmarrje të disa mijëra arbëreshëve dhe të turistëve italianë e nga shtete të tjera; veprimtari origjinale që vijon me sukses. Zgjerimi i pjesëmarrjes nga pothuaj tërë Arbëria, përfshirë edhe kantina industriale e madje ndonjë nga Shqipëria, ka bërë që Vakarici të quhet “Katundi i verërave arbëreshe”.

Mbas konkursit ndahen tre çmime të para, tre të dyta dhe tre të treta, përkatësisht për verërat e kuqe, të trëndafilta dhe ato të bardha. Vlerësohen verërat e prodhuara nga hardhi/rrush vendës. Festivali shoqërohet me ngjërime dhe me panair enogastronomik, me prezantim librash të rinj, me veprimtari artistike.

Në Ungra-Lungro, konkurs a garë verërash të prodhimit shtëpiak zhvillohet përvit në dhjetor, qysh nga viti 2010. Veçori është se verëtarët të cilët prodhojnë verë nga rrushi i vreshtëzës shtëpiake të tyre, garojnë veças nga ata që verën e prodhojnë nga rrushi i blerë. Arsyeja është se vera e prodhuar nga rrushi i vreshtëzës shtëpiake, është më i freskët dhe më cilësor e më i pastër, me çmim më të lirë.

- “Hapja e Butes” ose “Zëmi Buten”. Kremtim që zakonisht zhvillohet më 8 dhjetor (“Shër Mëria e butes”), në shumicën e popullsisë arbëreshe. Por kremtohet edhe më 6 nëntor (Shën Mërtiri) në trevën e Salentino Albanese etj.

Ky kremtim, më hollësisht shtjellohet pak më poshtë, në një syth të veçantë.

- “Këmarin hora e verës” (“Campomarino città del vino”). Veprimtari që organizohet nga Komuna Këmarini-Campomarino (Molise), në gusht të çdo viti.

. “Qelqe nën yje” (“Calici sotto le stelle”). Veprimtari që zhvillohet në gusht, organizuar nga Komuna Strigari-San Cosmo Albanese (Kalabri).

- “Qelqe yjesh” (“Calici di stelle”). Veprimtari që zhvillohet më 10 gusht, organizuar nga Komuna e Frasnitës-Frascineto (Kalabri).

. “Vera Mbuzacjote” (“Il vino Sangiorgese”). Festival i verërave vendëse,

organizuar nga Komuna e Mbuzatit-San Giorgio Albanese (Kalabri).

. “Verëra, Amësime dhe Shije” (“Vini e Saporì”). Organizohet nga Komuna e Sëndastinës-Santa Cristina Gela (Sicilia), në nëntor të çdo viti, duke filluar nga viti 2010.

Kjo shumësi dhe larmi kremtimesh arbëreshe, krahas kremtimeve të shtjelluara më poshtë, patjetër se i a vlen të kalohet edhe te cilësia e mëtejshme, te përqendrimi gjithashtu në disa kremtime në shkallë zonale të grup komunave arbëreshe.

“GATIMI I ËMBËLSIRAVE PËR KRISHTLINDJE”

Arbëreshët e kremtojnë Krishtlindjen edhe duke gatuar në familje një varg llojesh ëmbëlsirash. Të tilla janë ato që u grupuan veças në kreun e dytë, si lloje ëmbëlsirash të gatuar për Krishtlindje.

Por më e veçanta qëndron në hijeshinë e pjesëmarrjes në gatimin e ëmbëlsirave, të pothuaj gjithë anëtarëve të familjes. Ky është tregues i afrimit më të madh midis tyre dhe sidomos nderim për këtë ngjarje madhore të fesë së krishterë.

“HAPJA E BUTES”, “ZËMI BUTEN”.

Verën e prodhimit shtëpiak dhe veçanërisht verën rishtare, që i gëzon njerëzit qysh rreth dy muaj mbas tharmimit alkoolor (fermentazione alcoolica) të mushtit, arbëreshët e kremtojnë me hapjen e butit. Zakonisht kremtohet më 8 dhjetor, që arbëreshët e quajnë “Shër Mëria e butes”, por edhe “Dita e Spindllavutit”.

Në komunën e Çiftit-Civita (Kalabri) organizohet “Zëmi Buten” qysh nga viti 2000, me parullën (moto) “Vera në shesh, vera për të gjithë”. Krahas ngjërimit falas të verërave, zhvillohet konkurs për verërat e kantinave arbëreshe, festë enogastronomike, si edhe veprimtari kulturore e artistike. Shumë arbëreshë, për ditën e hapjes së butit përdorin fjalën “piçavuti”, sepse vut i thonë butit.

Arbëreshët në Salentinin Arbëresh, “hapjen e butit” e kremtojnë më 6 nëntor, që lidhet me të kremten e Shën Mërtirit. Krahas këtyre dy ditëve të shënuara, ndonjë familje e kremton hapjen e butit edhe në ndonjë datë tjetër. Hapja e butit, vera rishtare, krahas vjeljes së rrushit, simbas zakonit kremtoheshin nga Shën Mëria e gushtit, deri për Shën Luçie në dhjetor.

Themelore është se vera ka zënë vendin e duhur në të ushqyerit dhe në jetën më të shëndetshme e të gëzuar të njerëzve, se ky kremtim ndihmon për afrimin më të madh midis tyre si edhe për përmirësimin e cilësisë së prodhimit dhe të kulturës së pirjes së verës.

Ditën e hapjes së butit, edhe shtëpitë e familjet arbëreshe janë më të hapura e me harë, duke mirëpritur njerëzit, madje duke i mbajtur ndezur dritat gjithë

natën.

Me verën e prodhimit shtëpiak kemi të bëjmë me verë 'bio', me të cilën arbëreshët krenohen e prandaj mësohen qysh në fëmijëri, edhe duke e përsheshur me bukë. Kremtohet me mendësi dhe shprehje aq vlerësuese për të, si: "Ver ka e jona", "Ver e shpis sime", "Ver e jon, pse e di çfar pi".

Hapja e butit me verën rishtarë (novello) përbën një rit të posaçëm: buti dhe sidomos kanella (spina) nga do të zbrazet vera, si edhe kana që do të mbushet me këtë verë, zbukurohen me kordele shumëngjyrëshe. Kryefamiljarit i përket që ta mbushë kanën me verë rishtarë, të shprehë urimin që kjo verë të sjellë edhe më shumë mbarësi, të mbushë me verë bardhakët e njerëzve të pranishëm në qilarin e shtëpisë.

Drekimi ose darkimi, ku marrin pjesë anëtarët e familjes dhe ndonjë i ftuar, organizohet në shtëpi dhe kryesisht përdoren gatime familjare. Njerëzit gëzohen me ushqimin e larmishëm dhe sidomos me verën rishtarë.

Për verën shtëpiake nuk bëhet kritikë, sepse është prodhim i gjallë dhe fryt i përkushtimit e pasionit familjar. Prandaj krahas vlerësimeve për shijen, ngjyrën, shkallën e alkoolit etj., ndonjë njohës më i mirë i verërave mund shfaqë ndonjë mendim për përmirësime të mëtejshme.

"KARNAVALET" apo "KALEVARET"

Karnavalët janë kremtime popullore të arbëreshëve, të cilët gjithashtu i kremtojnë edhe me tryeza të gëzuara, me ushqime dhe me verë, që shtrohen të martën mbrëma. Karnavalët, po ashtu përmbillen me sofra ushqimesh e me verë. Në këto dy darka mblidhen veçanërisht të rinjtë. Simbas zakonit, "Cu (xhaxha) Nikolla", i cili përfaqëson të moshuarin e leckosur, ndihmohet nga të rinjtë duke e gostitur me mish derri dhe me verë.

Karnavalët përkojnë me zemrën e periudhës së dimrit të ftohtë dhe me më pak prodhime ushqimore prandaj përfaqësonin një të kremte popullore shumë të rëndësishme.

Karnavalët kremtohen së paku tri ditë, por më së shumti nga e diela deri në të dielën tjetër.

Të rinjtë e mbledhur bashkë, mbasi kanë vallëzuar, kënduar e lodruar nëpër rrugët e katundit a qytezës, të shoqëruar me meloditë e veglave muzikore të vogla dhe ato me gajde, mbas recitimit të vjershave në arbërisht, ftohen nga familjarët nëpër shtëpi. Gostiten kryesisht me fiq të terur dhe me kruxheta, biskota, salsiçe, supërsat, verë.

Të dy darkat me rastin e "Karnavaleve", fillohen me paragjellë të shijshme: supërsat dhe persuit me amësime e shije të paharrueshme, sallata me perime të larmishme që ndreqen me vaj ulliri dhe me uthull ose me limon, djathëra të prodhimit shtëpiak më se natyror, gjizë e shumëllojshme, ullinj tryeze, buka aq e shijshme e pjekur në furrë me dru zjarri; fetat e bukës, shpesh theken dhe njomen me vaj tejet amësues i prodhuar nga ulliri vendës.

Pjata e parë përbëhet nga makaronat shtëpiake ku spikatin “fillilet” e mrekullueshme, zotëruese të tryezës së ngrënies. Ndërsa pjata e dytë shërbehet me mish derri të rritur në kushte shtëpiake ose me mish keci vërtet të freskët; të dy këto lloje mishi piqen në skarë. Garnitura të pjatës me mish derri janë patate dhe perime të pjekura në tavë, ndërsa mishi i kecit shoqërohet me përbrendësat e kecit, që piqen në tavë dhe ndreqen me salcë, erëza e sidomos me spec djegës. Vetëm një verë rishtare (novello) e prodhimit shtëpiak dhe vërtet cilësore, arrin të përballojë dhe t’i shtojë kënaqësitë e këtij ushqimi të fuqishëm. Aq më tepër, sepse në tryezë mund të shërbehet edhe mish gjeli fushe i rritur në kopshtin e shtëpisë dhe që piqet në tavë me patate.

Të dy darkimet përmyllen me djathëra të butë dhe ato të fortë, me fruta të freskëta dhe ato të terura. Spikatin fiqtë palë dhe të mbushur me copëza bajamesh, të ngrohur në furrë dhe mandej të zbardhur me sheqer pluhur. Ëmbëlsirë tipësore janë “pupeqet”.

Gatim tradicional me rastin e Karnevaleve është “bukëvalë”. Ndërsa të hënën mbrëma, në vigjilje të Karnavaleve, gatohen dhe shijohen “loshkat” e “petullat”.

Në Hora e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi, karnavalet, krahas kremtimit në familje, organizohen për disa ditë duke u zhvilluar nëpër rrugët e qytezës, me parullën “Kalivari ju mjuath” – “Karnevali erdhi përsëri”.

Karnavalet vërtet përkrijnë me ditët e ftohta të dimrit, por shtëpitë arbëreshe janë me gjithë të mirat, përfshirë tëmotjet me në krye mishin e derrit.

Vinçenx Dorsa (Vincenzo Dorsa) në librin “Su gli Albanesi” shkruan: “Dasmat bëhen zakonisht në ditët e Karnivallit”. Në këto dasma i gjithë katundi është në haré.

Në komunën e Shën Kostandinit Arbëresh-San Costantino Albanese, te kënga e Karnavaleve janë edhe vargjet: “E karnivalli grik dose (grykës), e ha një derk e nëk i sose. E karnivalli shushavin (pijetar), e piu but edhe kandin (kantinën)”.

Një varg komunash arbëreshe, veçanërisht Fallkunara-Falconara Albanese, Shën Sofia-Santa Sofia d’Epiro, Frasnita-Frascineto, Strigári-San Cosmo Albanese etj., kanë këngët e tyre për Karnavalet.

Ndezja e zjarreve për Karnevale sikurse për Krishtlindje, në tri netët e para të majit etj., përbën një zakon shumë të moçëm nga popuj të ndryshëm, duke përfshirë arbëreshët. Ndizen në ose pranë oborrit të çdo shtëpie, në sheshin e gjitonisë apo të katundit/qytezës. Përdoren dru e shkarpa, që bëjnë shumë flakë dhe kërcasin gjatë djegies. Zjarri përbën simbol dhe mënyrë afrimi e shoqërizimi midis njerëzve, një rast për t’u gëzuar me njëri-tjetrin.

Në Çifti-Civita e ndonjë komunë arbëreshe tjetër, zjarret quhen edhe “kamina”, fjalë që në krahinën e Myzeqesë (Shqipëri) nënkupton furrën primitive për pjekjen e tullave.

“PARKU KOMUNAL MONTAGNELLA”

Mjedis shumë i shëndetshëm, park natyror me florë dhe faunë rastësore të

larmishme, që ndodhet në komunën e Karficit-Carfizzi (Kalabri).

Krahas vlerave të tjera, parku shquhet sepse në të rriten hardhi, kryesisht të tipit larushk (vite selvetica), që arbëreshët e quajnë “ftuzazish”, “ftuzë”, “lirushë”. Hardhitë e egra nuk preken nga sëmundjet kërpudhore dhe i qëndrojnë të ftohtit, prandaj shërbejnë për përmirësimin gjenetik të hardhisë.

Hardhia e egër rrallë haset në vende të tjera të Kalabrisë.

“QYTETE TË VERËS” – “HORA TË VERËS”

Këto qytete ose hora, sikurse quhen nga arbëreshët, përcaktohen nga Shoqata Kombëtare e Qyteteve të Verës. Synimi është vlerësimi i burimeve të mjedisit, të visores, të historisë e të turizmit të territori të verës, për të nxitur komunat që të ndihmojnë më shumë në zhvillimin ekonomik e shoqëror të tyre. Tanimë, çdo vit po organizohet edhe “Maratona në Qytetet e Verës”, çka ndihmon në popullarizimin më të madh të tyre.

Komunat arbëreshe ose kryesisht me prejardhje të tillë, me emërtim “Qytet/Hora e Verës” janë:

Barilli-Barile (Bazilikatë), Karozino-Carosino (Pulje), Çifti-Civita (Kalabri), Frasnita-Frascineto (Kalabri), Lizzano (Pulje) ku jetojnë edhe arbëreshë çka dëshmohet me shtëpitë që kanë tymtarë (camini) veçorizues arbëreshë, Këmarin-Campomarino (Molize), Mashqiti-Maschito (Bazilikatë), San Marcani-San Marzano di San Giuseppe (Pulje), Zhura-Ginestra (Bazilikatë).

“RRUGA E VERËS DHE E SHIJEVE TË PULINIT”

Tanimë në Itali dhe në disa vende të tjera me tradita të shquara vreshtare-verëtare, “Rrugët e Verës” përbëjnë mjedise me vlera natyrore dhe kulturore, për më tepër me një vijimësi vreshtash e kantina verërash cilësore. Ato janë shndërruar në praktika prodhuese edhe më cilësore, ku njerëzit gjithashtu mund të njihen më këndshëm me prodhimet e rrushit dhe të verërave, të shijojnë turizmin enogastronomik.

Pulini është treva vreshtare dhe verëtare, që shtrihet në pjesën më veriore të Kalabrisë, rrëzë malit të Pulinit ku hapet parku natyror më i madh i Italisë dhe ndërthuret me territorin e një vargu komunash arbëreshe të Kalabrisë e të Bazilikatës. Kjo trevë veçorizohet nga një mjedis krejt natyror dhe pothuaj të pa ndotur, me pyje ku spikat rrobulli (pino loricato) dhe me gjelbërim barishtor të larmishëm, me dy lugina që emërtohen Garga dhe Raganello. Vreshtat, më së shumti seliten me kultivarë hardhie: Gaglioppo, Malvasia e Bardhë, Mantoniko i Bardhë.

“Rruga e Verës dhe e Shijeve të Pulinit” përshkon vreshta të magjishme, kantina vere dhe restorante enogastronomike, monumente të natyrës, të historisë, të artit, të krishterimit. Qysh në periudhat e hershme të historisë, kultura të ndryshme kanë bashkëjetuar në trevën e Pulinit: bizantine, greke,

arbëreshe etj.

Kjo rrugë kalon nëpër qendrat më të rëndësishme të Pulinit siç janë: Kastrovillari-Castrovillari dhe Çifti-Civita, Frasnita-Frascineto që shquhet me rrushin dhe verën e ëmbël Muskat (Moscato) dhe që aq këndshëm shoqërohet me ngrënien e ëmbëlsirave dhe të frutave. Por mbi të gjitha, mund të shijohet vera vendëse dhe DOC e Pulinit.

“TRIESAT E SHËN SEPIT”

Kjo e kremte për ditën e Shën Sepit (19 mars) përkon me dy ditë përpara 21 marsit, kur në natyrë fillon pranvera, këmbimi i rëndësishëm stinor, në gjendje që të largohet ftohti dhe netët e gjata të dimrit. Me këtë rast, gatohen dhe në tryezë shtrohen 13 lloje gjellësh, duke pasur përbërës kryesorë: bishtajoret kokërr, makaronat e llojeve të ndryshme, peshk, fruta; pa munguar vera, në krye të darkimit me familjarë dhe me miq.

Kjo traditë, më gjerësisht u shtjellua në kreun e dytë.

“THERJA E DERKUT”

Mishi i derrit i prodhuar nga mbarështimi i tij në kushte shtëpiake, përbën “mbretin” e tryezës së ngrënies familjare, protagonist i madh i kulturës popullore të jetesës. Edhe me ngrënien e sadopak salsiçeve të shoqëruara me verë, mund të shtohet miqësia dhe të kremtohet për bukuri. Derri quhej mbushullimi dhe hareja e shtëpisë.

Mbarështimi i derrit në kushte shtëpiake është jo vetëm më ekonomik, por edhe më cilësor si mish, krahasuar me mishin e derrit të rritur në kushte industriale. Derri theret në moshë 4– 8 muaj. Mishi, dhjamin e ka të shtresuar dhe të përqendruar nën lëkurë, kurse te llojet e tjera të bagëtisë, dhjami shpërndahet pak a shumë në tërë vëllimin e mishit.

Nga mishi i derrit të therur përdoret gjithçka dhe për më tepër plotëson nevojat e tëmotjeve të dimrit për familjen, kryesisht në trajtë: mishi të kripur, mishi të terur, yndyre shtazore, salsiçe, sallame, sanxhirë me gjak derri. Lista më e plotë e llojeve të mishit, që përftohen nga therja e derrit të rritur në kushte shtëpiake, me emërtime arbëreshe: cingaridhe, drudhëza, hjiromer, kapkol, ndula, pifti, pirsut, sanxhirë, saucice, skorca, supërsat, vohjiollër.

Tri ditë mbas therjes së derrit, gjithë sallami, suxhukët etj. vareshin te vatra, mbi zjarrin dhe tymin e tij, në mënyrë që të tereshin dhe të stinoheshin.

Në traditë është përdorimi i llojeve/pjesëve të ndryshme të mishit të derrit simbas stinëve dhe llojeve të punëve në bujqësi: gjatë dimrit dhe pranverës më shumë pjesët më të dhjamura, mishi i terur kryesisht për të kremtet, proshuta ruhej për periudhën e korrje-shirjeve.

Mendësia e parapërgatitjet për majmëri më intensive dhe therjen e derkut, fillojnë qysh në nëntor: ushqehet me ushqime natyrore të bollshme e sidomos

me lënde lisi (ghianda di quercia), gështenja, miell misri dhe elbi.

Therja e derkut, sikurse gatimi i ëmbëlsirave për Krishtlindje dhe hapja e butit me verë, hyn në ritet tradicionore të familjes arbëreshe. Therja e derkut dhe përpunimi i parë i mishit prej tij, tërësia e këtij riti, vijojnë për 2–3 ditë dhe e shumta një javë. Kjo veprimtari kryhet rreth datës 13 dhjetor që përkon me Shën Luçien, por mundet deri më 6 janar (Uji i Bekuar). Sidoqoftë mund të kryhet gjatë dhjetorit, janarit dhe shkurtit. Qysh në ditët e para të dhjetorit, në familje fillon shtypja/pluhurosja e kripës, piperit të kuq, specit djegës, hudhrave; këto do të përdoren për të ndrequr sallamet me mish derri, si edhe mishin e terur etj. Një ditë, 24 orë para therjes, derri nuk ushqehet më, duke e përgatitur për “flijim”. Njoftohen njerëzit që do të ndihmojnë për: mbajtjen ngulitur të derrit gjatë therjes, therjen mjeshtrorë të derrit, rrjepjen pa dëmtuar lëkurën.

Therja e derkut shoqërohet me kremtime enogastronomike në familje, kulmon punën dhe përkushtimin disa mujor të familjes për mbarështimin e derrit, i gëzon njerëzit me një prodhim ushqimor me larmi vlerash gjatë periudhës së dimrit e më tej. Prandaj përbën ngjarje kremtuese, një tjetër mënyrë për t’u mbledhur së bashku, jo vetëm familja e ngushtë, por edhe njerëz të afërt të saj. Në drekën ose darkën e pasur të shtruar me këtë rast, vera e prodhimit shtëpiak i shoqëron këto gatime të “rënda”, duke lehtësuar tretjen e tyre, por sidomos duke e zbukuruar më shumë këtë kremtim.

Çiftëzimi i ngrënies së mishit të derrit me pirjen e verës është më se klasik në praktikën enogastronomike, aq më tepër sepse kemi të bëjmë me dy prodhime shtëpiake tradicionore. Shprehja “Kush vret (ther) derkun ka zjarrin, lekengën e verën” (ngrohjen, ushqimin dhe pijen) duket se e përplotëson këtë praktikë.

Procesi i therjes së derkut dhe i përpunimit paraprak të mishit:

Për këtë veprimtari, pajtohet, merret një njëri i njohur për therjen e derrit, por jo therës profesionist; vepron së bashku me dy-tre ndihmës dhe të zotin e shtëpisë. Në mëngjes herët, uji vihet të vlojë në një enë të madhe dhe në hyrjen e strehimit të derrit shpërndahet një grusht me bathë e misër, në mënyrë që të lehtësohet lidhja e derrit me litar, në njërën këmbë. Derri nxirret në oborrin e shtëpisë, shtrihet dhe lidhet mbi një tryezë të ulët e të fortë. Gryka e derrit lahet me ujë dhe me thikë i çahet damari kryesor i gjakut (aorta), duke u kujdesur që gjaku të rrjedhë tek ena e vendosur për këtë qëllim. Derri varet nga këmbët e mbrapme, te trekëmbëshi prej tre hunjve dhe shpëlahet me ujë të vakët. Mbasi i çahet barku, fillimisht e me radhë nxirren: mëlçia, mullëza, mushkëritë, zorrët. Këto të fundit lahen me ujë të rrjedhshëm e më mirë, duke e kryer larjen kur zorrët janë ende të ngrohta. Së fundi pritet koka, që me krenari vendoset në një vend të dukshëm dhe në gojë i vihet një kokërr portokall. Pa i dëmtuar organet, trupi i derrit ndahet në dysh për së gjati, në mënyrë që gjithashtu të kullojë më mirë.

Me këtë rast, amvisa uron “Paç sapur si ka kripa e me dhënc njëthel nga dita”, krahas kripjes pakëz të mishit të varur. Mbas mbledhjes në një enë të gjakut që kullon, derri vendoset në govatë. Menjëherë, gratë sjellin ujin në vlim për ta hedhur

mbi derrin, derisa t'i zbutet lëkura dhe t'i rruhen qimet e t'i rripet lëkura pa e dëmtuar. Çdo pjesë mishi (shpatullat, kofshët etj.) peshohet dhe lihen të ftohen gjatë natës. Të nesërmen fillon përpunimi: kripja e mishit që do të teret dhe ruhet për t'u ngrënë gjatë dimrit, grirja e pjesës tjetër të mishit dhe erëzimi e kripja për të përgatitur lloje të ndryshme sallami.

Në mesditë drekohet me rrashkatjelt, me mish dhe mëlçi të skuqura, me verë shtëpiake. Ditët mbasardhëse, priten plotësisht dhe përgatiten, pjesët e sipër përshkuara që merren nga therja e derkut.

x x x

Therja e derkut kërkon shumë punë, traditë dhe mjeshtëri. Me përqendrimin e kësaj veprimtarie brenda ditës ose të nesërmen, krijohet edhe një farë rrëmuje të shtëpia dhe oborri i saj. Në Shqipëri përdoret shprehja: "Ç'është kjo rrëmuje sikur po therni derrin".

Riti i therjes së derkut përbën ngjarjen bujqësore më të gëzuar, sepse është

përfundimtarja e vitit dhe mundëson tëmotjen më thelbësore për familjen. Në vargun e këtyre ngjarjeve dhe kremtimeve enogastronomike tradicionore, ndoshta “Darka e Lamës” (Darka e Lëmit) pra Dita e Falënderimit është në krye, kurora e tyre, duke qenë e kremtuar nga ilirët më 23 tetor të çdo viti, qysh nga shekulli i 5-të para erës së re. Përfundimi i vitit bujqësor me vjeljen e të vonave përbën tregues falënderimi për Perëndinë dhe urim për fillimin më mbarë me mbjelljet e vjeshtës. Në treva shqiptare, Darka e Lamës vijon të kremtohet me gatime vendëse dhe dëfrime të gjithëmbarshme në shkallë familjesh dhe bashkësish; në Kosovë është shpallur e kremte zyrtare qysh më 2002.

x x x

Le të ndjekim disa realitete enogastronomike arbëreshe, që janë shembuj për vijimësinë dhe ardhmërinë e kësaj veprimtarie jetësore:

“VERA DOP E PULLINIT”

Në trevën e Pullinit mbizotërojnë tokat deltinore (argillose) dhe gëlqerore të shkrifëta, një pjesë madhe të pjerrëta, çka mundëson vreshta me dendësi më të mëdha të hardhive. Klima veçorizohet me ndryshime skajore të temperaturave sidomos midis ditës e natës gjatë korrik–gushtit, çka mundëson për prodhim rrushi e vere, me më shumë amësime dhe përmbajtje të fenolëve. Reshjet dhe lagështia ajrore janë më të mëdha, çka lidhet me afërsinë e masiveve pyjore, të lumenjve, të detit.

Rrushi vjelet në fund shtatori-fillim tetori. Në këto kushte, rrushi përmban më shumë ujë dhe vera nuk është aq trupore.

Vera e Pullinit është përcaktuar DOC qysh më 1975, më e përhapura në Kalabri, por njihet në tërë Italinë e më tej. Prodhohet nga rrushi i zi, në vreshta të selitura në kodra e rrafshnalta deri 800 m lartësi mbidetare, veçanërisht në Kastrovillari-Castrovillari, Çifti-Civita, Frasnita-Frascineto, Shën Vasili-San Basile. Për këtë, përzihen rrushtë ose verërat përkatëse: Gaglioppo-Magliocco Canino (60 për qind), Greco Nero (20 për qind), Malvasia Bianca + Mantonico Bianco (20 për qind).

Disiplinari për verëra DOC, parashikon tipologjinë e verës së Pulinit: 12,5– 13,0 alkool gjithsej, së paku dy vjet pjekurim të verës.

Verë ngjyrëkuqe si ajo e qershisë ose gurgjaku, verë e thatë dhe me amësim të shquar. Çiftohet mirë me ushqimet tipësore arbëreshe-kalabreze, sikurse: mish brinje të qengjit, kec i mbushur dhe i pjekur në furrë, mish lepuri i pjekur në furrë, djathë me stinim (stagionatura) mesatar, sallame të Pullinit.

Kjo lloj vere përshtatet shumë me gatesa verore të ngrënies në natyrë të hapur.

“VERËRA DOP”:

. “Aglanico del Vulture” (Bazilikatë), që kësaj krahine-Vulture i përmirësoi panoramën enologjike, sepse është ndër verërat e kuqe më të kërkuara në Itali. Verë e thatë dhe me moshim (invecchiamento) së paku trevjeçar, ngjyrëkuqe gurgjaku me pasqyrime portokalli. Për prodhimin e kësaj vere shquhen edhe komunat arbëreshe Barillë-Barile, Mashqitë-Maschito, Zhurë-Ginestra.

Sikurse rrushi “Shesh” në Shqipëri, edhe “Aglanico di Vulture” përdoret për verë dhe si rrush tryeze.

. “Entellana” dhe “Kuntisa” (Kundisë-Contessa Entellina, Sicilia), prodhohen nga përzjerje rrushi të ekotipave vendës si “Ansonica” e “Grecanico” dhe të kultivarëve Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Verëra të bardha, me amësime frutore dhe me strukturë shije të lehtë.

. “Cirò” (Kalabri), vera më shquar e kësaj krahine me 32 Komuna arbëreshe.

. “Gaglioppo” (Bazilikatë, Kalabri, Pulje).

. “Harè” (Pullin - Kalabri), verë e mirëfilltë arbëreshe.

. “Primitivo i Mandurës”, ndër tri shtyllat e verërave të kuqe në Pulje: Primitivo, Negroamaro dhe Troia. Përmban 14 për qind alkool, ngjyrëkuqe gurgjaku me prirje vjollcë.

. “Pian del Moro” (Bazilikatë).

. “Serra del Prete” (Bazilikatë).

. “Shurea”, që merr emrin nga vendi i shquar për vreshtari e verëtari në Çift-Çivita.

. “Verërat e Pullinit” (Kalabri).

“VERËRA IGP”:

“Hora” (Kalabri), “Korone Calabria Rosso” (Kalabri), “Elaphe Calabria Rosso” (Kalabri), “Mantonikoz” (Kalabri), Lugina/Llaka e Kratit (Kalabri), “Naschito Rosato” (Bazilikatë), “Maschito Rosso” (Bazilikatë), “Salento” (Pulje), “Tarantino” (Pulje”).

“VERËRA ME EMËRTIM ARBËRISHT OSE DYGJUHËSH ARBËRISHT/ITALISHT”:

“Arbëria” (Kozencë), “Gryasusi” – “Gruaja Susi” (“Ceraudo”, Krutun), “Haré” (“Verëtarët e Pulinit”), “Hora”/“Piana” (Hora e Arbëreshëvet-Piana dei Albanesi), “Imyr - I Mirë”/“Buono” (“Ceraudo”, Krutun), “Kokrra”/“Acino” (“Verëtarët e Pulinit”), “Loti”/“Lacrima” dhe “Haré” (“Verëtarët e Pulinit”), “Mos” (Barillë-Barile), “Pikëza Malli”/“Gocchie di Passione” (Frasnita-Frascineto), “Pinot e Skanderbekut” (Cantine Grisolia”, Çifti-Civita) “Pjuhuri”/“Polvere” (Vakaric-Vacarizzo Albanese), “Pulin i Kuq” (Frasnitë-Frascineto), “Pulin Malivjetër” (Frasnitë-Frascineto), “Pulin Pylivogël” (Frasnitë-Frascineto), “Qëndërnjan” dhe “Majsor” (“Casa Maschito”, Mashqitë-Maschito), “Shekar/Sheqer” (Barillë)-Barile), “Vera Jonë” (Shën Sofia-Santa Sofia d’Epiro).

II.Mbas trajtimit në këtë krë të veprimtarive dhe kremtimeve tradicionore, më

poshtë paraqiten disa bukëtove dhe ëmbëltove, restorante dhe resorte⁸, që shumë kanë të bëjnë me enogastronominë e mirëfilltë:

- **“AGORA”**. Restorant në Çifti-Civita (Kalabri), me gatime tipësore të traditës arbëreshe, duke shërbyer në tri salla ngrënieje, me gjithsej 160 ndenjese.

Gatesa tipësore arbëreshe, që “Agora” më shumë shërben janë: supat me perime e sidomos me çikore të egër, makarona shtëpiake me në krye laganet – rashkatjelt – strangulet-tumacet, mish lepurit të gatuar me verën Gaglioppo. Te ky restorant punohet me lajtmotivin “Mund të hash si Shqiponjat”.

- **“ANTICHI SAPORI – BUK E UNGRES”**

Sipërmarrje prodhuese dhe tregtuese e përpunimit të brumit: lloje të ndryshme buke, pice, makarona dhe ëmbëlsira. Themeluar më 1990, krahas punishtes në Ungra-Lungro për prodhimet e brumit, ka shitore në Ungra-Lungro, Ferma-Firmo, Villapiana etj. Ruan traditat arbëreshe dhe ato të territorit, prodhon në mënyrë artizanore dhe vetëm ushqime natyrore me lëndë të para që janë të certifikuar. Shquhen llojet e bukëve me miell gruri, thekre dhe misri, të pjekura në furrë me zjarr nga djegia e drunjve; bukë edhe me peshë 4 kg, me kore, me amësim dhe shije të pashoqe. Makaronat i tregton në pako me peshë 500 g, ku spikatin: rashkatjetrat, strangulrat, shtridhëlat. Nga ëmbëlsirat spikatin tarallet etj. Tregton prodhime të sapogatuara dhe ato të paketuara. Pjesëmarrëse në “Salone del Gusto” që organizohet në Torino, fituese në konkurse dhe festivale vendore.

- **“BUKË E PËRSOSUR” – “IDEAL PANE”**

Bukëtove në komunën Shën Gjergji Jonian-San Giorgio Ioniano (Taranto) me pronare Concetta Forliano. Prodhon e tregton bukë të shumëllojshme dhe ëmbëlsira tradicionore nga më të ndryshmet.

Meqenëse është bukë vërtet cilësore dhe me gatim tradicional, përsipër në brumin përpara se të piqet në furrë, shënohen germet IP (Ideal Pane),

⁸ Në botën e përparuar, resorti është praktikë e dhjetëvjeçarëve të fundit. Me të nënkuptohet një mjedis ku zhvillohen veprimtari shumëfishë për shtendosjen mendore dhe trupore të njerëzve, për çlodhjen dhe argëtimin e tyre. Në resort përfshihen hoteli dhe restoranti cilësor, pishina dhe fusha sportive, parku gjelbërues, salla dhe amfiteatri për shfaqje kulturore dhe artistike, qendra tregtare etj. Gjithçka që mund të kënaqë pushuesit dhe turistët.

sikurse veprohet me damkosje te djathi parmiggiano reggiano, te veshjet e stilistëve të modës etj.

- “BUKTORE DEMETRIO PROVENZANO”

Vepron në komunën Shën Mitër-San Demetrio Corone (Kalabri), duke prodhuar e shitur një shumëllojshmëri bukësh dhe makarona e ëmbëlsira tradicionore arbëreshe, ku spikatin : çiče, filille, freza, kravele, kuleçë, makarona shpie, reganata etj. Pjekja kryhet ende në furrë që nxehet me dru zjarri.

- “BUKTORE KARAFINI”

Vepron në komunën Hora e Arbëreshëve-Piana degli Albanesi. Pronari Mario Garofalo dhe familjarët e tij prodhojnë dhe tregtojnë larmi lloje bukësh tradicionore arbëreshe, duke i pjekur në furrë që nxehet me dru zjarri.

Bukëtoreset tradicionore veprojnë në shumicën e komunave arbëreshe.

- “CERAUDO”

Resort, mjedis tërësor për çlodhje përtëritëse dhe krijuese të klientëve, për tubime të organizuara. Në të veprojnë edhe restoranti e hoteli i cilësisë më të lartë, së bashku me parkun gjelbërues, pishinën etj. Vreshti dhe kantina e verës bëjnë pjesë në resortin “Ceraudo”. Veprimtarinë e zhvillon në Strongoli Marina (krahina e Krutonit), siç përshkruhet te kreu i katërt.

- “KAMASTRA”

Restorant në komunën Çifti-Civita (Kozencë), me ideues dhe pronar Enzo Filardi, avokat dhe kompozitor i muzikës arbëreshe.

Restoranti vepron në një sallë të madhe, duke përshtatur disa kthina të një punishteje për prodhim filli leshi të 60 viteve më parë; tanimë kthinat janë lartësuar në mënyrë harmonike me harqe dhe shtylla të veshura me tulla të moçme, ku edhe mbështeten trarët e qiellzanës. Tryezat dhe ndenjësjet janë prej druri bredhi e gështenje të pyjeve të Pulinit.

Restoranti “Kamastra” (zinxhiri ku varet kusia mbi zjarrin e vatrës) vepron me sukses qysh nga viti 1995, nën atmosferën e një gjellëtoreje dhe bujtine tradicionore. Shquhet sidomos për dromësat, strangulet, shtridhëlat, djathin e bardhë të përgatitur nga përzierja e qumështit të deles me atë të dhisë, përsuitet dhe saucicet. Gatuan e shërben ushqime, edhe duke përdorur verë në to. Këto gatime restoranti i propozon me çiftimet përkatëse të verërave arbëreshe, krahas atyre italiane të Kalabrisë.

“Kamastra” bën një lloj propozimi enogastronomik, të lidhur ngushtë me

territorin dhe me traditat arbëreshe.

Orkestra "Dita e Re" me disa kitara e mandolina dhe këngëtarë, mundëson muzikë tradicionore, si përbërëse dhe bashkëshoqëruese e ushqimit tradicionor.

- "OASI DEL VIALE"

Restorant në Ungra-Lungro (Kalabri), me gatime tipësore tradicionore arbëreshe, nga peshku i detit Jon deri te mishi i kecit dhe i qengjit, të ushqyer në kullotat e mirënjohura të Pulinit.

ANDREA SHUNDI

PJESA E DYTË

**ENOGASTRONOMIA NË VËSHTRIMIN FILOLOGJIK
DHE KULTUROR TË BOTËS ARBËRESHE**

KREU I GJASHTË

FJALORTH TERMINOLOGJIK PËR VRESHTARINË, VERËTARINË, ENOGASTRONOMINËARBËRESHE (ARBËRISHT – SHQIP – ITALISHT)

Mbështetur në studimet e një vargu autorësh, gjuha e arbëreshëve⁹ është variant gjuhësor, lloj dialektor i shqipes së para sundimit osman në troje shqiptare dhe veçanërisht i takon periudhës së Kastriotëve. Ka mbijetuar, falë lashtësisë dhe fuqisë shprehëse të saj, por gjithashtu të një farë mbylljeje në vetvete si edhe të një ruajtjeje strukturore të brendshme. Për më tepër, falë atdhetarisë së arbëreshëve dhe gjuhëtarëve e letrarëve të shumtë arbëreshë.

Gjuha e arbëreshëve përbën tipar themelor të njësisë dhe të njësimi kulturor të bashkësisë arbëreshe, të Arbërisë siç quhet nga vetë arbëreshët. Ndërkaq ndien e pasqyron edhe ndikimet e zhvillimeve ekonomike e shoqërore dhe sidomos të atyre arsimore e kulturore. Po shkon drejt standardizimit, për çka punon Departamenti i gjuhësisë dhe letërsisë në Universitetin e Kalabrisë, duke bashkëvepruar edhe me departamentet e tjera përkatëse në disa universitete të Italisë. Në këtë mënyrë, të folmet arbëreshe do ta ushqejnë gjuhën e shkruar arbëreshe, por edhe do të përftojnë prej saj.

Arbëreshët janë krijuar, çka vërehet gjithashtu në pasurimin e gjuhës dhe në panumërsinë e fjalëve të urta, në krijimtarinë letrare me aq mbushullim si në folklor ashtu edhe në atë të autorëve qysh nga klasikët me në krye De Radën e deri në ditët tona me Carmine Abate etj. “Arbëreshët flasin me sit e me zemren” është shprehje e njohur, për të dëshmuar çiltërsinë dhe shkathtësinë e tyre. Në Garafa-Caraffa di Catanzaro kam hasur shprehjen “Kush bjerr gluhën, lëbirret (mbytet) vetë” ndërsa në Shën Mitër-San Demetrio Corone “Ka del fjala, ka të dal shpirti”.

Tradita gojore arbëreshe është shumë, shumë më e fuqishme se ajo e shkruar, ndonëse botimet kanë filluar disa shekuj më parë, përfshirë fletoren “Fjamuri Arbërit” në shekullin e 19-të. Kjo dukuri është e rëndomtë në shumicën e gjuhëve, por në arbërishte dhe në ndonjë gjuhë tjetër është më e

⁹*Akademiku Franko Altimari thekson se kemi të bëjmë me gjuhë të arbëreshëve dhe jo me arbërishte, sepse ekziston vetëm një gjuhë shqipe.*

theksuar. Ky fakt ka anën e mirë se dëshmon sa të pëlleshëm dhe krijues janë arbëreshët, por edhe sesa më shumë duhet të punojnë intelektualët dhe institucionet për ta ngushtuar këtë zbrazëtirë midis visareve gojore dhe botimeve.

Gjuha e arbëreshëve, për të mbetur e amësueshme, kërkon përpunime dhe zhvillime më tej të saj, qysh nga nxënia më shumë nëpër shkolla e kurse, deri në botimet e shumanshme përfshirë ato elektronike.

Në terminologjinë e prodhimit vreshtar e verëtar tradicional, veçanërisht në vendet e Mesdheut që është mëma e këtyre veprimtarive, gjallojnë një larmi fjalësh e sinonimesh, me ndryshme nga njëra krahinë në tjetrën madje jo rrallë edhe nga njëri katund në tjetrin të këtyre vendeve.

Dialektet gjuhësore duke përfshirë të folmet vendore, që parashikohet të zbehen deri në shuarje me përparimin vrullshëm të shoqërisë, ende vijnë të përdoren, por me ndryshime të funksioneve të tyre dhe të vet situatave të prodhimit. Dialektet dhe të folmet vendore mbartin funksionin e përçuesve të një vargu vlerash tradicionore. Shembull dëshmuar janë emërtimet e gjellëve tradicionore, si edhe të etiketave të shisheve me verë, ku shkruhen toponime dhe fjalë vendore për të veçorizuar verërat e ndryshme.

Por industrializimi dhe botërorizimi, mjetet e reja të punës e të prodhimit, teknologjitë më të përparuara për prodhimin e rrushit dhe të verërave, tanimë kanë sjellë një varg emërtimesh të tjera. Prandaj shpesh në Shqipëri dhe Arbëri, një sërë termat tradicionore po mbeten e po kthehen në mbijetoja (relitti) “muzeore”. Në këtë drejtim, fuqia kulturore e kombit, e institucioneve dhe e shtetit të organizuar, qëndron në bashkërendimin e traditës pozitive me të reën e përparuar. Vërtet ia vlen të përdoren terma si për shembull kombajnë, motokultivator, polifenol, someljë, stabilizues, strukturë, terroir (tërësia territor-klimë), xhelatinë etj.; por nga ana tjetër nuk mund të anashkalohen terma e sinonime aq të sakta teknike dhe të dëlira gjuhësore arbëreshe e shqipe si *biljezë* për fidan, *kandërr* për insekt, *lisarjel* për pjergull, *ngjërim* për degustim, *pjekurim* për maturim etj. Ndërkaq s’ka pse të hyjnë disa terma të huaja, kur fjalori standard përmban përkatësit shqip si p. sh.: përthithje – absorbim, mjedis – ambient, amësim - aromë etj.

Nënkuptohet se në dëlirjen më tej të gjuhës nuk bëhet fjalë vetëm e përherë për zëvendësime, në një kohë kur dy ose më shumë terma e sinonime plotësojnë njëra-tjetrën dhe e pasurojnë visarin gjuhësor të mirëfilltë si edhe atë profesionor.

Në këtë Fjalorth Terminologjik, fryt i burimeve nga gjuha e shkruar dhe nga gjuha e të folurës gojore të arbëreshëve, së bashku me fjalët e urta të paraqitura në kreun mbasardhës, mëtohet të jepet ndihmesë edhe në këtë këndvështrimi themelor.

Përgjatë kësaj rrjedhe, trajtohen terma/fjalë të posaçme arbëreshe që përdoren për mjeshtri dhe veprimtari të caktuara; por janë përjashtuar shumica e fjalëve të huaja të panevojshme dhe janë paraqitur vetëm ato fjalë e sinonime

burimore, që nuk përdoren në gjuhën shqipe si edhe janë të brumit të saj. Një pjesë e këtyre termave/fjalëve janë vërtet të moçme dhe tanimë përdoren rrallë, por sidomos një pjesë janë të dëlira shqipe, që ia vlen të përfshihen edhe në shqipen standard. Për më tepër, sikurse shkruan profesor Emil Lafe (Tiranë, Shqipëri), vetëm 18 fjalë arbëreshe janë paraqitur në fjalorët e gjuhës shqipe, ndër të cilat: droqe, horë, buthtoj (lulëzoi).

Termet/fjalët që kemi qëmtuar dhe hulumtuar nëpër libërtha, në kumtesa e artikuj, si edhe drejtpërdrejt nga thëniet e njerëzve, gjithashtu shpresohet se do të ndihmojnë për ruajtjen dhe pasurimin e visarit leksikor arbëresh. Këto janë më në risk për bjerrje, sepse vetë vreshtaria-verëtaria-enogastronomia tradicionore po zbehen si mjeshtri e veprimtari shtëpiake, duke kaluar në prodhimin e madh për treg; sepse janë në përdorim kryesisht gojor dhe pak ose aspak të studiuara, të përpunuara, të botuara. Kemi të bëjmë me një dukuri dhe praktikë kundërthënëse: në të folurën e përditshme gjallon terminologji tejet me mbushullim, sepse lidhet me veprimtari jetësore dhe tradicionore arbëreshe, nga ana tjetër vërehet varfëri shkrimesh e botimesh teknike arbëreshe. Rreziku i bjerrjes është në rend të ditës, prandaj ndërhyrja menjëherë e botës intelektuale dhe e institucioneve përkatëse, përbën përparësi madhore për ta ruajtur e përpunuar më tej këtë trashëgimi kulturore dhe teknike.

Ky Fjalorth veçorizues është me 1270 terma dhe sinonime përkatëse, duke nënvizuar se janë paraqitur vetëm ato jo të përafërta me shqipen dhe për më tepër, shumica dërmuese e tyre nuk paraqiten në Fjalorin e Gjuhës Shqipe (2006). Përndryshe, Fjalorthi nuk do të ishte objekt i këtij libri.

Përmban krahasimisht pak terma; por këto, gjithashtu mund të quhen krahasimisht shumë, po të kemi parasysh hapësirën gjuhësore që mund të paraqesë e të shprehë këto veprimtari. Në krah të çdo fjale/termi arbërisht janë shkruar barasvlerësit në italisht dhe në shqip, me qëllim krahasimi të drejtpërdrejt midis tyre dhe mundësimin të përdorimit të Fjalorthit nga më shumë lexues.

Fjalorthi më shumë është hartuar si dëshmi e lashtësisë gjuhësore dhe e traditave enogastronomike arbëreshe. Prandaj jo gjithmonë i përmbahet rregullave të plota të një fjalorthi gjuhësor të mirëfilltë: fjalët nuk emërzohen nëse janë emër-mbiemër-folje etj., nuk shënohen gjinia, trajta e shquar dhe shumësi i emrave e mbiemrave, foljet paraqiten kryesisht në trajtën veprorë etj.

Themelore është se edhe përmes Fjalorthit, në jo pak raste shpaloset dukuria e gjallimit gjuhësor të përbashkët, ku gjuha e arbëreshëve dhe shqipja plotësojnë njëra-tjetrën. Aq e vërtetë është teza e gjallimit të përbashkët arbërisht dhe shqip, sa që në Fjalorth hasen dhjetëra terma/fjalë enogastronomike të njëjta. Shembuj: arë, athëti, bar i lig, bel, bucelë, bulë, but, calik, end, gërshërë, kanistër, kofin, mbujtje, ngjërime, pite, pupë (vile), qer, qilar, tharti, uthull, verë, verëtar, vjelje, zëmër.

Dëshiroj të ndalem te termi/fjala *ngjëroj*, që vërtet është në Fjalorin e Gjuhës Shqipe (2006), por shpesh po përdoret fjala *degustoj*. Sa e papranueshme, kur

kemi të bëjmë me një fjalë të dëlirë dhe të moçme shqipe, kur në gjuhën e arbëreshëve është në disa nëntrajta, si ngjepsje, ngjërime, ngjironje, njërim. Dëshmi tjetër është “Fjalëtore” e hartuar nga rilindasi Thimi Mitko, ku paraqitet edhe fjala *ngjërime/ngjepsje*, krahas 40 fjalëve/termave për enogastronominë si p. sh. *bardhak, dhri, erí – aroma, krastitje* etj.

Nënvizojmë se fjalët/termat kyçe arbëreshe, që kanë të bëjnë me enogastronominë, por janë të njëjta me shqipen standarde, në Fjalorth nuk paraqiten. Të tilla janë:

arrë, bathë, bletë, brumë, bukë, cjav, dardhë, dash, degë, dele, djathë, dosë, dhi, dhjamë, elb, ëmbëlsirë, farë, fik, ftohët, furrë, gërshërë, groshë, grurë, gjalpë, gjizë, hurrë, hu, hudhër, ká, kalë, kashtë, kizë, kopsht, kripë, krunde, kulaç, kumbull, kungull, kusi, lakror, lopë, lugë, lule, magje, mbjellje, miell, mish, mollë, musht, ngrënie, ngrohët, ngjalë, peshk, petull, përsesh, përtypje, pirje, pjekje, pjeshkë, poçe, prush, pulë, qepë, qiqër, qullë, qumësht, presh, rrush, qengj, rreshkët, rrënjë, sitë, spinaq, supë, shat, shkumë, shoshë, shtjerrë, tëharrje, tul, tharti, thelë, thikë, ujë, ulli, uthull, vatër, verë, vesh rrushi, vezë, viç, vjelje, vresht, vreshtar, zëmër, zierje, zjarr etj.

Themelore është se emërtimet e gjellëve dhe të ëmbëlsirave janë kryesisht në gjuhën e arbëreshëve ose të përshtatura nga italishtja sidomos në rastin e ëmbëlsirave. Këto emërtime, ndonjë herë disafjalëshe, paraqesin emrat e përbërësve kryesorë të gjellës a të ëmbëlsirës. Shembuj: “Bath me çkore”, “Likëngë me rrapa”, “Luljakuq ma fasulje”, “Skorca derku me liakra” etj.

Spikatin emërtimet e mirëfillta për lloje të makaronave kryesisht simbas mënyrës së përgatitjes ose të trajtës: “Cingul”, “Dorëzët”, “Fletazit”, “Hollë - holla” ose “Hollonjra”, “Strangujët”, “Shtridhëla”, “Tumac” etj.

Një varg gatimesh kanë “vulën” arbëreshe: “çorbë arbëreshe”, “djathë arbëresh”, “lëng mishi arbëresh”, “sallatë arbëreshe”, “mustacuall arbëresh”, “petulla arbëreshe”, “qiqra arbëreshe”, “supë arbëreshe” etj.

Në secilin term në gjuhën e arbëreshëve dhe të barasvlerësit në italisht është vënë theksi përkatës. Për termat në arbërisht, sikurse ndodh në shqip, theksi është vendosur me pjerrësi duke zbritur nga e majta (´), (accento acuto); për termat në italisht, theksi zbret me pjerrësi nga e djathta (`), (accento grave).

Në Fjalorth hasen fjalë dhe terma arbëreshe vërtet me interes, për nga rrënja e moçme ilire-shqiptare. Për më tepër, të gëzon fakti se një pjesë tyre janë fryt i shqipërimeve me vlerë të gjuhëtarëve dhe të letrarëve arbëreshë.

Një numër fjalësh/termash mund të bëhen pronë e gjuhës standarde shqip. Të tilla mund të jenë:

Bancim (lidhje e shermendeve dhe e lastarëve) – Legatura dei tralci e germogli.

Bani (brez toke përreth vreshtit dhe që nuk kullotet) – Striscia di terra all’intorno del vigneto e che non si pascola.

Biljezë, fëmijë në rritje (Fidan) – Barbatella

Ciarlë (Kanë) – Brocca o Caraffa

Cice (Kanë) – Brocca o Caraffa

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Cimbur (Këpushë) – Zecca
Çil, çel/nxjerr lastar (Syth) - Gemma
Endezë, sepse end te hardhia etj. (Merimangë) - Ragnatella
Fillestar, nisës i gjelbërimit dhe prodhimit vjetor (Lastar) – Germoglio
Fytim, fidan i mbëltuar deri në “fyt”, te vendi i shartimit (Mbëltim) –
Impianto di barbatelle
Gjërim, zgjerim mes lastarëve-vileve-kokrrave të rrushit (Rrallim) – Mondatura
Kryerinë, sepse mbahet edhe me kryen e femrës (Bucelë) – Bogliera
Lisarjel, hardhi që kryesisht kacavirret në lis (Pjergull) – Pergola
Mbolas (Shartoj) - Innestare
Mbroni, enë që verën e mbron dhe e përmirëson (Vozë)– Botte
Ncëtim (Shartim) – Innestatura
Ngallë (Lulesë) – Infiorescenza
Ngallim (Ngjërim) – Assaggio
Ngjepsje (Ngjërim) – Assaggio
Nocull (Bërsi) – Vinaccia
Nxire, prej së cilës, në bardhak zbrazet vera, uji etj. (Kanë) – Brocca o Caraffa
Nxitë, sepse ndihmon/nxit shartimin (Shartesë) – Innesto
Padhur (Rrush në prag të pjekjes) – Uva vicina alla maturazione
Pënjth, zgjatim fijor (Dredhcë) – Cirro/Viticcio
Pishnesë, “zjarrmim” i haresë në tryezë (Dolli) – Brindare
Rëpëdhun, pjesë bimore që nxit shumimin e hardhive (Kalem) –
Talea
Rëspëkoj (Rrallim i vileve) – Racimolare
Shkëmesje, prerje me këmesë/roncola (Krasitje) –
Potare
Shtrydhore, veprimi që kryen (Trokull) – Pigiatrice/Torchio
Shungasje (Fillim pjekje rrushi) – Inizio d’inviatura delle uve
Po ashtu, paraqiten dhe dalin në pah: fjalë, terma dhe sinonime vërtet të
dëlira dhe të moçme, që tanimë nuk hasen në gjuhën standard të shqipes. Të
tilla, për shembull janë:
Cimbur (Këpushë), nga veprimi që kryen, sepse pickon e thith ujthin në bimë –
Zecca
Endezë (Merimangë), sepse është këpushë (acaro) që end te
hardhia etj. – Ragnatella
Mbolas (Shartoj) – Innestare
Mbroni (Vozë) – Botte
Nxitë (Shartesë) – Innesto.
Dukuria tjetër është huazimi i gjuhës së arbëreshëve nga italishtja, nën ndikimin
mëse pesë shekullor të bashkëjetesës. Të tilla mund të përmenden:
Anicë (Anisë) – Anice
Aratin (Plug) – Aratro
Badil (Lopatë) – Badile

Fec (Fundërresë vere) – Feccia
Kanele (Kanellë) – Canello
Raspë (Frenjë) – Raspo
Supërsat (Suxhuk mishi derri) – Soppressate
Tork (Trokull) – Torchio
Vinasë (Bërsi) – Vinaccia.

Huazimi midis gjuhëve ka vijuar përgjatë shekujve, si nevojë e përditësimeve krahas përparimit të qytetërimit dhe të teknologjive, si mundësi shumë e prekshme nëpërmjet marrëdhënieve midis popujve e deri në botërizimet, që kulmojnë me praktikën e shtypit elektronik.

Huazojnë gjuhë shumë të mëdha sikurse anglishtja me mbi gjysmë milioni fjalë, duke u saktësuar e plotësuar më tej leksiku i tyre edhe me fjalë të nevojshme, që kanë kuptim të përafërt me përmbajtjen e këtyre gjuhëve. Kjo ndodh gjithashtu me shqipen dhe me të folurën e arbëreshëve, veçanërisht në marrëdhënie me italishten, përkatësisht, si popuj fqinjë shumë të afërt dhe si rrjedhojë e mërgimeve dhe krijimit në Itali të qendrave të banuara arbëreshe qysh nga shekulli i 15-të.

Emanuele (Manol) Giordano (1920–2015), arbëreshi shumë i urtë i cili u shqua veçanërisht me botimin e “Fjalori i Arbëreshëve t’Italisë”, me qëmtimin dhe botimin e shumë fjalëve të urta dhe drejtimin me shumë arritje për më se 12 vjet të fletores “Zëri i Arbëreshëve”, lidhur me leksikun popullor arbëresh shkruan se rreth 45 për qind e tij është e përbashkët me shqipen mëmë.

Brunilda Dashi, ligjëruese e shqipes në Universitetin “La Sapienza” në Romë, në librin “Italianismi nella lingua albanese” (Romë 2013) ka paraqitur 5926 të tilla. Ky tregues nxjerr përllëgaritjen se ndaj rreth 90 mijë fjalëve në dy fjalorët e gjuhës shqipe (me autorë Jani Thomai etj. dhe tjetri me autor Mehmet Elezi, të dy të botuar më 2006) dhe ndaj 150 mijë fjalëve të regjistruara në kartotekën e leksikut të shqipes (1980) në Akademinë e Shkencave të Shqipërisë, fjalët e huazuara nga italishtja përbëjnë 6,6 dhe 4,0 për qind. Por këta tregues janë edhe më të ulët, po të krahasohen me shqipërimet e paraqitura në dy fjalorët sinonimikë (me autorë Ali Dhrimo etj. më 2002 dhe Jani Thomai etj. më 2004).

Në rrjedhën e dukurive pozitive në këtë Fjalorth, megjithëse të një rrënje me gjuhën shqipe, spikat prania e fjalëve/termave dhe e sinonimeve plotësisht të njëjta, të përbashkëta.

Shëmbëllime dëshmuese janë fjalët:

Arë – Ara, Athëti – Acidume, Bel – Vanga, Bukë – Pane, Bulë – Gemma, Bute – Botte, Calik – Otre, Degë – Ramo, End – Polline, Fletë – Foglia, Gërshërë – Forbici, Kalavesh – Grappolo d’uva, Kanistër – Cestone, Kizë – Roncola, Kofinë – Cestone, Kupë – Bicchiere, Ngjërëm – Assaggio, Petulla – Crespelle, Pitë – Focaccia, Pup – Grappolo, Qelqe – Bicchiere, Qer – Pala di legno per preparare la pasta, Qilar – Cantina, Shtjerrë – Agnello, Tërnapop – Piccone, Tharti – Acidita, Ver – Vino, Verëtar – Vinaio, Vjelje - Vendemmia.

Sinonimet gjallojnë në treva të ndryshme vreshtare dhe verëtare arbëreshe;

E(t)nogastronomia Arbëreshe

përbëjnë një dëshmi tjetër të rrënjëzimit dhe popullarizimit të vreshtarisë e verëtarisë arbëreshe. Sinonimet e shumta gjithashtu dëshmojnë pasion dhe mjeshtëri enogastronomike të arbëreshëve; po ashtu kanë mundur shprehje, frazeologji, ligjërimi, mënyra të foluri më të larmishme dhe me ngjyrimi më emocionuese nga ana e arbëreshëve. Megjithatë një pjesë e sinonimeve ende nuk janë trajtuar nëpër botime dhe kanë mbetur vetëm në të folurën e arbëreshëve.

Shëmbëllimet për këtë tog sinonimesh, në gjuhën e arbëreshëve janë të shumta:

- Agullaç, Aguridh, Gresht, Nganatik, Ush, Vidhel, Vidhël = Rrush ende i papjekur = Ùva non maturàta.

- Ardhi, Ardhezë, 'Dhri, Dhrizë, Kucërë, 'Rdhi, Udhri, Vidhël = Hardhi = Vite

- Biljezë, Majoll, Rrëmb = Fidan = Barbatëlla

- Bute, Karraqe, Mbronì, Trivil, Utë, Varrij, Varriqe, Vashile, Vozgë, Vucë

= Vozë = Barile, Bòtte.

- Ciarlë, Cice, Cicë, Çarlë, Galletë, Kartuç, Kënatë, Llanxhèle, Meter, Nxire, Rrogje, Rrugjè, Rrugjik = Kanë = Bròcca, Caràffa.

- Cuk, Cip, Çip, Çupak, Kucër, Kucërë, Kucur, Trupjel = Cung = Cèppo, Trònco.

- Fillestar, Bastunere, Kaquall, Lastër, Lostar, Rrepan, Rrëpulë, Spal, Shemmë, Villostar, Vitull, Vllastër, Vllostar, Zbin = Lastar = Brindillo

- Fitër, Bubuqe, Bumbuqe, Ëndëz, Gostar, Lumaqe, Thumbth = Syth = Gemma

- Ftuzish, Ftuzë, Lirushë = Larushk = Vite selvàtica

- Fytim, Qandim = Mbëltim = Piantàre

- Gërotje, Gjërim, Kallodepsje, Kinje, Kizarinje, Murrinje, Putosje, Qithje, Rrunjonje, Sarmendonje, Shkëmesje = Krasitje = Potatura

- Gogonar, Gogonel, Bistak, Degonar, Kaljavesh, Kokonar, Kokonel, Krenastar, Kromastar, Kurkunar, Rrëmb, Rrufarë, Shkok, Vesh rrushi, Xhokonar = Vile rrushi = Gràppolo d'ùva

- Kador, Fjetë, Pamnë = Gjethe = Foglia, Pampino.

- Kapriollë, Retiu, Rrethe, Sallmende, Saramendë, Sarmend, Spalë = Shermend = Sarmento, Tralcio.

- Kiiz, Kizh, Runcellë, Runcigjun, Runçëdun, Rrong = Kizë = Ròncola

- Kòrqë, Fllëçk, Fudhë, Skorçë = Lëvore = Bùccia

- Kryerinë, Bucjelë, Varriq = Bucelë = Boglièra

- Kulonnë, Kumatë, Nakë, Ndinë, Rrëmb = Degë = Brànca, Ràmo.

- Lisariel, Pargulë, Pjegull, Purgulea = Pjegull = Pèrgola

- Matukë, Grepë, Shamarr = Shat = Zàppa

- Mbushë, Mieru (prejardhje nga latinishtja), Lëngt e 'dhrisë, Llëngu i 'dhrisë, Ver = Verë = Vïno

- Monk, Lino, Shtrydhore, Tir, Tork = Trokull = Tòrchio

- Ncajarje, Ngallim, Ngjepsje, Ngjironje, Njërim = Ngjërim = Assàggio, Degustaziòne.

- Pìrpajnë, Përbashenë, Prupajën, Kaquall, Katuri, Kollkatinë, Kurkaticë, Kurkatidë, Kurkaturë, Mbëltim me pëtalore = Përpajnë = Propàggine

- Qafoketë, Kadhe, Karut = Kade = Tinello
- Qelqe, Biqer, Kupë = Bardhak = Bicchière
- Ranoi, Rësoli, Mbishkullanxje = Raki = Grappa
- Rreshik, Rrëshik, Rrshiq, Aski, Uerciu = Calik = Ghirba, Otricolo per vino.
- Rrufan, Rrufar, Rraspë, Rrëfatë, Rrëferë = Frenjë = Ràspo, Rachide.
- Rrusht shtrënguar, Nocull, Vinasë = Bërsi = Vinaccia
- Utar, Varllar, Vozgëtar, Vucar = Vozëtar = Bottàio

Sa më lart, nga ana teknike, bien në sy sinonimet e shumta (10) për veprimtarinë e shtimit të hardhisë përmes përpajimit të saj. Në botën vreshtare, përdorimi i fidanëve filloi mbarë vetëm në shekullin e 20-të. Praktika ka qenë që krahas mbëltimit me kalema të shermendeve, shumimi i hardhive të kryhej me anën e përpajimit të tyre sidomos për zëvendësimin e hardhive në vendet boshe përgjatë rreshtave në vresht.

Jo pak sinonime përdoren për fjalët: vile (15), lastar (14), kanë (13), krasitje (11) etj.

Nga këto shembuj për pasurimin e gjuhës shqipe, për huazimet e gjuhës së arbëreshëve nga italishtja, për visaret me sinonime, mund të nxirren disa përfundime:

a) Fjalë shqipe shumë të moçme për vreshtarinë-verëtarinë-enogastronominë, vijnë të gjallojnë tek arbëreshët, në një kohë kur në “Fjalor i gjuhës shqipe” (Tiranë, 2006) disa prej tyre nuk pasqyrohen. Dëlirësia dhe bukuria e shqipes së tyre, dikton nevojën që këto fjalë të bëjnë pjesë në fondin e gjuhës shqipe dhe të përdoren nga miliona shqiptarë në trojet e tyre, në diasporë dhe në mërgim.

b) Prania e madhe e fjalëve të njëjta, si në arbërisht dhe në shqipen e mirëfilltë, përbën një dukuri vërtet pozitive dhe është dëshmi e marrëdhënieve në vijimësi midis gjuhës mëmë dhe arbërishtes.

c) Arbërishtja është e mbushulluar me sinonime, fakt që ridëshmon traditën enogastronomike dhe sidomos atë vreshtare. Disa hasen edhe 10– 14 sinonime për një fjalë/term. Bie në sy, veçanërisht numri i sinonimeve te termat: lastar (14), kanë, përpajnë dhe vozë (secila nga 10), krasitje (9), cung e vile dhe syth e shermend (8, 8 dhe 7, 7).

d) Sinonimet më të shumta, siç është e natyrshme dhe e arsyeshme nga ana teknike, kanë të bëjnë me hardhinë dhe me organet e saj, me rrushin dhe verën (hardhi, përpajnë, pjergull, cung, lastar, syth, shermend, vile rrushi, frenjë, verë) si edhe me enët e mjetet vreshtare-verëtare (bucelë, calik për verë, kanë, kizë, shat, trokull, vozë, shat).

e) Një mori fjalësh dhe sinonime të tyre ende nuk janë botuar, me rrezikun e madh të bjerrjes.

f) Huazimet e arbërishtes nga gjuha italiane, përgjithësisht janë më se të natyrshme, rrjedhojë e bashkëjetesës për shumë shekuj radhazi.

Në Fjalorthin Terminologjik të paraqitur më poshtë, në pjesën më të madhe të termave është shënuar prejardhja e tyre nga komuna të caktuara, por vështirë se mund të jetë plotësisht e saktë. Arbëreshët përbëjnë një popullsi krahasimisht të vogël dhe komunat e tyre, përgjithësisht janë afër njëra-tjetrës dhe kanë ndërlidhje e marrëdhënie midis tyre. Prandaj shënimi ynë për prejardhjen e termave, megjithëse është përfutur nga burime botimesh e të dhëna gojore të besueshme, nuk përjashton se ato u takojnë edhe komunave të tjera.

Të shkruarit e prejardhjes në libër përbën saktësi hulumtimi dhe burim referimi për lexuesin dhe për studime të mëtejshme. Njëkohësisht, respekt më i madh për trevën a komunën që mëtohet të jetë burimore, por pa përjashtuar vatrat e tjera prejardhëse ende të pa hulumtuara e të pa botuara.

Sa terma të tilla arbëreshe të hijshme për vreshtarinë-verëtarinë-enogastrominë, që ia vlen vërtet të bëhen gjithashtu pronë e shqipes standard!

Në Fjalorth, përbri fjalës/termit në arbërisht: me shënimin “(sin.)” tregohet se përbën sinonim të shqipes, me shënimin “(art.)” tregohet se është fjalë/ term i ri në gjuhën shqipe pra artikull më vete, me termin “(idem)” tregohet se fjala/termi në arbërisht është e njëjtë me atë shqipe.

Veçanti e Fjalorthit është edhe përfshirja në të e ndonjë fjale/termi të arbërorëve në Greqi dhe të arbënorëve në Dalmaci (Kroaci), duke i shënuar përbri përkatësisht me “(arbr.)” dhe me “(arbë.)”. Kjo praktikë është ndjekur edhe duke përfshirë ndonjë fjalë të urtë, kultivar hardhie, kantinë etj., që jetësohen në dy diasporat e sipërshënuara. Qëllimi është spikatja e këtyre realiteteve të botës arbërore, aq të shquara në traditat enogastronomike, si edhe afërsia midis tyre dhe me shqipen mëmë.

**FJALORTH TERMINOLOGJIK PËR VRESHTARINË, VERËTARINË,
ENOGASTRONOMINË**

A

- Acár (sin.), (SPA) = Ujem, përzierje drithi a mielli, por edhe pagesë në natyrë për mullisin = Molènda
- Aç (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PIC, SPI, SSO, SVA, UNG, VAK) = Selino = Sèdano
- Agullác (sin.) = Rrush i papjekur = Òva non maturàta
- Aguríd, Aguríth, Agoríd (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, HOA, PUR, SPI, SVA, UNG) = Rrush i papjekur = Òva immatùra
- Agurídhë, Agurídhhtë (ÇIV, FER, FIR, FRA, HOA, PUR, UNG) = Thartë (i/e, të) = Acèrbo, Àcido.
- Ajht (sin.) = Amësim = Aròma
- Akuát,(sin.), (SPI) = Verë e holluar me ujë = Vinèllo
- Akuatín, Akuatínë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, SVA) = Vesë = Rugiàda
- “Alanëku” (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Alianiko, kultivar hardhie = “Aglìanico” cùltivar di vîte
- Alésk (sin.), (SKO) = Ujem, përzierje drithi a mielli, por edhe pagesë në natyrë për mullisin = Molènda
- Allonár (sin.), (FER, FIR, PIC, SPI, UNG) = Korrik = Lùglio
- Ámli (sin.), (HOA) = Èmbëlsia = Dolcèzza
- Ámshtë / i-e / (art.) = I pashije = Insapòre
- Ananásja (sin.), (MUG) = Rrush çilek = Òva fràgola
- Anasón (sin.), (komuna arbëreshe në Bazilikatë) = Uzo = Ànice
- Aném (sin.), (SKO) = Qerthull, degë rreth kërcellit = Arcolàio
- Ánëza, Ánëzí (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, SMA, UNG) = Anason, bimë. = Ànice
- Anícë, Anizét (sin.), (ÇIV, SVA) = Uzo = Ànice
- Ánxer, Ánxër (sin.), (MAQ. MBU, SMI, UNG) = Anason, bimë. = Ànice
- Anxhjenárë (sin.) = Angjinar = Carciòffo
- Arádhë (sin.) (arbr.) = Rresht me bimë = Filàre di piànte
- Aratín (sin.) = Plug = Àratro
- “Arb” (art.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locàle di vîte
- Ardhí (sin.) = Hardhi = Vîte
- Ardhízë (sin.) = Hardhi = Vîte
- Ardhízë (sin.) = Hardhi e re, deri sa hyn në prodhim të plotë = Vîte giovane
- Árë (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Arë = Ara, Mèsse.
- Argóm, Argómë (sin.), (ÇIV, FER, FRA, GAR, MAQ, PUR, SKO, SMI, SPA, SVA, UNG) = Ugar = Maggèse
- Armónje (sin.), (FER) = Prashitje = Zappatùra, Sarchiatùra.
- Armuréle (sin.), (SMA) = Piketë = Picchétto

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Armúrje, Tmàjur (sin.), (FER) = Belim = Vangatùra
Arpagúa (art.) = Almise hekuri për vozëtari = Utensile di fèrro per bottaierìa
Arpán (art.) = Almise druri për vozëtari = Utensile di lègno per bottaierìa
Arqít (sin.), (ÇIV) = Xunkth, që përdoret për lidhje në vresht = Giunco
Arvúr (sin.), (UNG) = Pemë = Àlbero
Arrç (sin.), (SMA) = Dosëz dheu = Grillotàlpa
Askí (sin.) (arbr.) = Calik = Guirba, Ò'tre, Otrìcolo.
"Asprún" (art.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locale di vite
Ásher (sin.), (KAR, SKO, SPA) = Cung = Cèppo, Ciòcco.
Ashëm (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Brumë i pa ardhur mirë = Pàsta
non ancòra lievitàta pienamènte
Ashkún (sin.), (SKO, SPA) = Hú i lartë = Steccòne
Ashpërésë (FRA, PUR) = Tharti = Acidità
Atháne (sin.), (KAT) = Fjalë të urta, Thënie = Proverbi
Athëti (idem), (shumë komuna arbëreshe) = Athëti = Acidume, Àcre.
Auláq, Avláq (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, SKO, SPA, SVA) = Hulli = Sòlco

B

Babba (sin.) = Bukë shtëpie e ndiçme = Pane casalingo
Babinpás (sin.), (arbë.) = Kacë, Tinar = Tino
Bacúngë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Faqore = Borràccia
Baçvár (sin.), (arbë.) = Vozëtar = Barilàio, Bottàio.
Badíl (sin.), (arbë.) = Lopatë = Badìle, Pàla.
Báltë (sin.), (arbr.) = Llurbë = Fèccia dàlla chiarificaziòne del vïno
Ballashél (sin.), (HOR) = Landar, Vile kokërr rrallë. = Gràppolo con chicche
ràre
Ballóre (sin.), (HOR) = Pagur = Borràccia
Bancím (art.) = Shtirirje në tel dhe lidhje e shermendeve, por edhe i lastarëve =
Legamènto dei sarmènti
Baní (art.) = Brez toke rreth vreshtit dhe që nuk kullotet = Striscia di tèrra
intòrno al vignèto che non si pàscola.
Banxhúrnë (sin.), (SPA) = Bozhure, Lulegjaku – bimë e rrallë me lule shumë të
bukur dhe vlera mjekësore = Peònia
Bar i lig (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Barojë, Bar i keq = Èrba
infestànte
Bárbull (art.) = Almise që heq dheun nga plori, nga shati etj. = Atrèzzo
metàllico per pulìre il vòmere, la zàppa ecc.
Bastunére (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Lastar = Brindillo
Bashínë (sin.), (HOA) = Pronë toke të selitur = Proprietà di tèrra coltivàta
Báthë e rrapátë (sin.), (FRA, PUR, UNG) = Bathë e rrudhur = Fàva
ranggrinzìta
Báthë e girlást (sin.), (ÇIV, FER, FIR, SVA, UNG) = Bathë e zier = Fàva
bollìta/lèssa

- Baucë (sin.), (FIR, SPI) = Kërcell drunor = Stèlo d'àlbero
Bel (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Bel = Vànga
Bënj t'ngrënt (sin.), (SKO) = Kuzhinoj = Cucinàre
Bifár (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR) = Qengj i vogël = Agnèllino
Bílaz (sin.), (ÇIV) = Lastar = Gèmma, Germòglio.
Bíles, Bílez (sin.), (MBU, SSO) = Lastar, Shermend = Sarmènto
Biljézë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Fidan = Barbatèlla, Piantina.
Bim (sin.), (SKO, SPA) = Gic = Porcellino
Biqér (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bardhak = Bicchière, Càlice.
Bishtarréth (sin.), (SKO, SPA) = Varg fiqsh të terur = Coròna di fichi
Bjurémë (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Mish i therur = Càrne
macellàta
Boc (sin.), (arbë.) = Shishe = Bottiglia
Bosht (sin.), (SSO) = Lugë druri = Mèstolo
Bot e bardh (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SKO, SPA, SVA) = Deltinë = Argilla
Bóte, Bótë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, SPI, UNG) = Deltinë, Dhè = Argilla, Tèrra.
Bótje (sin.) = Pjatë e madhe e cekët me fund të sheshtë, Tas prej balte të
pjekur = Scodèlla di terracòtta, Piattòne.
Boukác (sin.), (SMI, SSO) = Kavanoz = Baràtolo di vètro
Brédhez (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Luleshtrydhe pylli = Fràgola
di bòsco
Bréthez (sin.), (PUR) = Bishtajë, fasule e njomë = Fagiolino
Brésë, Brézë, Çikórje (sin.), (ÇIV, FRA, MAQ, SSO, VAK) = Bresë, Çikore = Cicòria
Bréthez (sin.), (SJK) = Luleshtrydhe = Fràgola
Brézë (sin.), (SMA) = Lesë = Èrpice
Brezím (sin.), (SMA) = Lesim = Ercicatùra
Brum t'árdhur (sin.), (HOA, SKO, SPA) = Brumë i ardhur = Pasta lievitàta
Brum t'ngrídhur (sin.), (HOA, SKO, SPA) = Brumë majá = Lièvito pastàle
Brum t'thàret (sin.), (SKO, SPA) = Brumë majá = Lièvito pastàle
Brúmi (sin.), (gjithë komunat arbëreshe) = Makarona = Maccheròni
Brumth (art.), (ÇIV) = Pak brumë i tharmuar i 1–2 ditëve më parë, që
përdoret si maja në gatimin e bukës mbasardhëse = Lièvito pastàle
Bubúke (sin.), (MUG) = Syth = Gèmma
Bubúqe (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, SPI, SKO, SPA, UNG) = Syth, Burbuqe =
Gèmma
Bucjél (idem), (FRA, PUR) = Bucelë = Bigòncio, Boglièra.
Buk'e zierë, Buk'e zirë (sin.), (MAQ, MBU, SMI, SSO, STR, VAK) = Bukëvale,
Papare = Pancòtto, Zùppa di pàne e òlio.
Bukëmor (sin.), (HOA) = Misër = Màis
Bukëvåle (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Bukë e ëmbël Pashke dhe
kur lind fëmija = Dòlce Pasquåle
Bukëvålë (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Lloj pice arbëreshe = Tìpo
di pizza arbëreshe.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

“Bukiçilet e Shin Kollit” (art.), (KUN) = Ėmbëlsirë riti, me toptha brumi që lidhen tri e nga tri = Dòlce del rito

Bukírë (sin.) = Bardhak = Bicchière

“Bukunóte” (art.), (ÇIV, SKO) = Lloj ëmbëlsire e Krishtlindjes dhe e dasmës
= Tipo di dólce natalizio, nuziale.

Búlë (idem) = Bulë, Syth = Gëmna

Bumbulíq (sin.) = Fryerje, gufim mushti = Zampillo

Bumbulíqe (sin.) = Rruaza në verë = Archètti, Bollicine.

Bumbúqe (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Syth = Gëmna

Buqér (sin.) = Bardhak = Bicchière

Burámë (sin.), (FIR) = Shkumë = Schiùma

Burdhulák (sin.), (CIV) = Burdullak, lloj bime = Potulàca

Burjémë (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Mish i therrur = Càrne macellato

“Bushkavúne” (art.), (RUR) = Ėmbëlsirë me brumë që mbushet me pekmez/merikotë = Dólce con mòsto còtto

Butár (sin.), (FIR, UNG) = Vozabërës = Barilàio, Bottàio.

Butarélë, Butarjél (sin.), (FER, FIR, SSO, UNG) = Bucelë, Vozë e vogël. = Bòtte piccola

Búte, But (idem), (ÇIV, FIR, FER, FRA, MAQ, MBU, SMI, SPI, SSO, STR) = But, Vozë e madhe = Bòtte

Butíl (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Hinkë = Imbùto

Butílle (art.), (FER) = Salcë e trashë domatesh të qëruara = Pelàto di pomodòri

But’i mésmi (sin.), (ÇIV, FER, FRA, UNG) = But mesatar = Bòtte mèdio,

Caratèllo.

Butlún (sin.), (KAR, SKO, SPA) = Damixhanë = Bottaccio, Damigiàna.

Buthtói (sin.), (ÇIV, UNG) = Lulëzoi = Fiori

Buxuniét (sin.), (SMI, SSO) = Tenxhere mesatare prej bakri = Pèntola media di ràme

C

Cakaníq (sin.) = Kec = Caprètto

Calík (idem) = Calik = Òtre

Capatúr, Capatór (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PIC, SMA, SPI, UNG) = Prashitës, Shatërar = Zappatòre

Capím (sin.), (SMA) = Prashitje = Zappàre

Capíle, Capíll, Capul (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Capë =

Sarchièllo, Zappètta.

Capulëshój, Capulítje (sin.), (FER, FIR) = Prashitje = Zappettatùra Capún

(sin.), (SMA) = Shatërkaz = Zappòne

Caréq (sin.), (HOR) = Kosh = Cèsto, Còrba.

Caréqe (sin.), (HOR) = Kaçile = Canèstro d’ùve

“Cebíb” ose “Zebíb”(art.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locale di vite

Cep (sin.), (SKO, SPA) = Ajkë, Mazë qumështi = Pàнна
Cérkullë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, UNG) = Koçkull = Cicèrchia
“Ciamaruçéd” (art.), (ZHU) = Kërmij të zhveshur, “jargavecë” të gatuar =

Lumàcchine

Cíarlë (sin.) = Kanë = Bròcca, Caràffa.
Cíce (sin.), (arbë.) = Kanë = Bròcca, Caràffa.
Cícë (sin.), (arbr.) = Enë, Kanë druri = Recipiènte di lègno
Cicír (sin.), (SMA) = Qiqër = Cèce
Cikóur (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Çikore = Cicòria
Cikúl (sin.), (GAR) = Cingaridhe = Frittòle
Címbë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Vilez rrushi = Grappolino
Cimbúr (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Këpushë = Zècca
Cínë (sin.), (HOR) = Acar, Cíkmë = Gèlo

“Cingarídhe” (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, SMI, SSO, STR, UNG, VAK) =
Cingaridhe, copëra mishi derri me dhjamë, të fërguara = Cicciole, Frittòle –
residui di lardo bollito.

“Cingúl” (art.), (BAR, ZHU) = Makarone cilindër, përgatitur me tul buke të
njomur = Pàsta con mollica pestàta, Cavatèlli.

Cip (sin.) = Cung = Cèppo, Trònco.
Cipúdhë (sin.) = Qepujkë e sapombirë = Cipòlla appèna germogliàta
Cjápa (sin.), (MAS) = Çikore = Cicòrie
Cop (sin.) = Lastar = Brindillo
Cucúme (sin.), (ÇIV) = Xhelatinë mishi = Gelatína di càrне
Cuéttu (sin.) = Pekmez = Mòsto concentràto
Cúfar (sin.), (FIR) = Shtupë, Tapë = Tàppo, Turraciòlo.
Cuk (sin.) = Cung = Cèppo, Trònco.
Cupére (sin.), (SKO, SPA) = Tas druri = Scodèlla di lègno
Curf (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Squfur = Zòlfo

Ç

Çárlë (sin.), (SMA) = Brokë, Kanë qelqi = Bròcca
Çártje (sin.) (arbë.) = Dëmtim = Danneggiamènto
Çaudhéle (sin.), (MBU, ÇIV, FIR, FRA, PUR, SPI, SSO, UNG) = Bukë e thekur =

Bruschètta

Çavatónj (sin.), (SSO) = Haj ushqim = Mangiàre
Çendipéc (art.), (ÇIV, FER, FRA, PUR, UNG) = Suxhuk i trashë = Salsiciòtto
Çerkúl (sin.), (CIV) = Qiqër = Cicèrchia
Çerr (sin.), (HOA) = Dredhcë = Viticcio, Cìrro.
Çerkúllë (sin.), (FER, FIR, UNG) = Koçkull = Cicèrchia
Çervél (sin.), (PUH) = Kec = Caprètto
Çërrín (sin.), (ÇIV) = Thelb hudhre = Spicchio d’aglio
Çërrúgë (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Përdorëse kuzhine = Arnèse

dèlla cucina

E(t)nogastronomia Arbëreshe

“Çiç” (art.), (komunat arbëreshe në luginën e Kratit, Kalabri) = Bukëz si ëmbëlsirë, gatuar me miell qiqrash = Panino, dolcietto con farina di ceci.

“Çiçiaràta” (art.), (VIN) = Qiqërore, makarone me miell qiqrash = Ciciaràta

Çiçimbót (sin.) = Çorbë = Minestrone

Çikátë (sin.), (VIN) = Cingaridhe = Cicciole

Çil (sin.), (FIR, FRA, MBU, PUR, SSO) = Syth = Gèmma

Çindipéc, Çendupéc (sin.), (SVA, UNG) = Suxhuk i trashë i mbushur me përbrendëse = Salsicciotto con frittàglie

Çip (sin.) = Cung = Cèppo, Trònco.

Çipë (sin.) = Kurorë = Chiòma

Çipulínë (sin.), (FER, SPI, UNG) = Qepujkë = Cipollina

Çirút (art.) = Rrush pothuaj i pjekur = Ûva quàsi matùra

Çirrpúle (sin.), (ÇIV) = Lastar = Gèmma, Germòglio.

Çivíl (sin.), (KAR) = Pirun = Forchètta

Çufarjél (sin.), (MBU, SSO, VAK) = Squfur = Zòlfo

Çupák (sin.) = Cung = Cèppo, Trònco.

Çúpë (sin.) = Kurorë = Chiòma

D

Dal rrëmbët (sin.) = Rrënjëzim = Ramificàre

Damján (sin.), (arbë.) = Damixhanë = Damigiàna

Dardhíshke (sin.), (HOA) = Gorricë = Peràstro

Dégë (idem), (ÇIV, FER, FIR, FRA, SPI, SVA, UNG) = Degë = Ràmo

Degonár (sin.), (MBU) = Vile rrushi = Gràppolo d’ùva

Derk (sin.), (SKO, SPA) = Derr = Maiàle, Pòrco.

Dërmázhë (sin.) = Thërrime, Dromca buke = Brìcciole di pàne

Dërtip (sin.), (HOA) = Përtyp = Masticàre

Dërtónj (sin.), (MBU, VAK) = Gatuj, Kuzhinoj = Cuccinàre

Diavullíq, Djavullíq (sin.), (FER, FIR, UNG) = Spec djegës = Peperoncìno

Digán (sin.), (HOA) = Tigan = Padèlla

Diz (sin.), (HOR) == Ampelodësma, Dësma.

Drátë (sin.), (GAR) = Cingaridhe = Cicciole

Dréthe (sin.) = Luleshtrydhe = Fràgola

“Drómësa” (art.), (FER, FIR, SPI, UNG) = Dromca brumi, Kaçamak = Brìcciole del pàsto, Farinàta, Polènta.

Drómsë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, SMI, SSO, UNG, SVA) = Kaçamak = Polènta, Farinàta.

“Dróqe” (art.), (MUN, POR, RUR) = Makarona nga fille brumi të prerë në copa të shkurta dhe të trasha = Drocchie, Pàsta a cubètti.

“Drúdeza”, “Drúdhëz” (art.), (FIR, UNG) = Cingaridhe = Ciccìolo, Grassèlle, Frittòle.

Drúdhaz (sin.), (SKO, SPA) = Thërrime, Dromca buke = Brìcciole

Drúdhë, Dërrudhe (sin.), (ÇIV, FER, FIR, UNG) = Thërrime a dromca buke

= Brìcciole di pàne

Drug, Drúgë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, SMI, SPI, SVA, UNG) = Petës =
Matterèllo

Duáq (sin.), (SPA) = Dujq, Duq, Hejbe. =

Dultín (sin.) (arbë.) = Deltinë = Argilla

“Duráca” (art.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotìpo locàle di vîte

“Durák” (art.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotìpo locàle di vîte

DH

Dhavullíq (sin.) = Spec djegës = Peperòne
piccànte

Dhéstër (sin.) = Shullë = Aiuòla, Solatòio.

Dhikríje (sin.), (FER) = Sfurk = Fòrca

Dhójë (sin.) = Vozë e vogël = Dòglia

‘Dhrí(sin.), (ÇIV, FRA, MAQ, MBU, PUR, SPI, SSO, SVA, UNG, VAK) = Hardhi =
Vîte

Dhrizë (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Hardhi e re = Vîte nuòva

Dhukásje (sin.), (FER, FIR, SPI, UNG) = Lesim = Erpicatùra

E

E líga (sin.), (SKO, SPA) = Rrufe = Fùlmine

End (idem), (SMA) = End, Pjalm = Pòlline

Éndezë (sin.) = Merimangëz = Ragnatèlla

Eptár (sin.) = Hektar = Èttaro

Erí(sin.) = Amësim = Aròma, Fragrànza.

Ë

Ëndëz (sin.) = Syth = Gëmna

F

Falkómë (sin.), (FER, FIR, SPI, UNG) = Kusi bakri = Pèntola di ràme

“Farkúllt” (art.), (PLA, QEF) = Qoftëza brumi = Gnòcchi

Fasolle (sin.), (HOA) = Fasule = Faggiòli

Fec’e vérës (sin.), (FRA, PUR, SVA, UNG) = Fundërresë vere = Fèccia del vïno

Ferlstí (sin.), (ÇI, FIR, SVA) = Qershor = Giùgno

Fëllúdhë (sin.), (MAQ, MBU, STR) = Bishtajë = Baccèllo, Legùme.

Fërmëntur (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Tharmim = Fermentaziòne

Fërnísje (sin.), (SKL) = Pjekje në furrë = Infornìre

Fërrúxë (sin.), (FRA, PUR) = Satër = Coltellàccio

Fidhílt (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Fidhe, makarona të holla =
Spaghetтини

Fikatúr (sin.), (FIR) = Tinar = Mastèllo, Tinòzza.

Fillestár (sin.) = Lastar = Brindillo

Fillostár (sin.), (SSO) = Shermend = Tràlcio

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Fillostéle (sin.), (SSO) = Shermend = Tràlcio
Fiminélet (art.), (SPI) = Shermend ose lastar, që duhet krasitur ose rralluar =
Tràlcio oppùre brindillo che si dève potàre o diradàre
Fitër (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Syth = Gëmna
Fixhóllë (art.), (FRA, PUR, UNG) = Gropë për mbëltime fidani = Fòssa per
impiantàre
Fjavár, Fjevár, Flevár (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Shkurt =
Febbràio
Fjèt, Fjètë (sin.), (FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, SMI, SSO, STR, SPI) = Gjethe
= Fòglia, Pampìno.
“Flatazít” (art.), (SKO) = Lloj makaronash = Tìpo di tagliatèlle
Flétë (idem), (ÇIV, FRA, PUR, VAK) = Gjethe = Fòglia, Pampìno.
Flétëz (sin.), (SKO, SPA) = Petë brumi = Sfòglia
Flexhëke (art.) = Fletë e thatë = Fogliàme sècco
Flleçk (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Lëvore = Bùccia
Fóni (sin.), (GAR) = Hinkë e madhe katërkëndëshe që përdoret në verëtari =
Grànde imbùto
“Frackariéllat” (art.), (KAT) = Kaçamak me kimë = Polènta con sùgo
Frezë (art.) = Kulaç i ndarë përgjysmë = Ciambèlla divisa a metà
Frëngála (sin.), (MBU) = Përbrendëse të kecit = Interiòra di caprètto
Fricír (sin.), (FIR) = Burbuqe, Syth = Bòcciolò, Gëmna.
“Frisurátë” (art.), (KAR, VAK) = Mish e mëlçi derri të skuqura = Càrne e fègato
di maiàle, arrostite.
Fritúlla (sin.), (GAR) = Copëza lëkure derri të gatuar = Pèlle di maiàle cucinata
“Fróxhja” (art.), (KUN) = Ëmbëlsira Pashke = Dòlci di Pàsqua
Ftohsénë (sin.) = Benë = Luògo bàcio
Ftúzazish (sin.) = Larushk = Vite selvàtica
Ftúzë (sin.), (HOR) = Larushk = Vite selvàtica
Fúdhë (sin.) (arbr.) = Lëvore = Bùccia
Fuér (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shkurt = Febbràio
Fukác (sin.), (SKO, SPA) = Kulaç = Ciambèlla
Fukún (sin.), (ÇIV, FRA, PUR, SVA) = Kuzhinë = Cucina
Fulún (sin.), (MBU) = Lastar = Germóglio
Fullaçe (sin.), (SVA) = Fiq palë, Palafiq = Crucètte di fichi
Furçíl (sin.), (SKO, SPA) = Degë bigaçe = Ràmo forcùto
Furkúnnë (sin.) = Furkë = Fòrca, Forcèlla.
Furrjèt, Fullégë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PIC, PUR, UNG) = Bishtajë = Legùme
Futúr (sin.) = Tapë e mirëfilltë = Tàppo di sùghero
Fyludh (SIM) = Lëvore = Buccia
Fytím (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Mbëltime = Piantàre

G

Gáčë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, UNG) = Sakicë, Sëpatë =

Accètta, Àscia, Scùre pìccola.

“Gagánet” (art.), (KAR, PUH) = Ęmbëlsirë, byreçka me shumë peta = Dòlce, Sfogliàta.

Gajóp (sin.) = Vile = Gràppolo d’ùva

Galláne (sin.), (MBU, STR) = Píte = Pìzza

Gallétë (art.) = Broke druri për verë = Caràffa di lègno per vïno

Gambáll (art.), (MUG, SPI) = Paisje, trekëndësh prej druri ku varet derri i sapotherur = Attrèzzo di lègno angolàre per appendere il maiàle macellàto

Gambítë (sin.), (SSO) = Hulli = Sòlco

Gamjéll (sin.), (MUG, SPI) = Paisje, trekëndësh prej druri ku varet derri i sapotherur = Attrèzzo di lègno angolàre per appendere il maiàle macellàto

Garavjél (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Tinar = Mastèllo, Tìno.

Garóç (sin.) = Cung i trashë por i zgavruar = Trònco làrgo

Garrafún, por edhe Garráfë, Damixhán (sin.), (FER, FIR, FRA, PUR, SPI, UNG) = Damixhanë = Caràffa, Damigiàna.

Garrambjél (sin.), (SBU) = Paisje, trekëndësh prej druri ku varet derri i

sapotherur = Atrèzzo di lègno angolàre per appendere il maiàle macellàto

“Gavátra” (art.), (KAT) = Qofte nga pureja e patateve të ziera = Gnòcchi di patàte

Gaxhetíte (sin.), (UNG) = Ęmbëlsirë, biskotë. = Biscòtto, dolciùme.

Gerdëllínë (sin.) = Gllënjë = Sòrso

Gëlit (sin.), (MBU) = Mëkoj = Imbocçàre

Gërótje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Krasitje = Potatùra

Gërsí (sin.) = Rrënjë = Radice

Gërshërë, Girshërë (idem), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SPI, SVA, UNG) = Gërshërë = Fòrbici

Gërúrje (sin.) = Tëharrje = Mondatùra

Gërxúmbull, Grixúmbull (sin.), (FER, FIR, FRA, PUR) = Kajsi = Albicòcco

Gërrthíster (sin.), (MBU) = Gërryese ushqimesh, Rende. = Rasciatòio

metàllico

“Gidàta” (art.), (PIC) = Bukë e rrumbullakët, që nga lart mbushet me perime të gatuar = Pàne ripièno con ortàggi cucinàti

Girlást (sin.), (ÇIV, FER, FIR, SVA, UNG) = Zier = Bollita, Lèssa.

Girshére vrështe (sin.), (SKO, SPA) = Gërshërë për krasitje e vjelje rrushi = Fòrbici per potàre e vendemmiàre

“Gíshtla” (art.), (FRA, PUR) = Lloje makaronesh shtëpiake = Pàsta tìpo ditàli

Gogonár (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Vile = Gràppolo d’ùva Gostár (sin.) = Syth = Gëmna

Gradhíle (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PIC, PUR, SPA, SSO, UNG) = Skarë =

Graticola

Grafálë (sin.), (VAK) = Copë buke, Copë toke = Pèzzo di pàne/terrèno

Grapíént (sin.), (SMA) = Prashitje e thellë = Zappatùra profònda

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Grep (sin.), (FRA, MAQ, PUR, MBU, SSO, UNG, VAK) = Pirun = Forchètta
Grépë (sin.) (arbr.) = Shat = Zàppa
Gresht (sin.) ,(arbë.) = Rrush i papjekur = Òva non maturàta
Grik, Grikë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG) = Grykë = Gòla
Grispéle (sin.) = Petulla për Krishtlindje = Fritèlla natalizia
Gróshe (sin.), (HOA) = Bishtajore kokërr = Legumi
Gruméle (sin.), (SKO, SPA) = Kumbull = Susìna
Guallán (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, SMI, SSO, SVA, UNG) =
Bujk, Arar = Agricoltòre
Gumúlle (sin.), (arbr.) = Mbathje me dhé e bimëve = Colmatùra, Scalzatùra.
Gúrgull (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Gllënjké = Sòrso
Gur'i murtállit (sin.), (ÇIV, FER, FRA, MBU, SSO, SPA, SVA) = Shtypës,
Havan. = Pestèllo

Gj

Gjalkómë (sin.), (VAK) = Tenxhere mesatare prej bakri = Pèntola mèdia di ràme
Gjamét (sin.), (CIV) = Hulli = Sòlco nei càmpi seminàti
Gjershí (sin.) = Qershi = Ciliègio
Gjërim (sin.) = Krasitje = Potatùra Gjërim
(sin.) = Tëharrje = Mondatùra
Gjínë, Gjìni (sin.), (ÇIV, FER, FIR, PUR, SPI, UNG) = Deltinë = Argilla
“Gjíshtla” (art.), (VAK) = Gishtëza, lloj makarona shtëpiake = “Ditáli”

H

Hákë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Degë = Ràmo
Halkómë (sin.) = Distilator, Kazan për prodhim rakie = Distillatòre di ràme
Hallkómë, Hilkómë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, SPI, PUR, UNG) = Kusi bakri =
Pèntola di ràme
Hánëz (sin.), (FER) = Anason = Ánice
“Hardhagjél” (art.) = Ekotip vendës hardhie me rrush kokërr gjatë = Ecotipo
locàle di vite con chicchi lunghi
Hékuri, Hékurtë (sin.), (SKO, SPA) = Almise = Utènsile
Hënç (sin.), (komuna arbëreshe në Bazilikatë) = Hithër = Ortica grànde
Hísër (sin.), (ZHU) = Hithër = Ortica grànde
Hith (sin.), (CIV, komuna arbëreshe në Bazilikatë) = Hithër = Ortica grànde
Hjákkë (sin.), (HOR) = Ngastër = Parcèlla
Hjëtë (sin.), (MBU) = Fiq palë, Palafiq = Crucètta di fichi
“Hjiromér”, “Hjaraméré” (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, SMI, SSO,
SVA, UNG, VAK) = Pakë, Mish dhe sidomos dhjamë barku e kurrizi derri = Làrdo di
maiàle
“Hóllë-Hólla” (art.), (UNG) = Makarona cilindër = Bucatìni
“Hóra” (art.), (FRA) = Kultivar vendës hardhie = Cùltivar locàle di vite
Húdhër, Húdhir (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Mëngjesim

= Colaziòne (la prima)

Huhjullár (sin.), (VAK) = Dhjamë derri = Lårdo di maiàle

“Hullónjra”(sin.), (UNG) = Makarona në trajtë cilindri të përdredhur =
Maccheròni, Bucatini.

J

Jaskún (sin.) = Gerrçak i drunjtë për mbajtje e pirje vere = Fiàsco di vîno

Javáll (art.), (MUN) = Spec i ëmbël, terur në diell = Peperòne dólce essicàto

Jëméz (sin.) = Copë shermendi = Mårza

Jermanélë (sin.), (MBU) = Grurë i fortë = Gràno dùro

“Judinèlli”, “Ludunéle” (art.), (SPI) = Kordhëza = Judinèlli, Mazzacòrde.

K

“Kacúpa” (art.), (GAR, MAQ, MBU, SMË) = Kulaç më i ngjeshur = Ciambèlla
dùra

“Kaçíunet” (art.), (MUN) = Biskota me miell qiqrash = Biscòtti con farina di
cèci

Káčkë (sin.), (ÇIV, FRI, PUR) = Kokoshkë, Pufkë misri = Màiis scoppietànte

Kadór (sin.), (HOA) = Gjethe hardhie = Fòglia di vite, Pampìno.

“Kadríkia” (art.), (shumica e komunave arbëreshe)= Kuleçë tipësorë që
gatohen për dasmë = Çiambètete, Focàccie tipiche che si impàstano per il
matrimònio

Kádhe (sin.), (arbr.) = Kade = Tinèllo

Kádhe (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Kade = Tinèllo

Karkavéc (sin.), (CIV) = Kastravec = Cetriòlo

Kakón (art.) = Çep, por edhe Dritarezë në but = Finestrìno della bòtte

Kakón (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shtupë = Cocchiùme, Stòppa.

Kakón (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Lëfynt në vozë = Canèlla della bòtte

Kalendúar (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Janar = Gennàio

Kalikúsh (sin.) = Kaluarthi = Cavalcàto

Kaljavésh (sin.) = Vile = Gràppolo d’ùva

Kaljavéshëz (sin.) = Vilez = Racimolo

Kalór (sin.) = Lastar = Brindillo

Kalladhépsje (sin.), (FRA, PUR, UNG) = Krasitje = Potatùra

Kallëndúar (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Janar = Gennàio

Kallodhépsje (sin.) = Tëharrje = Mondatùra

Kallódhje (sin.), (arbr.) = Tëharrje = Mondatùra

Kamanár (sin.) (arbr.) = Vile e dytë = Gràppolo secòndo

Kamástër, Kamástir (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MBU, PUR, SSO, SKO, SPA, UNG)
= Vargor në vatër mbi zjarr, zinxhir me çengel në fund ku varet kusia etj. = Fèrro a
catèna che pènde dal camìno/focolàre

“Kanaléte” (art.), (ÇIV, KAR) = Lloj ëmbëlsire, që shoqërohet me pirje vere të
bardhë. = Dólce che si abbina con il vîno biànco.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

“Kanarikúla” (art.), (ÇIV, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Lloj makaronash = Cannòli
Kanaróc (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, SSO, SVA, UNG, VAK) = Makarone të shkurtëra si gypa = Pàsta còrta foràta

Kandarát (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Tëmotje = Alimènto conservàto nel càntero

Kandínë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SPI, SSO, SVA,) = Kantinë = Cantìna

Kandún (sin.), (FIR, UNG) = Dredhcë = Viticcio, Cìrro

Kanéle (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Kanellë, bimë amësuese = Cannèlla

Kanéle (sin.), (HOR) = Kanellë, Sop. = Cannello, Bocciòlo.

Kangaríq (sin.), (MAQ, MBU, SMI, STR, VAK) = Spec = Peperòne

Kangaríqe picút, Kankariqe (sin.), (ÇIV, MAQ, MBU, SMI, STR, PIC, SPI, SSO, UNG) = Spec djegës = Peperoncìno

Kangarjél picút (sin.), (FRA, PUR, SVA) = Spec djegës = Peperoncìno

Kaníshtër (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Kanistër = Cestòne, Panière.

Kanít (sin.) = Lëfyt = Beccuccio

“Kanójët” (art.), (HOR) = Gyp prej vaferi i mbushur me krem = Cannòli arbërëshë

Kapúçe (sin.) = Lakër kokë = Càvolo

Kantór (sin.) (arbë.) = Trá me fole, ku vendoset voza. = Travèrsa sòpra la quàle ripòsa la bòtte

Kapasún (art.), (SMA) = Amforë e madhe, Qyp = Ànfora

Kapazón (art.), (SMA) = Amforë e madhe, Qyp = Ànfora

Kapërsí (sin.) = Frenjë = Gràspo

Kapërsí (sin.) = Bërsi = Vinàccia

Kapfók (sin.), (SKO, SPA) = Hell për pjekje mishi = Alàre

“Kapkól”, “Kapkúall”, “Kapkúll” (art.), (BAR, ÇIV, FRA, MAQ, PUR, SPI, SSO, SMI, SVA) = Sallam me mish koke dhe qafe derri = Capocòllo

Kaprióllë (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Shermend = Sarmènto, Tràlcio.

Kaptjémb (sin.), (FIR, SKO, SPA) = Vjeshtë = Autùnno

Kapúçe (sin.), (SKO, SPA) = Lakër kokë = Càvolo

Kapurdhéksës (sin.), (FER) = Krasitës = Potatòre

Kaqól, Kaqúall (sin.), (ÇIV, FRA, PUR, UNG) = Lastar = Brindìllo

Kaqúall (sin.), (ÇIV, FRA, HOR, MAQ, PUR, UNG) = Përpajnë =

Propàggine

“Karanjúllat” (art.), (RUR) = Ëmbëlsirë për Krishtlindje, brumë në trajtë shporte që skuqet e lyhet në mjaltë = Dòlce di Natàle

Karavjésh (art.) = Purtekë me kërrabë =

Kardhakáçe (sin.), (MBU) = Bimë = Piànta

Karíqe (sin.), (FER, FIR, FRA, MBU, PIC, PUR, SSO, UNG) = Bishtajë = Baccèllo, Legùme.

- Karkasún (art.), (GAR) = Arkë që mban thesin me bërsitë, për të kulluar mushtin =
Cassòne che mantiene il sacco con vinacce per scollare il mosto
- Kartúç (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SPI, SSO, UNG) = Kanë prej balte
të pjekur, për ¼ litër lëng = Caràffa di terracòtta, për ¼ litro.
- Kartúç ose Kartúçía (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SSO, UNG) = Kanë e madhe
prej balte të pjekur = Gròssa caràffa di terracòtta.
- Karút (sin.), (arbr.) = Kade = Tinèllo
- Karvéle (sin.), (SKO, SPA) = Bukë e tërë dhe e pa nisur për t'u ngrënë,
Franxhollë = Pàne intèro
- Karráq (sin.), (SPI) = Barelë për 225 litra = Barìle per 225 litri
- Karráq, Karratjél (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Vozë e vogël, Bucelë vere = Bòtte
piccola
- Karráqe (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SSO, UNG) = But mesatar = Bòtte
mèdia, Caratèllo.
- Karratjél (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Vozë e vogël për rreth 50 l. = Bòtte piccòla.
- Karravjesh (sin.) = Purtekë me kërrabë për t'u mbështetur pjergulla. = Fòrca di
sopportàre la vite/pèrgola
- Karruqár (sin.), (FIR, SVA, UNG) = Vozabërës = Barilàio
- “Karrushàre” (art.), (FAL) = Makarona të trasha = Spaghettoni
- “Kasadéte” (art.), (komunat arbëreshe në Bazilikatë) = Ëmbëlsirë për
Krishtlindje = Dòlce di Natàle
- Kasístrë (sin.), (KUN) = Gërryese dhe te plugu, shati etj. = Raschiatòio
- “Kasòlle me gjiz” (art.), (PLA, UNG) = Ëmbëlsirë, petë e trashë që mbushet me
gjizë = Involtini con ricòtta
- Kashún (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, PUR, UNG) = Kosh = Cèsto, Còrba.
- “Katarrát” (art.), (HOR) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locàle di vite Katóq'e
- vérës (sin.), (FER) = Qilar i verës = Cantìna
- Katóq'i vérës (sin.), (KAR, SKO, SPA) = Qilar i verës = Cantìna
- Katricólë (sin.), (MUG) = Shtrat me kallama ku teren frutat dhe perimet =
Cannìcio
- Katúri (sin.), (arbr.) = Përpajnë = Propàggine
- “Kavdjéli” (art.), (QEF) = Bukë e thekur lyer me vaj ulliri, hudra, spec djegës,
kripë = Bruschètta
- Kazullél, Kazuráll (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG) = Bulmetore, vend për
ruajtje djathi në shtëpi = Caseificio, depòsito di formàggio.
- Kethístrë (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Kruese dhe të almiseve =
Utènsile
- Kënátë (sin.), (PUH),(VAK) = Kanë = Bròcca di crèta, Caràffa.
- Kërcíll (sin.), (FIR, SPI) = Kërcell = Stèlo d'álbero
- Kërhí (sin.), (HOA) = Qershí = Ciliègio, Ciliègia.
- Kërshtënjë (sin.) = Gështenjë = Castàgna
- Kësístër, K'sístër, Ksizë (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, MAQ, PIC, PUR, SPI, SSO, VAK) =
Gërryese ushqimesh, Rende, Rashinë. = Raschiatòio metallico

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Kíz (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Kizë = Ròncola
Kikarëllë (sin.), (PUH) = Lugë = Cucchiàio
Kil (sin.), (SKO, SPA) = Bukë e gatuar/pjekur me brumë të patharmuar, Bukë pa majá = Pàne non fermentàto
Kínje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Krasitje = Potatùra
Kízë (idem), (ÇIV, FRA, PUR) = Kizë = Ròncola
Kizh (sin.) = Kizë = Ròncola
Kllënj (sin.) = Verë e turbullt = Vïno tòrbido
Klloq (sin.), (SMA) = Gllënjké = Boccàra, Sòrso.
Klluq (sin.), (FER, FIR, SKO, SPA, SVA, UNG) = Gllënjké = Boccàra, Sòrso.
Kockazéle (sin.), (ÇIV, FER, FIR, PUR) = Gjzëzë = Indovinello
“Koçía” (art.), (HOR) = Grurë i zier = Gràno bollito
Kofín (idem), (shumë komuna arbëreshe) = Kosh, Kofin = Grànde cèsto, Tìno.
Kofinë (idem), (shumë komuna arbëreshe) = Kosh, Kofin = Grànde cèsto, Tìno.
Kokoçjél (sin.) = Kokoçel (Centaurea calcitropa) = Centaurèa
Kokomár (sin.) = Vilez = Racimolo
Kokonár, Kokonérë, Krokomé (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PIC, PUR, SPI, SVA, UNG) = Vile rrushi = Gràppolo d’ùva
Kokonáru (sin.), (MUG) = Vile e mbushur me rrush = Gràppolo càrico
Kokonél (sin.), (FER, FIR, PIC, SPI, UNG) = Vile rrushi = Gràppolo
Kokoshél (sin.), (arbr.) = Breshër = Gràndine
Kolorídhe (sin.), (CIV) = Radhiqe = Eufórbia
Kollkatínë, Kollkatúrë (sin.), (FIR, PIC, UNG) = Përpajné = Propàggine

“Kondráte” (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Mish derri i terur, gatuar ma bathë kokërr e perime = Càrne affumicàto di maiàle, cucinàto con fàve e ortàggi.
Kongétë (sin.), (MAQ, SMI, SSO, VAK) = Tenxhere bakri mesatare = Paiuòlo, Pèntola mèdia di ràme.
Kónsu (sin.), (GAR) = Shtrydhëse e lëvoreve të rrushit = Tòrchio
Konx (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, SMI, SPI, SSO, UNG) = Trokull = Tòrchio, Vincàstro.
Kónj (sin.), (KAR) = Majë, Thembër buke = Cantùccia di pàne
Kop, Kópe, (sin.), (ÇIV, FER, FIR, MAQ, MAS, PUR, SKO, SMA, SMI, SPA, SPI, SSO, SVA, UNG) = Garushë, Lugë druri e lugët, Luhare = Mèstolo concàvo
Kop (art.), (FER) = Mbështjellje me gjethe fiku e rreth 1 kg fiq të terur dhe të lidhur me rafie etj. = Ficchi essicàti avvolgiàti con fòglie di ficco.
Kopicë (sin.), (ÇIV, FRI, MAQ, MBU, PUR, SMI, SSO, VAK) = Tenjë = Tàrma, Tignòla.
Kóqe rrushi (sin.), (SPI) = Kokërr rrushi = Àcino d’ùva
Kordúl (sin.) = I vonë, Rrush i vonë = Tardivo, Ùva tardiva.
Kórcë (sin.), (MUG) = Lëvore = Bùccia
Kórqë (sin.), (MAQ, MBU, KAR, SKL, SMI, SSO) = Lëvore = Bùccia

- Kórqë (sin.), (SKL) = Bishtajë = Bacèllo
 Korronxéz (sin.), (SJK) = Kokërr mani = Mòra di gèlso
 Kótri (sin.), (GAR) = Deltinë = Argilla
-
- Kóthër (sin.), (FRA, PUR) = Lëkurë derri e dhjamosur = Còtica
 Kránxhë (sin.), (UNG) = Shat = Zàppa
 Kranxhilún (sin.), (ÇIV, FRA, PUR, SVA) = Dosëz dheu = Grillotàlpa
 Krapíent (sin.) = Prashitje e thellë = Zappatùra profònda
 Krapúa (sin.), (SSO, VAK) = Frutë = Frùtto
 Kravéle, Kravélle (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, SMI, SSO, STR, SVA, UNG) = Bukë rrumbullake = Pagnòtta di pàne
 Kravíqe, Piçudër (sin.), (ÇIV, FRA, PUR, SPI) = Bukë e madhe rrumbullake, që gatuhet sidomos për ditën e të vdekurve = Pàne grànde rotòndo
 Kravzía (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Toptha brumi për bukë, me peshë 1kg = Pèzzi di pàsta per pàni che pèsano 1 kg.
 Kremastár (sin.), (SKO, SPA) = Vile rrushi = Gràppolo
 Krenastár (sin.), (SKO) = Vile ende e pa arrirë plotësisht = Gràppolo d'ùva non ancòra maturàta
 Króçë (sin.), (MUG) = Sfurk druri = Fòrca di lègno
 Krok (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, SKO, SMI, SPA, SSO, UNG, VIN) = E verdhë veze = Tuòrlo d'uòvo
 Krokomé, Krikomé (sin.), (ÇIV, FER, FRA, MBU, PUR, SVA, UNG, VAK) = Misër = Grantùrco
 Kromastár (sin.) = Vile = Gràppolo d'ùva
 Kroq (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG) = Kazmë dydhëmbëshe = Bidènte
 Krúnda (sin.), (PUH) = Amvisë brumëgatuese = Impastatrice
 "Krústullit", "Krúskull" (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Kuleçë
 të gatuar me verë etj. = Dolcètto preparàto con vòno ecc.
 Krúshku (sin.), (FER) = Reshkur, thekur, kërcitës kur përtypet në gojë = Croccànte
 "Kruhxétë" (art.), (ÇIV, FER, KEJ, PLA, SPI, SVA) = Fiq të mbushur me arra etj. = Crocètte con ficchi imbottiti
 Kryerínë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bucelë = Bigòncio, Boglièra.
 Ksefillísje (sin.), (arbr.) = Rrallim gjethe, lastarë. = Diradamènto brindilli, foglie.
 Kuámja (sin.), (SMA) = Ngrënia/Buka = Mangiàta/Pàne
 Kúarmje (sin.), (SPI) = Korrije = Mietitùra
 Kuáz (sin.), (SKO, SPA) = Kore buke = Crostàta di pàne
 Kúcar (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, MAQ, PUR, SMI, SSO) = Cung = Cèppo dèlla vite
 Kúcër (sin.), (MBU) = Cung = Cèppo dèlla vite
 Kúcërë (sin.), (SMA) = Hardhi = Vite
-
- Kucúmbër (sin.) = Fik i papjekur = Fico non maturàto
 Kucúr (sin.), (SKO, SPA) = Cung hardhie = Cèppo, Ciòcco, Trònco.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Kucurún (sin.), (PLA) = Cung hardhie = Cèppo, Trònco.
Kucurún (sin.), (ÇIV) = Poçe për zierje fasule etj. = Pignàtta
“Kudáçe” (art.), (ZHU) = Bukëza si biskota = Biscottìni
“Kudáçi” (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Bukë që gatuhet për meshkujt =
Pàne che si impàsta per i màschi
Kudh (sin.), (HOA) = Kusi, Tenxhere = Pèntola
Kúfë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SMI, SSO, UNG, VAK) = Kofin, Kosh i
madh. = Corbèllo, Cèsta profònda.
Kúku (art.) = Enë vere prej 0,5 l. = Vasòio piccolo per vïno
Kukucjél (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PIC, PUR, SJK, SPI, SVA, UNG) =
Kungulleshkë, Kungull i vogël = Zucchìna
“Kukúlle” (art.), (KUN) = Copëza brumi të skuqura në vaj ulliri, pluhurosur me
sheqer = Pezzettìni di pasta, frittàti in òlio d’olìva e zuccheràti.
Kulónë (art.) = Degë = Brànca, Ràmo.
Kumëtátë (sin.) = Degë = Bròcca, Ràmo.
Kumëtátë (sin.) = Enë = Vasòio
Kundrátë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Mish derri i kripur dhe i terur =
Càrne di maiàle, salàto ed essicàto.
Kunúrre qeni (SPI) = Angjinare e egër = Carciòffo selvàtico
Kunxímë (sin.) = Ushqim për ndreqje të gjellës në pjatë (kimë, lëng mishi,
salcë) = Condimènto, Bròdo, Sàlsa, Sùgo.
Kuprímë (sin.), (HOA) = Kriposje = Salàre
Kuparríq, Kuprráq, Koparríq, Koprráq (sin.), (FER, FIR, FRA, PUR) = Pjatë e
madhe me fund të cekët e të sheshtë, Tas balte të pjekur = Piattòne, Scodèlla di
tèrra còtta
Kupíc (sin.), (KAR, SKO, SPA) = Tenjë e rrushit etj. = Tignòla
Kupré (sin.), (SKO) = Pleh stalle = Letàme
Kúre (sin.), (FER) = Korrije = Mietitùra
Kurkatícë (sin.), (MAQ) = Përpajnë = Propàggine
Kurkatúrë (sin.), (FIR, PIC, UNG) = Përpajnë = Propàggine
Kurkunár (sin.), (SKO) = Vile ende e pa arritur plotësisht = Gràppolo d’ùva
ancòra non matùra
Kurkunár (sin.), (SKO, SPA) = Vile rrushi = Gràppolo
Kúrpër, Kurpár, Kurpír, Kurpúr (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, KEJ, PUR, SVA) = Kulpër e
bardhë = Vitàlba
Kurtájë (sin.), (VIN) = Pleh stalle = Letàme
Kuriunxhúll (sin.), (ÇIV) = Dordolec = Pupàzzo
Kurúl (sin.), (HOA) = Kulaç i ëmbël = Ciambèlla dólce
“Kustrosëma” (art.), (SPI) = Bukëz e mbushur me rrush të terur = Pàne con ùva
passìta
Kutrúc (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bisht i viles = Pedùncolo
Kutúnj, Kutunjól, Kutunjólle, Kutunjúall (sin.), (ÇIV, FER, FIR, PIC, MBU,
PUR, SSO, UNG) = Domate = Pomodòro

Kuturún (sin.), (MAQ, MBU, SMI) = Enë balte të pjekur = Còccio di orciuòlo
Kuxhurúb (sin.), (MBU) = Enë balte të pjekur = Còccio di orciuòlo

L

“Lagáne” (art.), (MAS, SPI) = Jufka, Petarishte = Lasagne

“Lalëzót” (art.), (QEF) = Grurë i zier = Gràno bollìto

Lástër (sin.), (FRA, MBU, PUR, SSO) = Lastar = Brindìllo

Left (sin.), (SKO, SPA) = Plis = Zòlla

“Lëhatína” (art.), (ÇIV, FER, MUN, SPI) = Paçe, Xhelatinë mishi = Gelatina

Lëng (sin.), (MAQ) = Salcë domatesh e gatuar = Sàlca di pomodòri,
cucinàta.

Lëngt e ‘dhrísë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Verë = Vìno

Liákra (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Gjelbërìma sidomos
gjetshumë, bimësi barishtore e ngrënshe me rritje rastësore = Verdùre,
piànte spontàne.

Lídhinj (sin.), (SPI) = Lidhje shermendi, lastari = Legatùra di tràlcio, brindìllo.

Lifóre (sin.) = Lëvore = Bùccia

“Likëngë”, “Lëkëngë”, L’këngë (art.), (ÇIV, FER, FIR, HOA, SVA, UNG) = Lloj
salsiçeje = Tìpo di salsìccia

“Likënkë” (sin.), (HOA) = Lloj salsiçeje = Tìpo di salsìccia

Líno (sin.), (arbr.) = Trokull = Tòrchio

Linó, Linór (sin.), (HOR) = Gaviç = Vàsò di lègno per fermentaziòne

Linúa (sin.), (SPI) = Gaviç, Tirë = Vàsò di lègno per fermentaziòne

Linúzë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PIC, PUR, SPI, UNG, VAK) = Hardall,

Sinap = Sènape

Lirúshë (sin.) = Larushk = Vìte selvàtica

Lirúshk (sin.) = Larushk = Vìte selvàtica

Lisáre (sin.) = Pjergull = Pèrgola

Lisariél (sin.) = Pjergull = Pèrgola

Lisarím (sin.) = Pjergullim = Pergolaziòne

Lostár (sin.) = Lastar = Brindìllo

“Lóshkat” (art.), (HOR) = Petulla si qofte të ngjyera në pekmez/merikotë =

Pèttule con mòsto còtto

Lugaríq (sin.) = Lugë e vogël = Cucchiàino

Lulëkúq, Lulkúq, Paparún (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Lulëkuqe
= Papàvero

Lumáqe (sin.) = Syth = Gèmma

“Lumarjél” (art.), (PLA) = Korza, Kukurec = Involtìni

Lylëzím (sin.) = Gëlim mushti = Brulichìo del mòsto

LL

Llaçérë (sin.), (FIR) = Hìrrë = Sièro

Llagáne (sin.), (MAQ, MBU, SMI, SSO, VAK) = Pite = Pìzza

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Llak, Lláké (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SKO, SPA, SSO, SVA, UNG, VAK) =
Luginë = Vàlle
Llanár (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Korrik = Lùglio
Llanxhéle, Llonxhéle (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SKO, SMI,
SPA, UNG) = Brokë prej balte të pjekur = Bròcca, Caràffa di terracòtta.
Llapëzán, Lapisán (sin.), (PLA, ZHU) = Llapsanë, Rrapë e egër, Sinap i
egër = Ràpa selvàtica
Llapsánë (sin.), (HOR) = Llapsanë, Rrapë e egër, Sinap i egër = Ràpa selvàtica
Llapístër (sin.), (SPA) = Rrepan i selitur, Rrepë e bardhë, Rrepicë = Rapastrèlla,
Ramolàccio.
Llathúre (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, UNG) = Koçkull = Cicèrchia
Llëngt e 'dhrisë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Verë = Vïno
Llibérxhin (sin.), (SSO) = Kajsi = Albicòcco
Likúç, Llikúxh (sin.), (ÇIV, FRA, PUR, SVA) = Grykës = Golòso
Lim (sin.), (SKO, SPA) = Pjatë = Piàtto
Limík (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Lambik = Lambìcco
Litrár (sin.), (MAQ, SMI) = Grykës = Golòso
Llonár (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SMI, SPI, SSO, SVA, UNG, VAK) = Korrik =
Lùglio
Llumanxhán, Llimxhanë (sin.), (SPI, FRA) = Patëllxhan = Melanzàno
Lluvé (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SSO, SVA, UNG) = Bishtajë =
Baccèllò, Legùme.

M

Macakórdë (sin.), (FIR, FRA, GAR, PUR, SPA) = Bërxollë = Braciòla
Macókë (art.), (FER, FIR, UNG) = Tufë me shermende = Mazzo di tràlci
Macókull (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG) = Tufë me shermende =
Mazzo di tràlci
Maçakórdë (sin.) = Të brendshme të bagëtisë së imët, lepurit = Coratèlla
"Magliòcco Canìno" (art.) = Kultivar vendës hardhie = Cùltivar locàle di vite
"Magliòcco Dòlce" (art.) = Kultivar vendës hardhie = Cùltivar locàle di vite
Majím (sin.) = Mbathje me dhë = Colmatùra
Majóll (sin.), (FER, SPI, UNG) = Fidan = Barbatèlla, Piantìna.
Majóllë (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Kalem hardhie dhe drufrutoresh të tjera =
Nèsto, Talèa.
Majónje (sin.), (SPI, SKO) = Capitje në maj = Raschiatùra in màggio
Majónje (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SPI, UNG) = Prashitje vreshti
(në maj, prandaj quhet majonje) = Zappattùra dèlla vìgna (a màggio)
Majórkë (sin.), (SSO) = Grurë i butë = Gràno tènero di marìna
Majóvje (sin.) = Tëharrje = Mondatùra
"Máku" (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Pure bathësh = Purè di fàve
Malóllë (sin.), (MAS) = Fidan = Barbatèlla
Manatúrë (sin.) = Lulëzim = Fioritùra
Manganísnje (sin.), (SKO, SPA) = Zbrujtje = Maceraziòne

“Mantonák”, “Mantonikóz” (art.), (komunat arbëreshe në Kalabri) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locale di vite
Manúr (sin.), (CIV) = Djathë rrotull = Formaggio di forma rotònnda
Maráj (sin.), (PLA, HOR) = Marajë ose finoki egër/rastësor = Finòchio selvàtico
Maráza, Madhéza (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Corbèzzolo
Maréshtë (sin.), (HOA) = Luleshtrydhe = Fràgola
Marsím (sin.) = Begatim, Mbushullim = Arricchimènto
“Marvazézë” (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locale di vite
Marvazí (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Malvazia, kultivar hardhie dhe lloj vere = Malvasia, cùltivar di vite e tipo di vïno.
Marroc, Marrocë (sin.), (SPA, UNG) = Kërmill i vogël dhe i bardhë = Piccola lumàca biànca
Marrúf (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SPI, SVA, UNG) = Damixhanë = Caràffa, Damigiàna.
“Mása” (art.), (SMA) = Jufka, Peta = Tagliatèlle
Mastrápë (sin.) (arbr.) = Lagjin = Lagenària, Zùcca da vïno.
Mash (sin.) = Maj = Màggio
Mashiatúrë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Capitje = Raschiatùra
Mashkurátë (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, PUR SKO, SPA) = Brymë = Brinàta
Mashkúrë (sin.), (ÇIV, FRA, KAR, PUR, SKO, SPA, SVA) = Brymë = Brìna
Mashtrápë (sin.), (arbr.) = Lagjin = Lagenària, Zuccà da vïno.
“Matazòu” (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Petulla ose Qofte brumi të mbushura me mjaltë = Pètulle
Mátra (art.), (SMA) = Tryezë e vogël dhe e ulët ku shtrohen ushqimet në piknik etj. = Piccola tàvola
Matúkë, Matúkë (sin.), (arbr.) = Shat = Zàppa
Mbanátë (sin.), (SPA) = Supë = Zùppa
Mbèltím me pëtalóre (sin.), (ÇIV) = Përpajnim = Propagginaziòne
Mbishkàrtur, Mbishkátur (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SMI, SSO, UNG, VAK) = Përzier = Mescolàto
Mbishkullánxje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Raki = Gràppa
Mbolásje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shartim = Innestimènto
Mbolí (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shartesë = Innèsto
Mbrái (sin.), (PLA, HOR) = Marajë ose finok i egër/në rritje rastësore = Finòcchio selvàtico
Mbrodh beftit (sin.), (SKO, SPA) = Shëndet!, Urim në pirje vere = Àlla salùte
Mbroní (sin.) = Vozë = Bòtte
Mbrújtje (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Mbrujtje brumi etj. = Amalgamàre la pàsta per fàre il pàne, i maccheròni.
Mbrúmje (sin.), (FIR) = Mbrujtje brumi = Impastàre pàsta
Mbrunémi (art.) = Tharmim i mushtit bashkë me lëvoret e rrushit, për zbrujtjen e tyre = Fermentaziòne del mòsto insièmè con le bùccie per la lòro

maceraziòne.

- Mbúshë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Verë = Vîno
Mbut (sin.) = But = Bòtte
Mbúzëm (sin.), (FIR) = Niseshte = Àmido
Melth (sin.), (KAR, SKO, SPA) = Breshër = Gràndine
Menjál, Menjále (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Mjaltë = Mièle
Mérë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Amësim = Aròma, Fragràntza.
Merikót, Merikótë, Mërekótë, Mirikót (art.), (MAQ, MBU, FIR, FRA, POK, _____
PUR, SMI, SPI, SVA, VAK) = Musht i trashur duke e zier, Pekmez = Mòsto
còtto
Metér (sin.), (arbr.) = Kanë e madhe = Bròcca grànde
Mëllág, Mllagë (sin.), (MAQ, MBU, SMI, SSO, STR) = Mëllagë = Málva selvàtica
Mëllátëz, Mëllátaz (sin.), (SSO, VAK) = Bukëz = Panìno
Mëllíkë, Mulikátë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Feta buke të terura dhe
të bluara = Mollica
Mëmsht (sin.), (KUN) = Qumësht = Làtte
“Mëndónk i Bárdhe” (art.), (komunat arbëreshe në Kalabri) = Kultivar vendës
hardhie = Cùltivar locàle di vîte
“Mëndónk i Zi” (art.), (komunat arbëreshe në Kalabri) = Kultivar vendës
hardhie = Cùltivar locàle di vîte
Mëng (sin.) = Benë = Luògo bàcio
Mëráj i égir, Timbásh (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SSO, SVA, UNG) =
Maraj ose finok në rritje rastësore = Finòcchio selvàtico
Mëráj i ëmbël (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SPI, SSO, UNG, VAK) =
Maraj ose finok (bimë e selitur) = Finòcchio dólce
Micikún (sin.), (MAQ, MBU, SMI, SSO, STR) = Kafshatë = Boccòne
Miéru (sin.) = Verë = Vîno
“Mineváka” ose “Siselópa” (art.), (VAK) = Kultivar vendës hardhie = Cùltivar
locàle di vîte
“Minjatiáll” (art.), (MAS, PLA) = Korza, Kukurec. = Involtìni
Miríxje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Erëmirim = Odòre
Mishk (sin.), (FIR, FRE, POK, PUR, SPI) = Lugë druri, Garushë, Luhare = Mèstolo
Mishkíl (sin.), (ÇIV) = Supë me gjethurina të ndryshme = Minèstra místa
“Mixhíshku” (art.), (SKO) = Pasticë me mish = Pasticcio di càrne
Mjál, Mjáll, Mjállë (sin.), (FER, MAQ, MBU, SSO, VAK) = Mjaltë = Mièle
Mjëndull (sin.) = Bajame = Màndorlo
Mohór (sin.), (HOR) = Dërrmuese, Shtypëse rrushi. = Follatrice
Molétat (sin.) = Mashë e vatrës = Grànde pìntza di fèrro
Monk (sin.) = Trokull = Tòrchio
Mostopítë (sin.), (arbr.) = Pite mushti = Mostopìta
Motím (sin.) = Moshim = Invecchiamènto
Mráj i ëmbël (sin.), (ÇIV, FER, FIR, SKO, SPA, UNG) = Maraj ose Kopër e
ëmbël/selitur = Finòcchio dólce

Mraj i égër, Timbásh i égër (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Maraj ose Kopër e egër = Finòcchio selvàtico

Mrun (sin.), (FRA) = Bisht shati = Manìglia dèlla zàppa

Muckún (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, PUR) = Zëmër, ngrënie pak ushqim mes mëngjesimit e drekimit, mes drekimit e darkimit = Merènda, Spuntino.

Muçkún (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, SVA, UNG) = Kafshatë = Boccòne

Mufatínë (sin.), (ÇIV, FRA, MAQ, PUR, SSO, UNG) = Shi i imët =

Pioggerèlla

“Muhtáro” (art.), (arbr.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locàle di vite

“Mujelía” (art.), (KAT) = Tortë me miell misri = Muscèlla, Tòrta con farina

di grantúrco

Mulëngjéz (sin.) = Degëz = Ramoscèllo, Rampòllo.

Mullít (sin.) = Verë e athët = Vïno àgro

Mulljëtë (sin.), (SPI) = Vile shumë e vonë, me rrush që nuk arrin të piqet dhe del nga thithakët = Gràppolo mòlto tardivo e acërbo, prodòtto dal succhiòne.

Mullógë (sin.) = Verë e prishur = Vïno danneggiàto

Mullún (sin.), (ÇIV, UNG) = Pjepër = Melòne

Mullunxhánë, Mollonxhánë (sin.), (FER, FIR, UNG) = Patëllxhan = Melanzàno

Munatúrë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Lulëzim = Fioritùra

Munjúll (art.), (SMA) = Lulelakër = Cavolfiòre

Murcelënje (sin.), (PUH) = Mëngjesim, Sillë = Colaziòne

Múrgë (sin.), (KUN) = Llum vaji ulliri = Fèccia d’òlio

Mursjél (sin.), (MBU, SSO) = Mëngjesim, Sillë = Colaziòne

Murrínje (sin.) = Krasitje = Potatùra

Murrítë (sin.), (HOR) = Këpushë = Acàro

Muskarélë (sin.), (SMA) = Mizë e uthullës = Mòsca dell’acèto

“Muskarél”, “Muskarjél” (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR) = Ekotip vendës hardhie = Cùltivar locàle di vite

Muskatjél (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Rrush Muskat = Òva

Moscàto

Must, Musht (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Musht = Mòsto

Must zier (sin.), (SMA) = Musht i zier = Mòsto bollìto, Sàpa.

“Mustacólë”, “Mustacúall” (art.), (FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PIC, PUR, SPI, SSO, UNG) = Ëmbëlsirë sidomos dasme = Mostacciòlo

Mustacúall (sin.), (FER, FRA, PUR, UNG) = Mustardë me mjaltë në copëza të ngurta = Mostàrda a mièle

“Mustárdë rrúshi” (art.), (SPI) = Mustardë rrushi = Mostàrda d’òva

Mushkúrr (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Brymë = Brìna

Múshtë (sin.), (FER, FIR, FRA, PUR, SPI, SVA, UNG) = Musht = Mòsto

Mushtëshím (sin.), (SMA) = Shtypje/Dërrmim rrushi = Ammostaziòne, Pressatùra d’òva.

Mushtjátë (sin.) = Vjelje rrushi për verë = Vendèmmia

Mushtór (art.) = Verë që ende ka musht = Vïno mostòso

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Mushtullór (sin.) = Mushtak, rrush për pekmez. = Òva dolcissima

Mut vére (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Fundërrimë vere = Fèccia del
vìno

Mutíljë (sin.), (SPI) = Hinkë = Inbùtto

Mutór (sin.) = Brymë = Brìna, Ruggiàda.

N

Nákë (sin.) = Degë = Brànca, Ràmo.

Nalaríc (sin.), (FER) = Mjegull = Nèbbia

Ncajárje (sin.) = Ngjërìim = Assàggio, Degustaziòne.

Ncëtím (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shartim = Innestàre

Ncufanómje (sin.) = M bathje dheu = Colmatùra, Scalzatùra.

Ndínë (sin.) = Degë = Brànca, Ràmo.

Ndión (sin.), (KAR) = Misër = Grantùrco

Ndípull (sin.), (FRA, FRI, PUR, SSO) = Shtupë, Tapë = Cocchiùme, Stòppa,
Tàppo.

Ndorátë (sin.), (SSO) = Krem i tortës = Glàssa

“Ndúja”, “Ndúla”, “Nulë” (art.), (ÇIV, FER, FRA, PUR, UNG) = Suxhuk i trashë
mbushur me përbrendëse = Salsìccia gròssa, Salsìccìotto con frattàglie.

Nènez (sin.), (CIV) = Nenëz = Amarànto selvàtico

Nëkéqe (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Hiri = Oidio

“Nënkrése” (art.), (MAS) = Nënkrése brumi, mbushur me pure gështenjash dhe
me marmelatë = Cuscìni con farìna di castàgne e marmellàta

Ngadarát (sin.), (FIR, MAQ, MBU, SMI, SSO), Kandarát (FER, SPI, UNG) =
Tëmotje = Cantèro

Ngadaráte (art.), (ÇIV) = Lëkurë derri e dhjamosur dhe me sadopak mish =
Cotènne di maiàle

Ngalërim (sin.) = Kacavarje = Arrampicamènto

Ngállë (sin.) = Lulesë = Infiorescènza

Ngallím (sin.) = Ngjërìim = Assàggio, Degustaziòne.

Ngallónje (sin.), (FIR) = Lstarim = Buttàta, Germolaziòne.

Ngallosínje (sin.), (MAQ, MBU, SMI, SSO) = Zënie fidani, Rrënjëzim =
Abbarbicàre, Attecchìre.

Nganatík (sin.) = Rrush i papjekur = Òva non matùra

Ngástër (idem), (HOR) = Ngastër = Appezzamènto di terrèno

Nglánje (sin.), (HOR) = Hollim/Shuarje me ujë e verës etj. = Acquàre il
vìno ecc.

Ngricatínë (sin.), (FER, SPI, UNG) = Ngricë = Gèlo

Ngrìdhje (sin.), (FRA, PUR, HOA) = Tharmim, Ardhje brumi = Fermentaziòne,
Lievitaziòne.

“Ngjambàra” (art.), (komunat arbëreshe në krahinën e Kozencës) = Fërgesë
kryesisht me qepë dhe pa vezë = Frittàta di cipòlle e sènza uovè

Ngjépsje (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Ngjërìim = Assàggio,

Degustaziòne.

Ngjërím (idem), (SMA) = Ngjërím = Assaggio, Degustaziòne.

Ngjërónje, Ngjirónje (sin.), (SMA, HOR) = Ngjërím = Assaggio,

Degustaziòne.

Ngjinj (sin.), (HOA) = Mbëltoj = Piantàre

Ngjot (sin.) = Fundërri vere = Depòsiti, Fèccia.

Niqárk (sin.) = Tokë djerr = Maggèse

Nocúll (sin.) = Bërsi = Vinàccia

Nrur (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Hu = Palètto, Piòle.

‘Ntrúca’ (sin.), (KAR, VAK) = Bardhakë trokitje, Dollì. = Salùte!

Nturtónje (sin.) = Kacavarje = Arrampicamènto

“Núsèse”, “Kalídhe”, “Paskarél” (art.), (BAD, SPI) = Bukëza Pashke, me shufërza

brumi dhe në krye folezon një ose dy vezë = Sposìne

Nuzúlu (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Farë rrushi = Vinacciòlo

Nxertarínje, (sin.), (MAQ, SMI) = Shartim = Innestatùra

Nxértë (sin.), (MAQ, SMI) = Shartesë = Innèsto

Nxët (sin.), (SMA) = Shartesë = Innèsto

Nxëtím (sin.), (SMA) = Shartim = Innestatùra

Nxiratë (sin.), (MXH) = Bucelë e vogël = Boglièra

piccola

Nxíre (sin.), (MXH) = Bucelë = Boglièra

Nxiré (sin.), (HOR) = Kanë = Caràffa

Nxitarénje (sin.), (FIR, FER, SSO, UNG) = Shartim = Innestatùra

Nxítë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SMA, SPI, SSO, SVA) = Shartesë = Innèsto

Nxonxë (sin.), (SPA) = Kërmill i vogël por i bardhë = Lumàca biànca

Nxufarjårje (sin.), (SPI) = Squfurim = Solforaziòne

Nxúnxë (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Dhjamë derri sidomos për lyerjen e fetës së

bukës = Strùtto

NJ

Njërím (sin.) = Ngjërím = Assaggio, Degustaziòne.

O

Oprí (sin.), (MAQ, SMI) = Almise = Utènsile

P

Padhúr (sin.) = Rrush në prag të pjekjes = Òva vicina àlla maturaziòne

Pagiårë (sin.), (SMA) = Strehim – dhomë e madhe prej muri të thatë, që ndërtohet në vresht ose në ullishtë. = Pagghiàro

Pajårë (art.), (SMA) = Strehim – dhomë e madhe prej muri të thatë, që ndërtohet në vresht ose në ullishtë = Pagghiàro

Pajaxhínë (sin.) = Merimangëz = Ragnatèla

Pakë (sin.), (gjithë komunat arbëreshe) = Mish i dhjamtë nga kurrizi dhe barku i derrit = Càrne e sopratùtto gràsso di maiàle

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Paláre (sin.), (SPI) = Qer = Spianatòio
Palemintáru (sin.) = Verëtar = Vinaìòlo
Pallandrún (sin.), (FIR) = Hu = Pàlo
Pallúni (art.), (FER) = Fiq të terur, të mbështjellur me gjethe fiku = Ficchi
essicati
Pámnë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Gjethe = Fòglia, Pampìno.
“Panáret” (art.), (HOR, KAT, SBE) = Ëmbëlsirë Pashke me trajta të
ndryshme = Dòlce Pasquàle
Panëké, Pánkë (sin.), (FIR, FRA, PUR) = Plis = Zòlla di tèrra
“Panúndi” (art.), (MUN) = Feta buke të skuqura në vaj ulliri, pakë (mish i
dhjamtë nga kurrizi dhe barku i derrit, pjekur në skarë) dhe specia djegës = Pàne
fritto
Papaçóm (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Dordolec = Spaventapassèri
Paparrót (sin.), (PLA) = Supë e trashë, Çorbë = Zùppa
Papoçul (art.) = Lloj buke veçorizuese arbëreshe = Panino caratteristico
arbërësh
Paravér (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Pranverë = Primavèra
Parëzím (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Çiftëzim ushqim–verë =
Abbinamènto cibo–vìno
Pargolé, Pargulé, Pìrgulé (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, KAR, SKO, SPA, SVA, UNG) =
Pjergull = Pèrgola
Pargolé (sin.), (HOA) = Pjergullore = Pergolàto
Parjóshtit (sin.) = Djegës, Therës, Pikant = Piccànte
Parménd (sin.), (GAR) = Gaviç, Tirë = Palmènto
Parméns (sin.), (GAR) = Gaviç, Tirë = Palmènto
“Pastamólët” (art.), (FER) = Biskota të mëdha e të shkrifëta = Biscòtti grandi
di pàsta fròlla
Pastán (sin.), (FRA, MAS, PUR) = Vresht= Vìgna
Pastán, Pastën(sin.), (FRA, MAS, PUR) = Vresht i ri = Vignèto giòvane
Pastaniél (sin.), (SMA) = Vresht i ri = Vignèto giòvane
“Pastéte” (art.), (FRA) = Ëmbëlsirë për pagëzime dhe dasma = Savoieràdi
Pastipártje (sin.), (VAK) = Shtratëzim i fidanëve = Stratificaziòne dèlle
barbatèlle
“Pasulárë” (art.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotìpo locàle di vìte
Pasullún (sin.), (ÇIV, SSO) = Kalbëzim, Vyshkje = Marcìto, Appassìto.
Pashkún (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Dita e dytë e Pashkës
= Pasquètta
Patákë, Patánë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, HOA, PIC, PUR, SKO, SPA, SPI, SVA,
UNG) = Patate = Patàta
Pataksínje, Petaksínje (sin.), (MAQ, MBU, SMI, STR) = Ardhje brumi =
Lievitaziòne
Pecendéle (sin.), (MAQ, SMI) = Salsiçe, Suxhuk i trashë me përbrendëse =
Salsicciòtto con frattàglie
Pénjith (sin.) = Dredhcë = Cirro, Viticcio.

- Pepdínë (sin.) = Spec = Peperòne
 “Pepéqe” (art.), (BAD) = Byrek me shumë peta = Sfogliàta
 Pepëti (sin.), (SMA) = Gllënjë = Sòrso
 Pëpër, Pëpír (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA) = Spec = Peperòne
 Pergulé, Pargulé, Pergolé, Pìrgolé, Pìrgulé(sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SMI, SVA, UNG) = Pjergullore = Pergolàto
 Persút, Përsút(sin.), (MAQ, SMI, SSO) = Kofshë derri e kripur dhe e terur, e pa gatuar = Prosciutto crudo
 Péta (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Jufka ose Peta ose Petarishte = Tipo lasagne
 Petosín (sin.), (FER, FIR, SPI, UNG) = Majdanoz = Prezzemolo
 “Pétulla” (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Petulla = Crespelle, Frittelle, Pètulle.
 “Pezujáte” (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Ëmbëlsirë për Krishtlindje = Dòlce Natalizzio
 Pëcëkalórë (sin.), (SMA) = Gërshërë për krasitje = Cesòie per la potatùra
 Përbashënë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Përpajnë = Propàggine
 Përfúlë, Pìrfúlë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA) = Krunde të holla = Cruschello

 Përkókje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Kajsi = Albicòcco
 Përprùsh (sin.) = Shtizë metalore për largim prushi nga mesi i furrës = Àsta di ferro per smuòvere la bràce nel fòrno
 Përqárk (sin.) = Burdullak = Portulàca
 Përthënie (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Fjalë e urtë = Provërbo
 Pështrík (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Qepujkë e zezë (Leopoldia comosa), në rritje rastësore = Cipollina nëra
 Pëtalóre (sin.) = Shermend = Tràlcio
 Pëtalórë (sin.), (SMA) = Përpajnë = Propàggine
 Picatúll (sin.) = Bukë gjatoshe = Pàne allungàta
 “Picílet” (art.), (ÇIV) = Ëmbëlsirë, bukëza me miell gështenjash = Dòlce, panini con farina di castagne.
 Picinarëz (sin.), (ÇIV) = Kanë prej balte të pjekur = Bròcca di terracòtta
 Picút (sin.), (FRA, PUR) = Spec djegës = Peperoncino
 Picutjél (sin.), (SVA) = Spec djegës = Peperoncino
 “Piçinunázit” (art.), (SPI) = Kulaç i mullisit = Ciambèlla del mollinaio
 Pijún (sin.), (FER) = Pijanec = Ubriacòne
 Pik (sin.) = Kazmë = Piccòne
 “Pifté”, “Piftí”, “Pufté (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, MUN, SMI, SPI, SVA, UNG, VAK) = Paçe, Xhelatinë mishi = Gelatina di càrne
 Përmbrenda, Pìrmbrenda (sin.), (MBU, SSO, VAK) = Përbrendëse = Interiòra
 Pìraxjúle (sin.), (FER) = Frutë që piqet herët = Frùtta precòce
 Pìrí e bútit (sin.) = Sop i butit = Cannèllo, Spina.
 Pìrí e bútit (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, PUR) = Birë butit nga futet e zbrazet vera =

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Zìpòlo

Pirocùll, Tipull (sin.), (FER, FIR, SPI, UNG) = Shtupë, Tapë e butit = Cocchiùme.

Stòppa, Tàppo.

Pirocùll (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG) = Kanellë e vozës, bucelës = Chiavìcchio di canèlla

Pirpájñ, Kollkatúrë, Kurkatúrë (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, PIC, PUR, UNG) = Përpajnë = Propàggine

Pirsút, Përsút (sin.), (ÇIV, FER, FIR, MAQ, PUR, SMI, SSO, SVA, UNG, VAK) = Kofshë derri e kripur dhe e terur, e pa gatuar; proshutë. = Prosciutto crudo

Pirúkë (sin.), (FER, FRA, PUR, SVA, UNG) = Dehje = Sbòrnia

Pistíle (sin.), (FER, FIR, UNG) = Gështenjë e pjekur = Castàgna arrostita

Pishnésë (sin.) = Dolli = Brindàre

Pishotùll (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Sop i butit = Cannello, Spina.

“Píta llíshu” (art.), (FER) = Lloj kulaçi = Focaccia

“Píta me kutunjúll” (art.), (SMA) = Picë me domate = Pizza al pomodoro

Pítë (idem), (shumë komuna arbëreshe) = Pite = Focaccia

Pivóti (art.) = Tharmim mushti bashkë me lëvoret e rrushit = Fermentazione del mosto insieme con le buccie d’uva

“Pjákërza” (art.), (PAL) = Qoftëza brumi me açugë brenda = Gnòcchi con aciùghe

“Pjakízë” (art.), (MUN, MUG) = Fërgesë kryesisht me qepë dhe me vezë = Frittata di cipòlle e uòve

Pjégull (sin.), (arbë.) = Pjergull = Pèrgola

Poçarríqe (sin.) = Poçe e vogël = Piccola pignàta

“Póçe Fallkunáre” (art.), (FAL) = Turli me perime = Ciambòtta Falconarèse

Polluvín, Pulluvín (sin.), (ÇV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA) = Fidanishte =

Vivàio

Pombjarím (sin.) = Spërkatje = Aspersiòne

Porsilí (sin.) = Shullë = Aiuòla, Solatòio.

Porsilítje (sin.) = Diellzim = Sologgiamento

Pórtëj (sin.), (GAR) = Derëz në barkun e vozës = Piccola pòrta nëlla pància del barìle

“Porthínjë” (art.), (HOR) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locàle di vite

Postá (art.), (SMA) = Govatë e thellë prej guri, ku shtypet rrushi dhe në musht zbruhet lëvoret = Vàsca di piètra

Posterátë (sin.), (GAR) = Vjeshtë = Autùnno

“Primitíq” (sin.), (SMA) = Kultivar vendës hardhie = “Primitivo” cùltivar di vite

“Primitívo i Mandúrës” (art.), (SMA) = Kultivar vendës hardhie = Cùltivar locàle di vite

Prupájën (sin.), (SPI) = Përpajnë = Propàggine

“Puftéa” (art.), (ÇIV, FER, MUN, SPI) = Xhelatinë nga zierja e kockave = Gelatina dàlla bollitùra dèlle òsse

“Pulíke” (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Lloj makaronash = Tìpo di

maccheròni

- “Pulíké” (art.), (SBE) = Brumë ëmbëlsire, por edhe bukëz = Pàsta dólce, ma ànche panìno
Puluvínj, Pulluvín, Pruvín (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SPI, SVA, UNG) = Farishte, Fidanishte = Semenzàio, Vivàio.
“Púlza” (art.), (komunat arbëreshe në Bazilikatë) = Ëmbëlsirë për Pashkë, me brumë në trajtë pule = Galinùlla
-
- Pullár (sin.), (FRA) = Mëz = Vitello màschio
Pumbadhóre (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Domate = Pomodòro.
Pumbíxh (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Enë me lëfyty për pirje vere = Caràffa con beccuccio
Pup (idem), (SMA) = Vile, Pupë. = Gràppolo
“Pupéqe” (art.), (GAR, MAS, VIN) = Ëmbëlsirë për Karnevalet me brumë në trajtë shportëze = Canestrìni per Carnevèle
“Pupésa” (art.), (ÇIV) = Bukëza si kukulla që gatohen për femrat = Pànini còme bàmbòle, che si impàstanno per le fèmmine.
Pupíqe (sin.) = Vile e vogël, Cibërr = Piccòlo gràppolo
Pupíqë (sin.) = Vile e vonë = Grappòlino, Racimolo.
Purçarínje (sin.), (FIR) = Lastarim = Buttàta, Germogliaziòne
“Purçédúc” (art.), (SMA) = Copëz brumi e fërguar në vaj dhe e ngjyer me mjaltë ose me sheqer = Piccolo pezzèto di pàsta fritta e copèrta di mièle o zùcchero
“Purezishka” (art.), (BAR, MAS) = Kunguj dhe lule të tyre, që skuqen = Zucchini e i lòro fiòri, frìtti.
Purguléa (sin.), (SMA) = Pjergull = Pèrgola
Purkét (sin.), (MAQ, SMI) = Derrkuc = Maialìno
Purqák (sin.), (MBU) = Groshël = Cresciòne
Purvurím (sin.), (FER, SPI, UNG) = Ngricë = Gèlo
Pusíll, Pizíle (sin.), (MAQ, SMI, SSO, VAK) = Bizele = Pisèllo
Pushtrár (sin.), (FER) = Beltar = Vangatòre
Putarínje (sin.), (SVA) = Krsitje = Potatùra
Púte të vérës (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shitore vere, Tavernë = Tavèrna
Putósje, Putónje (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, PIC, PUR, SPI, UNG) = Krasitje = Potatùra
Putúarje (sin.), (SPI) = Krasitje = Potatùra

Q

- Qafokétë (art.) = Kade = Tinèllo
Qándë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, SMI, SSO, STR, SVA, UNG) = Bimë = Piànta
Qándëz (sin.), (MAQ) = Bimëz = Piantina
Qandím (sin.), (KAR, SKO, SPA) = Mbëltim hardhi dhe të tjera drufutore = Piantàre

Qandónje, Qandóthje (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MBU, PLA, PUR, SMI, SSO, STR, SVA, UNG, VAK) = Mbëltim hardhi dhe të tjera drufrutore = Piantàre

Qangiár, Qangiér, Qangír (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA) = Mishtar = Macellàio

Qangún (sin.), (MBU) = Palare, Qer = Spianatòia dèlla pàsta di càsa

Qantím (sin.), (FIR, SPI, UNG) = Mbëltim hardhi dhe të tjera drufrutore =

Piantàre

Qapàr (sin.), (ÇIV, FIR, SPA) = Kaparinë = Càpparo

Qarí (sin.), (MAQ, SMI, SSO, STR) = Brymë = Brìna

Qarí (sin.), (MAQ, SMI, SSO, STR) = Ngricë = Gelàta

Qastiér (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Qer = Spianatòia

Qátull (sin.) = Shtëngë = Travèrsa nel pergolàto

“Qeinullíl”, “Qinullíl” (art.), (MAQ, MBU, SMI, SSO, VAK) = Èmbëlsirë, biskotë për Krishtlindje = Dòlce, biscòtto natalizio

Qelq, Qélqe (sin.), (ÇIV, FER, FIR, HOA, PIC, PUR, SKO, SPA, SPI, UNG) = Bardhak = Bicchière di vètro, Càlice.

Qélqëth, Qélqëz (sin.), (ÇIV, FRA, PUR) = Bardhak i vogël = Bicchierino

Qéllje (sin.) = Shtrydhje = Follatùra, Pìgiatùra.

Qer (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Qer = Pàla di lègno per preparàre la pàsta

Qerq (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bardhak = Bicchière

Qikáte (sin.), (SVA) = Fiq gjysmë të terur që shkohen në hell të vogël prej kallami = Fíchi semi essicati trapassati nel spiedino della canuccia

Qilár (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Qilar = Cantìna, Tinàia.

Qíthje (sin.), (HOR) = Krasitje e vonë = Potatùre tardiva

“Qiúga” (art.), (FER, SKL) = Bukëza për mëngjesim = Panini per colaziòne

Qudhénd (sin.), (SKO, SPA) = Saç = Copèrchio per cuòcere

Qukónje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Lidhje e parë e lastarëve. = Prìma legatùra dei brindilli

Qukuoénje (sin.), (SKO) = Lidhje e parë e lastarëve = Prìma legatùra dei brindilli

R

Rahán (sin.) = Verë e zier = Vìno còtto

Ranói (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Raki = Gràppa

Rápcë (art.), (MAS) = Vile të rëna përtokë gjatë vjeljes =

Racimolo cadùto per tèrra durànte la vendèmmia

‘Rdhi (sin.), (FER, PIC, SKO, SPA) = Hardhi = Vite

Reshík (sin.), (SMA) = Calik për verë = Ghirba, Otricolo per vìno.

Retíu (sin.), (SMA) = Shermend = Sarmènto, Tràlcio.

Rëpëdhún (sin.) = Kalem hardhie = Talèa

Rëdhi (sin.), (SMA) = Hardhi = Vite

Rësóli (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Raki = Gràppa

Rëspëkój (sin.) = Vjelje rrushi që ka mbetur pa u vjelur = Racimolàre
“Rictéll” (sin.), (KAT, MAS, QEF) = Makarona në trajtë veshi = Orecchiète
Rigán (sin.) = Rigon = Orìgano
Ríkëz, Rikinéle (sin.), (MBU, SMI, SPA, SSO, UNG, VAK) = Gic qumështi deri
katër muajsh, femër = Maialìna, Porcellùzza.
Rimazùje (sin.), (ÇIV, KAR, SKL, SSO) = Cingaridhe = Cìccioli
“Riqdiprèitëra” (art.), (FER) = Makarona shtëpie të harkuara = Orecchiète
“Risait” (art.), (arbr.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locale di vite
Rivót (art.), (GAR) = Tharmim i mushtit bashkë me lëvoret e rrushit, për
zbrujtjen e tyre = Fermentazione del mosto insieme con le buccie, per la loro
macerazione.
Romb (PUH) = Vile rrushi = Grappolo d’uva
Runçéllë (sin.), (SMA) = Kizë = Ròncola Runçédún
(sin.) = Kizë = Ròncola
Runçëgjún (sin.) = Kizë e madhe = Ròncola grande
“Ruxh” (art.) = Ekotip vendës hardhie = Ecotipo locale di vite
R’zeppr (art.), (BAR, MASH, ZHUR) = Shermende nga krasitja e hardhive =
Tràlci dèlle viti potàte

Rr

Rranjullíqe (sin.), (FIR) = Spec djegës = Peperoncino
Rrapártur (sin.) = Terur, përtharë = Essicàto
Rrapënt, Rrapíent (sin.), (HOR) = Ngastër = Parcèlla
Rrasóllë (art.), (SMA) = Shpatull largimi dheu për almiset e punimit të tokës =
Spàtola per pulire l’utensile dàlla tèrra
Rráspë (sin.), (FRA, PUR) = Frenjë = Ràspo, Rachìde.
Rraspënt (art.), (SPI) = Verë e fortë dhe e ashpër në qiellzë = Vïno fòrte e
rùvido nel palàto
“Rrashkatjélt” (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MBU, PUR, SPI, SSO, STR, SVA, UNG,
VAK) = Lloj makaronash shtëpiake, të gjata dhe si gyp = Maccheròni casalinghi,
Fusilli, Bucatini.
Rrçop (sin.), (SKO) = Vile e vogël, që zakonisht lihet pa u vjelë, sepse nuk arrin të
piqet mirë = Grappolo piccolo non vendemmiato, Grappòlo stentato.
Rrelk (art.), (HOA) = Shermend ose lastar zëvendësues = Brindillo o sarmènto
sostitutivo
Rremb (sin.), (HOA) = Vile = Gràppolo
Rrempújë (sin.), (HOA) = Frenjë = Ràspo, Ràchide.
Rrenc (sin.), (HOA) = Vile e vonë = Gràppolo tardivo
Rrepán (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Lastar = Brindillo
Rreshík (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Calik për verë = Ghirba, Otrìcolo
per vïno.
Rreshjél (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Carangth i egër = Càrdo
selvático

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Rréthe (sin.) = Shermend në hardhi = Tràlcio.
Rréthe (sin.) = Shermend i sapokrasitur sidomos për kalema, mbishartesa
= Sarmènto per nèsto oppùre talèa.
Rrëçópë (sin.) = Vilez = Racimolo
Rrëfánë (sin.) = Frenjë = Ràspo, Ràchide.
Rrëfárë, Rrëfátë, Rrëfërë (sin.), (ÇIV, FRA, SSO, VAK) = Frenjë = Ràspo, Ràchide.
Rrëfátë (art.), (FRA, PUR, SPI) = Bërsi, Frenja dhe lëvore mbas shtypjes e shtrydhjes së rrushit ose të ullinjëve = Sànsa, Ràspi e búcce dòpo la pressatùra e la pigiatùra dell'ùva/olive.
Rrëfërë (sin.) = Frenjë = Ràspo, Ràchide.
Rrëfíksur (sin.), (ÇIV, FER, FIR, HOA, PUR, UNG) = Fishkur = Appassito
Rrëjullë, Rrëjól (art.), (ÇIV, FRA, PUR) = Derëz e butit = Porticina dèlla bòtte
Rrëjullím (art.), (ÇIV, FRA, PUR) = Mbyllje e rrëjullës = Chiusùra del portèllo dèlla bòtte
Rrëmb, Rrambun, Rromb (sin.), (ÇIV, FER, FRI, FRA, PUR, SMI, SVA, UNG) = Fidan = Barbatèlla, Piantìna.
Rrëmb (sin.), (shumë komuna atbëreshe) = Degë = Brànca, Ràmo.
Rrëmb (sin.), (SMA) = Degëz = Ramètto
Rrëmb (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Vile = Gràppolo d'ùva
Rrëmb i ri (sin.), (SMA) = Degëz = Ramoscèllo, Rampòllo.
Rrëmbíz, Rrambún (sin.), (FIR) = Bimëz = Piantìna
Rrëmónje (sin.), (MAQ, MBU, SSO, VAK) = Prashitje = Zappatùra
Rrënxhíll (sin.), (SPI) = Kizë = Ròncola
Rrëpàs (sin.), (SPA) dhe Rpas (FER) = Derkuc deri gjashtë muajsh = Maiale di alcuni mesi
Rrëpúlë (sin.) = Lastar = Brindillo
Rrëshík, Rr'shiq, Rrëshíq (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SMI, SVA, UNG) = Calik = Ghërba, Otricolo per vïno.
Rrfátë, Rr'farë, Rrfat (sin.), (ÇIV, FRA) = Frenjë = Ràspo, Ràchide.
Rrfíksje (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG) = Fishkje = Appassimènto
Rrifúllë (sin.), (FIR, UNG) = Dredhcë = Viticcio, Cìrro.
Rrimurtátje (sin.) = Rienësim = Travàso
Rrípez, Rrípë (sin.), (FIR, MBU, PUR, STR, UNG, VAK) = Dredhcë hardhie = Cìrro, Viticcio.
Rripth (sin.), (FRA, PUR) = Dredhcë hardhie = Cìrro, Viticcio.
Rrípull, Pizíl (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, GAR, PUR, SKO, SPA, SVA, UNG) = Bizele = Pisèllo
Rriqiándu (sin) (FER) = Artisje fidani = Trapiànto barbatèlla
Rriúll, Rrjúll (sin.), (ÇIV, FIR, UNG) = Derëz voze = Portèllo
Rrogjé, Rrogjére (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MBU, PUR, SMA, SSO, STR, SVA, VAK) = Kanë e vogël = Bròcca piccòla.
Rrogjík (sin.), (FRA) = Lëfyt = Piccolo orciuòlo

Rrogjìkë, Rrogjikëz, Rrogjìčkë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG) = Bardhak, Kanë e vogël = Bicchière, Bròcca pìccola.

Rrong (sin.) = Kizë = Ròncola

Rrotullóre (art.) = Lastarë në tufë = Brindilli in màzzo

Rrozéle, Rruzéle (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Kore e bukës =

Cortèccia/Cròsta del pàne

Rrshiq, Rr'shel (sin.), (MAQ, MBU, SMI, STR) = Calik = Ghìrba, Otrìcolo per vìno

Rruckállje (sin.) = Krasitje e rëndë = Potatùra vigoròsa

Rruçúl, Rruçúll (sin.), (ÇIV, FRA, PUR, SVA) = Enë = Recipiènte

Rruezzúlu (sin.) = Branë = Spianatòio

Rrufán (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Frenjë = Ràspo, Ràchide.

Rrufár (sin.), (KAR) = Frenjë = Ràspo, Ràchide.

Rrufár (sin.), (SKO, SPA) = Frenjë = Ràspo

Rrufár (sin.), (arbr.) = Frenjë = Ràspo, Ràchide.

Rrufárë (sin.), (arbr.) = Vile = Gràppolo d'ùva

Rrufátë, Grabúzhë (sin.), (FIR) = Frenjéz = Ràspo, Racimolo, Gràspo, Tòrso.

Rrúgje, Rrogjé(sin.), (ÇIV, FIR, FRA, KAR, PUR, SKO, SPA, SVA) = Brokë,

Kanë prej balte të pjekur = Bròcca, Caràffa di ceràmica.

Rrugjìk (art.) = Bardhak, Kanë e vogël = Bicchière, Bròcca pìccola.

Rrungím (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Krasitje me kizë = Potatùra

con la ròncola

Rrungónje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Krasitje me gërshërë = Potatùra

con le fòrbici

Rrungónje (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Krasitje me kizë = Potatùra con la ròncola

Rrush (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Rrush = Òva

Rrush guarníxhi (i Gadzeit), (sin.), (UNG) = Rrush nga vreshta cilësore =

Òva kualitatìva

Rrush i rrëfìksur (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG) = Rrush i terur = Òva appassìta, Uvètta.

Rrush i shúngët (art.), (HOR) = Rrush pothuaj i pjekur = Òva quàsi matùra

Rrush lirúshra (art.), (SKO) = Vile rakitike me kokrra në madhësi të

ndryshme = Gràppolo rachìtico d'ùva.

Rrush nganatík (sin.) = Rrush i papjekur = Òva acërba

Rrush rrenc(sin.), (HOR) = Vile e dytë, e vonë = Gràppolo secòndo

“Rrush të gjëlëti” (sin.) = Rrush rrexigi/razaki i bardhë = “Zibìbbo”

Rrushezít (art.), (SPI) = Vend me vresht = Luògo con vignèto

Rrushë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Rrush = Òva

Rrushë e égër (sin.), (komunat arbëreshe në Bazilikatë e Kalabri) = Hardhi/

Rrush i egër, Larushk. = Ribes, Vite/Òva selvàggia.

Rrushë thárë (sin.), (shumica komunave arbëreshe) = Rrush i terur = Òva appassìta, Uvètta.

Rrushgt (sin.) = Rrush = Òva

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Rrushínje (sin.), (CIV) = Rrëshiq =

Òtre

Rrúshla (sin.) = Rrushtë = Òve

Rrusht (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Rrush = Òva

Rrúshhtë i strëngur (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bërsi = Vinàccia

Rruxáre (sin.), (FER) = Drapër = Fàlce

Rruxáren (sin.), (FER) = Almise bujqësore = Arnèse agrìcolo

Rruzéle (sin.) = Gështenja të pjekura = Caldaròste

Rr'vat (sin.), (MAQ, MBU) = Fundërrim vaj ose vere = Sedimènto òlio/ vòno

S

Sallëmendím (art.) = Mbledhje nga toka e shermendeve të krasitura = Raccòlta di tràlci potati

Sallëmjéndë (art.) = Shermend i tharë. = Sarmènto sècco

Sallmendár (art.), (MAS) = Turrë me shermende = Sarmentàio

Sallménde, Sarméndë, Sallmjéndë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA)

= Shermend = Tràlcio, Sarmènto.

Sallmjénde (sin.) = Vjelje = Vendèmmia

Sallmjendím (art.) = Shermende të lëshuar tëposhtë. = Sarmènti vèrso tèrra

Sancícë (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Salsìçe = Salsìccia

Sanxhírë, Sanxher, Sanxhiárr, Sanxhurr (art.), (FIR, FRA, MAQ, MBU, MUG, PUR, RUR, SMI, SSO, UNG, VAK) = Kurmagjak, Suxhuk-zorrë të mbushura me kurmagjak = Sanguinàccio, Crèma spalmàbile.

Sapúr (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shije = Sapòre

Saraméndë (sin.), (FER, FIR, UNG, VAK) = Shermend që mbetet në hardhi = Sarmènto, Tràlcio.

Sarkjódë (sin.) = Capë = Sarchièllo

Sarménd, Sarméndë (sin.), (SKO, SPA, SPI, STR) = Shermend që hiqet me krasitjen = Sarmènto, Tràlcio.

Sármë, Saurmén(sin.), (MAQ, MBU, SSO, VAK) = Shermend = Sarmènto

Sarméndím (art.), (SPI) = Mbledhje e shermendeve të krasitur = Raccòlta

di tràlci potàti

Sarméndónje (sin.), (MAQ) = Krasitje e shermendeve = Potatùra

Saucícë (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Salsìçe = Salsìccia

Séskil, Séskël, Séskullë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SMI, SVA, UNG) = Panxhar i kuq perimor = Barbabiètola da òrto, Biètola magiarèccia.

Sènáp (sin.), (ZHU) = Hardall, Sinap. = Sènape

Sfrrárje (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Nxjerrje nga ena e verës për pirje, por edhe rienësim. = Ritiro del vòno dal recipiènte, Travàso.

Si (sy), (sin.), (SPI) = Syth = Gèmma

Skalítje (sin.), (arbr.) = Prashitje = Zappatùra

Skallangúr (sin.), (MBU) = Frutë e thartë, Frutë e papjekur = Acèrbo, Immatùro.

“Skallíle”(sin.), (MAQ, MBU, SMI, SSO, VAK) = Ëmbëlsirë, biskotë për

Krishtlindje = Dòlce, biscòtto Natalizio

Skán (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Tryezë e vogël për punët në kuzhinë = Piccola tàvola di cucìna

Skanatúr (sin.), (PIC, SPI) = Satër, Thikë e madhe = Coltellaccio

Skancím (sin.) = Zvjerdhje = Svezzamènto

Skapíxhë (sin.), (ÇIV, FER, FRA, PUR, SVA) = Patëllxhan në feta turshi =

Melanzàna affettàta sott'òlio/acèto

Skardúm (sin.), (SSO) = Koçan misri = Tòrsolo di granotùrco

Skavadómë (sin.) = Zvjerdhje = Svezzamènto

Skulfár (sin.), (SKO) = Sëmundje e hirit = Oìdio

Skollatúr (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Fundërri vere = Depòsiti, Fèccie.

Skórcë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Kore buke = Cròsta del pàne

Skórca (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Lëkurë mishi derri = Cotìca

Skórcë (sin.), (FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Lëvore rrushi = Bùccia

Skórxa (sin.), (MAS) = Lëvore e cungut të hardhisë = Còtica del cèppo

della vite

Skrapíent (sin.) = Shkulje hardhish = Estirpamènto, Spiantamènto.

Skurrírje (sin.) = Rrëzim i luleve = Abscissìone dei fiòri, Colatùra.

Souñk (sin.) = Cung = Cèppo

Spal (sin.), (KAR, SKO, SPA) = Lastar = Brindìllo, Germòglio.

Spálë (sin.) = Degë, Shermend = Ràmo oppùre Sarmènto, Tràlcio.

Sparénj (sin.), (GAR) = Shparg = Aspàrago

Sparënx (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shparg = Aspàrago

Spidhukártje (sin.), (FER) = Rrallim bimësh, lastarësh, vilesh etj. =

Diradamènto

Spidhuqár (sin.), (SKO) = Lastar i tepërt, jo prodhues = Lupàcchio

Spinúlë (sin.), (GAR) = Vrimë për shfryrjen e gazrave nga mushti ose vera = Bùco nel barìle per esaurìre il gas del mòsto e vïno

Spiranóst (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Vrug = Peronòspora dèlla vite

Spitinjárnje (sin.), (MAQ, SPI, SSO) = Krasitje e gjelbër = Potatùra vèrde,

Sviticchiàre.

Spitínje (sin.), (MAQ, SPI, SSO) = Rrallim lastarë = Diradamènto di brindìlli

“Spunzálle” (SMA) = Qepore = Scalògno

Sqépë (sin.), (ÇIV) = Ajkë = Pàнна, Crèma di làtte.

Stefánj (sin.) (arbr.) = Rrathë voze = Cerchiatùre dèlla bòtte

Stíle (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Kërpudhë = Fùngo

Stipatúr = Havan, Shtypës. = Mortàio, Pestèllo.

Stok (sin.), (HOR) = Vile e prerë me lastarin = Gràppolo tagliàto insième con il brindìllo

Stokapësh (art.), (MAS) = Merluc i terur = Bacallà

Stral (sin.), (ÇIV, FER, FIR, PUR) = Lesë = Èrpice

“Strangúla”, “Strangulé”, “Gavác” (art.), (ÇIV, FER, FIR, MAQ, PIC, PUR, SPI, SSO, UNG, VAK) = Lloj makaronash si qoftëza me patate = Cavatèlli, Gnòcchi.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Strumbún (sin.), (FRA) = Cung = Cèppo
Stullp (sin.) = Syth = Gèmma
Sumbóu (sin.) = Shartim hardhie mbi hardhi = Accoppiamento di vite e madre vite
Sumpurát (sin.), (arbë.) = Larje voze = Lavàta dèlla bòtte
“Sup me” ver (sin.), (SKO, SPA) = Përshesh buke me verë = Zùppa con vîno
“Supërsát”, “Supëstátë”, “Supirsátë” (art.), (ÇIV, FER, FIR, MAQ, MBU, SMI, SSO, SVA, UNG, VAK) = Suxhuk, zorrë të mbushura me mish derri = Soppressàta
Suráka (sin.), (PUH) = Fasule të bardha = Faggiòli biànchi
Surfár, Súrfër (sin.), (SPI) = Squfur = Zòlfo
Surjakéle (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Fasule kokërrgjata = Cannellini

SH

Shabllakúke (sin.), (SKO) = Verë e holluar me ujë. = Vîno annacquàto, Vinello.
Shabllakúke (sin.) = Verë rishtare, Verë e re = Vîno novèllo
Shabullún (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Pirës, terjaqi vere. = Bevitòre
nòto di vîno
Shallát (sin.) = Gosti = Fèsta
Shamárr (sin.), (ÇIV, FIR, SKO, SPA SPI, SSO, SVA, VAK) = Shat = Zàppa
Sharáp (sin.), (HOR) = Verë e parë = Primo vîno
Sharápë (sin.) = Verë rishtare, Verë e re = Vîno novèllo
Sharápë (sin.), (HOR) = Verë e prishur = Vîno danneggiàto
Shékëz (art.), (HOR) = Vend prerje në hardhi ku do të shartohet = Pòsto tagliàto nëlla vite dëve si innesterà.
Shéngje (sin.), (ÇIV, KAR, SKL, SSO) = Cingaridhe = Cìccioli
Shémme (sin.) = Lastar = Brindillo
Shënar (sin.), (SMA) = Janar = Gennàio
Shën/Shin Mërtír ose Martír a Mirtiír (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Nëntor = Novèmbre
Shën/Shin Mítër ose Mitir (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Tetor = Ottòbre
Shën/Shin Ndré (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Dhjetor = Dicèmbre
Shëngásje (sin.) = Larosje e kokrrave të rrushit = Invaiaùra
Shërbëtírje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Të shërbyerit e verës dhe të ushqimeve në tryezë = Servizio del vîno a tavola
Shërmëri (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Gusht = Agòsto
Shífën, Shífin (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Kosh me thupra = Còrba di vimini
“Shillinúsi” (art.), (KAR) = Ëmbëlsirë, Toptha brumi të skuqura në vaj ulliri e të ngjyera në mjaltë = Dòlce, palline di pàsta, fritte e condite con mièle.
Ship (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUE, PUR, SVA, UNG) = Qilizmë sidomos për ngritje vreshti = Scassatùra, Scàssò per la vigna.
Ship, Shípë (art.), (MBU, SPI, SSO, STR, VAK) = Kanal i punuar qilizmë për mbëltim hardhish = Canàle scassàto per impiantàre le barbatèlle

- Shkanatúr (sin.), (SKO, SPA) = Hollues brumi, Petës, Okllai = Spianatòio
Shkandóje (sin.), (FIR, PIC, SPI, UNG) = Shpërngulje fidani = Trapiànto
di barbatèlla
Shkandónje, Shkanónje (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PIC, PUR, SMI, SPI, SVA, UNG, VAK) = Mbrujtje/Gatim brumi = Panificàre, Impastàre.
Shkapíxhë (sin.), (MBU, VAK) = Patëllxhan riska-riska dhe i terur = Melanzàna essicàta e affettàta sott'acèto/òlio
Shkatíl (sin.), (MAQ, SMI, VAK) = Frutë e papjekur = Acërbo, Frùtta immatùra.
Shkatuním (sin.) = Lastarizin = Germogliaziòne
Shkékëz (art.) = Vend prerje për shartim = Pòsto tagliàto per innestàre
Shkélje rrúshi (sin.), (arbr.) = Shtypje me këmbë = Calpestatùra d'úva
Shkëllónje (sin.), (HOR) = Boshatisje/Zbrazje tërësisht e shishes a enës
me verë = Vuotàre la bottiglia oppùre la bòtte con vïno
Shkëlbózë (idem), (HOR) = Lëvore e kërcellit të pemës = Cortèccia
Shkëmésje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Krasitje = Potatùra
Shkikulliár (sin.), (SMI) = Pikoj = Gocciolàre
Shkójra (sin.) = Bresë, çikore, radhiqe. = Cicòria
Shkok (sin.) = Veshul, Degë e viles = Àla del gràppolo d'úva
Shkórçë (sin.), (HOR) = Vafer, lloj biskote e hollë për kanojët etj. = Çiàlda
Shkrépë (sin.), (FER, FIR, STR, UNG) = Miellës, Miell i pa situar = Farinòso,
Farìna grossolàna.
Shkuptímë (sin.), (HOR) = Shkreptimë, Vetëtimë = Fòlgore, Fùlmine.
Shkurrírje, Shkurrítje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Rrëzim i luleve
të hardhisë etj. = Abcissiónë dei fiòri, Colatùra.
Shólë (sin.), (MAQ, MBU, SMI, SSO, VAK) = Shkarje toke = Fràna
Shólli buk's (sin.), (SSO) = Kore e bukës = Cròsta del pàne
Shpëruním (sin.), (SMA) = Çep = Càpo a lègno, Speròne.
Shpëruním (sin.), (SMA) = Çepim = Speronatùra
Shqézë (sin.), (SMA) = Lesë = Èrpice
Shtágë (sin.), (SMA) = Shtëngë = Pàlo che trattìene il pergolàio
Shtiérje (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bulëzim = Gemmaziòne
Shtip rrusht (sin.), (SKO, SPA) = Shtypje rrushi me këmbë = Pigiatùra d'úva con
i pièdi
Shtírje vere etj. (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Shtënie vere etj. =
Mèttete vïno nel bicchiere ecc.
Shtjérrë (sin.), (MAQ, SMI, SSO, STR, VAK) = Qengj, Shqerrë, Shtjerrë =
Agnèllo
"Shtrídhële", "Shtrídhla" (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Lloj
makaronash shtëpie = Làgana dozzinàle, Pàsta gròssa casalinga
Shtrídhínje (sin.), (SPI) = Shtrydhje e lëvoreve të rrushit = Pigiatùra delle búcce
"Shtrikatúret" (art.), (GAR) = Èmbëlsirë për Krishtlindje = Dòlce Natalizzio
Shtrydhóre (sin.) = Trokull = Tòrchio
Shtumpëshím (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Shtypje rrushi =

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Ammostaziòne, Pressatùra d'ùva.

Shungásje (sin.) = Larosje e rrushit = Invaiatùra

Shúngie (art.) = Rrush pothuaj i pjekur = Òva quàsi matùra

Shushavín (sin.), (SKA) = Pijetar = Bevitòre

Shushéle (sin.), (FRA, PUR) = Dehje = Sbòrnia

T

Takapán (sin.), (FER, FIR, PIC, UNG) = Paisje, trekëndësh prej druri ku varet derri i sapotherur = Attrèzzo di lègno angolàre per appèndere il maiàle macellàto

Tajúr, Talúr, Tallúr (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, HOA, MAQ, MBU, PIC, PUR, SKO, SMI, SPA, SPI, SSO, STR, SVA, UNG, VAK) = Pjatë gjelle = Piàtto

“Tarallúc”, “Taréle” (art.), (FRA, GAR, MAS, MBU, PLA, SKO) = Èmbèlsira
= Dòlci

Tavullír (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Qer = Spianatòia

Teljér (sin.), (GAR) = Yndyrë mishi derri = Gràsso di maiàle

“Tenarjél” (art.), (komunat arbëreshe në Kalabri) = Ekotip vendës hardhie =
Ecotipo locàle di vite

“Tè plótit” (art.), (HOR) = Èmbèlsirë, Pite a byrek me dy peta. = Buccellàti

“Tèrcènéle” (art.), (RUR) = Pèrbrendëse të pjekura në skarë = Involtini

còtti nëlla bràce

Tèrnagóp (idem) = Ternakop, lloj kazme = Piccòne

Tè vólurit (idem), (shumë komuna arbëreshe) = Vjelja = Vendèmmia

Tiéstu (art.), (SMA) = Tavë balte e madhe, ngjyrëkuqe = Gròssa tèglia di

còccio ròsso

Tigéle (sin.), (SKO, SPA) = Tenxhere = Pèntola

Timbán, Timbánj (art.), (FIR, FRA, PUR, UNG) = DysHEME/pjesa fundore e vozës
= Bàse/Pavimènto di bòtte.

Timbásh (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SVA, UNG) = Marajë, Finok në rritje
rastèsore = Finòcchio selvàtico

Tinélë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Sheke = Tìno piccòlo

Tínë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PIC, PUR, SPI, SMI, SSO, UNG) =

Gaviç, Tirë = Tìno

“Tintília” (art.), (komunat arbëreshe në Campobasso) = Kultivar vendës
hardhie = Cùltivar locàle di vite

Tir (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Trokull = Tòrchio

Tjafísje (sin.), (arbr.) = Lidhje lastarësh = Legatùra di brindilli

Tjélë, Tijéle (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Tigan = Padèlla

T'mótit (sin.), (FER) = Tèmotje = Provvisiòni invernàli

T'ndrruar mùshti (sin.), (FER) = Rienisim mushti, vere. = Travàsò del mosto,
vino.

T'ngрэnt (sin.), (PLA) = Ushqim = Cìbo

“Tóptha” (art.), (KEJ, QAN) = Qoftëza brumi të mbushura me açugë = Palline di
pàsta ripiène con aciùghe

Tork (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Trokull = Tòrchio
Torq (sin.), (FIR, FER, FRA, PUR, UNG) = Trokull = Tòrchio, Vincàstro.
“Tórtënë” (art.), (BAR, FER, SVA) = Kulaç Pashke = Ciambèlla pasquàle
Tragíë (sin.) = Branë = Spianatòio
Trajllím (sin.), (arbë.) = Trokullim = Torchiatùra
Trapít (sin.), (MAQ, MBU, SMI, SSO, VAK) = Trokull, Mulli/Fabrikë vaji. =
Frantòio
Trapitjel (sin.), (FIR) = Trolull = Tòrchio, Vincàstro.
Tricangánë (sin.), (FIR) = Ngricë = Gèlo
Trigíjsje (sin.), (arbr.) = Shtrirje shermendesh në tel = Allineamènto di sarmènti
nel filo
Trikomél, Trokomél (sin.), (FIR, MAQ, SKO, SPA, SSO) = Misër = Grantùrco
Trivíl, Cip i bútit (sin.), (MBU, SMI, SSO, VAK) = Birë e butit ku mbushet e
zbrazet vera = Zìpòlo
Trokomél (sin.), (MAQ, SSO) = Misër = Grantùrco
Trópa (sin.), (SKL) = Shkurre = Arbùsto
Trúbull (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Turbull = Vïno tùrbido
Trupjél, Kurmún (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, SPI, UNG) = Cung,
Kërcell i drufrutoreve = Cèppo, Fùsto d’álbero.
“Tumác”, “Tumáçë” (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Makarona
shtëpie = Tagliatèlle casalinge.
Tumbë, Túmë (art.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, PUR, SMI, SPI, SSO, SVA, UNG) =
Djathë i njomë qumështi delesh në kullota verore = Càcio
frèsco, Tòma.
T’vólurit, T’vjélat, T’vjélur (idem), (ÇIV, FER, FRI, FRA, SVA, UNG) = Vjelje rrushi
= Vendëmmia

TH

Thartí (idem), (shumë komuna arbëreshe) = Tharti = Acidità
Thelárje (sin.), (ÇIV, FER, SKL, SVA, UNG) = Fetim buke etj. = Affettàre il pàne
ecc.
Theristí (sin.), (FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, PUR, SMI, SSO, UNG, VAK) = Qershor
= Giùgno
Thúmbes (sin.), (FER, PIC, SPI, UNG) = Burbuqe, Syth = Bocciòlo, Gèmma.
Thumth, Thumbth (sin.), (ÇIV, FRA) = Syth = Gèmma
Thúndërs (sin.), (Komunat arbëreshe në Bazilikatë) = Selino e egër, Sherp =
Sèdano selvàtico

U

Udhósë (sin.), (HOA) = Djathë i bardhë = Formàggio biànco
Udhrí (sin.), (FER, FIR, SPI, UNG) = Hardhi = Vite
Uél (sin.) = Tokë e kuqe = Tèrra ròssa
Uercíu (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Calik për verë = Ghirba,

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Otrìcolo per vîno.

Uhjatúr (sin.) = Fryrës zjarri në vatër, kallam a kacek i vogël = Càna o fèrro
bucàto per soffière sul fuòco

Ulíshte (sin.), (SMA) = Tinar i vogël = Tinòzza

Ulúrin (sin.), (PUH) = Fetë buke e fërguar në gjalpë ose në vaj = Crostino

“Ullí t’vdëkur” (art.), (SMA) = Ullinj të mbajtur në ujë që vlon për t’i larguar
hidhësirën dhe të amësuar me marajë të egër = Olive mòrte, addolcìte
nell’acqua bollènte e aromatizzàte col finocchiètto selvàtico.

Umútu (sin.) = Vesë = Rugiàda

Uprí (sin.), (SKO, SPA) = Almise punimi toke = Utènsile del contadìno

Ursúlu (sin.) = Faqore = Borràccia

Úrulli (sin.), (SKL) = Majë, Thembër buke = Cantùccio di pàne

Ush (sin.) = Rrush i papjekur = Òva non maturàta

Ushëngjí, Ushónjë (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, PUR) = Dhjamë derri sidomos për
lyerjen e fetës së bukës = Strùtto, Sùga.

Ushtalóre (sin.) = Lulesë = Infiorescènza

Ushúll (sin.), (arbë.) = Calik për verë = Ghìrba, Otrìcolo per vîno.

Ushunj (sin.), (UNG) = Dhjamë derri = Strùtto

Utár (sin.), (SMA) = Vozëtar = Barilàio, Bottàio.

Útë (sin.) = Vozë = Bòtte

Uthëti (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Tharti = Acidità del vîno

Úthull (idem), (SPI) = Uthull = Acèto

V

Vajan, Vajánë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, KAR, MAQ, PUR, SMI, SVA, UNG) =
Bishtajë, fasule e njomë, mashurkë = Fagiolìno

Vajonéle (sin.), (KAR, SSO) = Bishtajë, fasule e njomë, mashurkë = Fagiolìno

Val (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Vaj = Òlio

Valkómë (sin.), (SSO) = Tenxhere mesatare prej bakri = Pèntola mèdia di rame

Váltë (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Vaj = Òlio

Válle-válle (sin.) = Gërshetim i shermendeve = Intrèccio dei sarmènti

Vallún (sin.), (FER) = Kovë në vjelje rrushi = Mastellètto

Vángë (art.), (shumë komuna arbëreshe) = Bel i ngushtë = Vànga strètta

Vanjúnë (sin.) = Gjethëz = Fogliolìna

Varilár (sin.), (VIN) = Vozëtar = Barilàio

Varlár, Varllár, Varllotár (sin.), (ÇIV, FER, FRA, PUR, SKO, SPA, SVA) =
Vozabërës, Vozëtar = Barilàio, Bottàio.

Varvájne (sin.), (MAS) = Përpajne = Propàggine, Margòtta.

Varvullézhë (sin.), (SPA) = Kërmill i madh me ngjyrë të errët = Lumàca

Varríj, Varríll, (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Vozë e vogël = Barilòtto

Varríq (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bucelë = Bigòncio, Boglièra.

Varríqe (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, PUR, UNG, SVA) = Vozë e vogël =
Barilòtto, Piccola bòtte.

Varrllár (art.) = Trá me fole, ku vendoset e pushon voza. = Travèrsa sòpra la quàle ripòsa la bòtte

Varrúme (sin.), (SKO) = Kosh për bartje rrushi = Còrba

Vashíle (sin.) = Barelë = Barìle

Védrë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Vedër = Sècchio di lègno

Véngë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bel i ngushtë = Vànga strètta

Ver, Vérë (sin, idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Verë = Vìno

Ver e bardh (sin.), (SMA) = Verë e bardhë = Vernàccia

Ver'e jon (art.), (SKO, SPA) = Verë e shtëpisë sonë = Vìno nostràle

Ver úthullë (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Uthullaçe = Vìno acetolàto, Vìno spùnto.

Verarél (sin.), (GAR) = Pirës, terjaqi vere. = Nòto bevitòre del vìno

Verareljá (sin.) = Pirës, terjaqi vere. = Nòto bevitòre del vìno

“Vérdhet” (art.), (HOR, MAS, ZHU) = Byrek me mish, salsiçe, vezë, djathë, gjelbërima = Sfogliàta

Véré shabllakúke (sin.), (SKO) = Verë me shtesë uji = Vìno acquàto

Verëri (sin.), (SPI) = Verëtari = Vinicoltùra

Verménë (sin.) = Degëz = Ramoscèllo, Rampòllo.

Vertár (idem), (SMA) = Verëtar = Vinàio

Verúç (sin.) = Pirës, terjaqi vere. = Nòto bevitòre del vìno

Verz (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Verë = Vìno

Vesh (sin.), (SPI) = Vile e vogël = Gràppolo piccolo

Vëllástër (sin.), (MAS) = Lastar = Brindìllo

Vëneshtinjm (sin.) , (arbë.) = Vreshtim = Avvignamènto

Vídhel (sin.) = Hardhi = Vìte

Vídhël (sin.) = Hardhi = Vìte

Víle (sin.), (HOR) = Hardhi e re = Vìte giòvane/nuòva

Víle ballashéle (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Vile kokërr rrallë = Gràppolo con chicchi ràdi

Villostár (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Lastar = Brindìllo

“Vin kuat” (art.), (BAR) = Kaçamak me pekmez/merikotë = Polènta con mòsto còtto

Vinacát, Vinácë (sin.), (MAQ, KAR, SMI, SSO) = Bërsi = Vinàccia

Vinásë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Bërsi = Vinàccia

Vinjáll (art.), (RUR) = Vresht i dëmtuar, i tharë = Vignèto danneggiàto, sècco

“Viskótë” (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Biskotë për pagëzime,

dasma = Taràlli

Víshkull (sin.), (SMA) = Lastar uji = Pollòne

Víshkull (sin.) = Thithak = Succhiòne, Pollòne.

Vítull (sin.), (SMA) = Lastar = Brindìllo

Vivíl (sin.), (SKO) = Krimb, parazit. = Parassìte

Vjéla (t/të), (art.), (shumica e komunave arbëreshe) = Vjelje rrushi, Rrush i sapovjelë = Vendèmmia, Òva appèna vendemmiàta.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Vjélje (idem), (shumica e komunave arbëreshe) = Vjelje = Vendëmnia

Vjésht (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Shtator = Settèmbe

Vllástër (sin.) = Lastar = Brindillo

Vllastísje (sin.) = Shartim = Innestàre

Vóhje (sin.), (SKL) = Pjekje fruti = Maturazione del frutto

Voivíla (sin.), (SKO) = Përdredhje e gjetheve = Sigaràio

“Vojihólla”, “Gush” (art.), (FER) = Mish derri nga faqet e fytyrës =

Guanciàle del maiàle

Vojhollár (sin.), (FER, FIR, PIC, SPI, UNG) = Yndyrë derri = Lårdo di maiàle

Vollostár, Villostár, Villostéle (sin.), (ÇIV, FIR, FRA, PUR) = Shermend

por edhe lastar = Tràlcio, Virgùlto.

Vózgë (sin.) = Vozë = Bòtte

Vozgètár (sin.) = Vozëtar = Barilàio, Bottàio.

Vrashióllë, Vrazhóllë (sin.), (FER, FIR, GAR, SPA, UNG) = Bërxollë = Braciòla

Vresht (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Vresht = Vignèto

Vreshtarí (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Vreshtari = Viticoltùra

Vreshtár, Vreshtètár (sin.), (shumica e komunave arbëreshe) = Vreshtar =

Vignaiòlo, Viticoltòre.

Vrókë (sin.) = Pirun =

Forchètta

Vrudhátë (sin.), (FRA, PUR) = Vesë (shkaktare e vrugut në hardhi etj., prandaj quhet vrudhatë) = Ruggiàda

Vuc (sin.) = Lopatë = Badìle

Vuc, Vúcë (sin.) = Bucelë = Barilòtto

Vucár (sin.), (SSO) = Vozëtar = Barilàio, Bottàio.

Vúce (art.), (HOR) = Thes mushamaje = Sàcco di plàstica

Vúcë (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MAQ, MBU, SMI, PUR, SSO, SVA, UNG, VAK) =

Vozë = Barìle

Vucótë (sin.), (RUR) = Vozë e vogël = Barilètto

Vúdhë (sin.), (MAQ, SSO, VAK) = Xunkth = Giúnco

Vúrrë, Sqépë (sin.), (ÇIV, FIR) = Ajkë = Pàнна, Crèma di làtte

Vutár (sin.), (GAR) = Vozëtar = Bottàio

X

Xaréqe (sin.) = Kaçile = Canèstro d’ùve

Xárrë (sin.), (FER, FIR, PUR, SPI, SVA, UNG) = Lesë, Purtekëz = Èrpice

Xarrënje (sin.), (FER, FIR, SPI, UNG) = Lesim = Erpicatùra

Xirr (sin.), (SSO) = Enë = Recipiènte

Xufár, Xufér (sin.), (FIR, MAQ, SSO, UN, VAK) = Tapë = Tàppo

Xufarjél (sin.) = Kallam i shkurtër squfuri = Pèzzo di zòlfo Xurfár,

Xufár (sin.), (ÇIV, FRA, PUR, SPI) = Squfur = Zòlfo

XH

Xhàrrë (sin.), (shumë komuna arbëreshe) = Amforë, Baltëzore. = Ànfora
Xhakmnísje (sin.), (KAR) = Zbrujtje = Maceraziòne
Xhillép (sin.), (ÇIV, FER, FIR, SVA, UNG) = Krem tortash = Glàssa
Xhíxhë vére (sin.) = Plloskë druri = Fiàsko di lègno
Xhogonár (sin.), (SSO) = Vile rrushi = Gràppolo d'ùva
Xhurxhullé (sin.), (ÇIV, FER, FIR, FRA, MUG, PUR, SVA, UNG) = Susam = Sèsamo
“Xhurxhullé” (art.), (ÇIV, FER, KAR, PLA, SPI, VAK) = Èmbëlsirë, Torrone të vogla
me susam, sidomos për Krishtlindje = Torrone

Z

“Zagárezë” (art.), (komunat arbëreshe në Kalabri) = Ekotip vendës hardhie =
Ecotipo locale di vite
Zahiré (sin.) = Tëmotje = Provisiòni invernàli
Zbin (sin.) = Lastar = Brindillo
Zbirr (sin.), (SSO) = Shermend = Tràlcio dèlla vite
Zbríllë (art.), (HOR) = Qer i përdorur edhe si sofër e vogël në piknik etj. =
Spianatòio
Zbubúqje (sin.), (FRA, PUR) = Çelje/Shpërthim sythi = Sbocciàre, Gemmàre.
Zburratúrë (art.) = Verë me rrjedhje, pa shtrydhje të rruflave.= Vïno che scòrre
sènza piggiatùra
Zëmër, Zëmìr (sin.), (FRA, PUR, UNG) = Zëmër, ngrënie pak ushqim mes
mëngjesimit e drekimit, mes drekimit e darkimit = Merènda, Spuntino.
Zibbìbo (sin.), (MUN) = Rrush i terur = Uva essicàta
Zírre (sin.), (SMA) = Amforë, Kapasun = Ànfora, Capasòne
“Zíti” (art.), (KAR) = Makaronat e nuses, në trajtë gypi. = Maccheròni dèlla
spòsa
Zuéku (sin.) = Kazmë = Piccòne

Për kureshtje, me më shumë fjalë/terma janë shkronjat: K, M, P, RR, V (me
65–115 fjalë/terma secila). Ndërkaq mungojnë fjalë/terma që fillojnë me
shkronjat: I, Y, Zh.

* * *

Fjalorthi Terminologjik shpalos një pjesë të botës së tërë në kulturën
arbëreshe, me vlera gjuhësore dhe teknike-profesionore.

Mbetem me shpresë se ky lloj fjalorthi mund të hapë serinë e fjalorëve të tillë
edhe për grup veprimtari të tjera, sikurse veprohet në shumicën e gjuhëve në
botë.

Puna tejet vëllimore dhe shumëvjeçare që po kryen Departamenti i
Gjuhësisë dhe i Letërsisë Shqipe në Universitetin e Kalabrisë për botimin e Fjalorit
të Madh Arbërisht, mundëson edhe më shumë thellimin e hulumtimeve për
botimin fjalorthëve terminologjikë. Nga ana tjetër, fjalorët terminologjikë mund
të shndërrohen në burime njësimi dhe pasurimi të mëtejshëm të gjuhës së

E(t)nogastronomia Arbëreshe

arbëreshëve.

KREU I SHTATË

ZHVILLIME DHE NDIKIME GJUHËSORE NË LËMIN E ENOGASTRONOMISË, MIDIS ARBËRISHTES – SHQIPES – ITALISHTES.

Gjuha e arbëreshëve është përbërëse organike e gjuhës shqipe, variant i moçëm i saj, “degëzimi më i pasur i shqipes së folur më të moçme që njihet” siç shkruan profesor Vehbi Bala (Shkodër, Shqipëri).

Si e tillë dhe shumë e afërt me të, krahas lidhjeve në vijimësi dhe në rritje me shqipen, qysh nga shekujt 14–15 dhe veçanërisht në tre shekujt e fundit, në mënyrë të ndërsjellë, ka përçarur dhe përfutur evoluimet e zhvillimet më të mira me trungun e gjuhës mëmë dhe, për më tepër, duke përdorur e ruajtur jo pak dëlirësinë terminologjike të shqipes së kahershme.

Si gjuhë, arbërishtja është njohur nga shteti italian, duke bërë pjesë si një nga gjuhët e pakicave në listën e BE.

Ndërkohë, shqipja tanimë është gjuhë ndërbalkanike e më gjerë, sepse është zyrtare në Shqipëri, Kosovë, Maqedoni dhe njihet zyrtarisht për komunitet shqiptarë në Serbi e Mal të Zi; po ashtu, si gjuhë në përdorim për diasporën shqiptare në Rumani. Gjuha shqipe zë vendin e 79-të në botë, ndër 300 gjuhët që fliten nga mbi një milion banorë.

1. Arbërishtja njihet si gjuhë shumë e moçme, rrënjëse ilire-shqiptare, duke u përpunuar sidomos në 3–4 shekujt e fundit nga gjuhëtarë, letrarë, intelektualë të tjerë arbëreshë të mirënjohur. Dy kongreset gjuhësore të zhvilluara në Arbëri (1895 dhe 1897), në një farë mënyre pararendën Kongresin e alfabetit të gjuhës shqipe, që u zhvillua në Manastir më 1908.

Nisur edhe nga botëkuptimi dhe praktika e mirënjohur se “Gjuha është shenja dalluese kryesore e një kombi”, arbëreshët kanë vepruar sa në ruajtjen e gjuhës amtare, aq në zhvillimin e saj. Plejada e rilindësve, e intelektualëve arbëreshë me në krye letrarët dhe gjuhëtarët, të cilët me po aq përkushtim përvijohet në spirale më cilësore nga breznia e tyre mbasardhëse në shekullin e 21-të, tanimë shumica pjesë e institucioneve akademike, kanë krijuar themele dhe po zhvillojnë ardhmëri për jetësimin më tej të arbërishtes.

Këto fakte, si edhe zhvillimet gjuhësore në lëmin e vreshtarisë-verëtarisë-enogastronomisë arbëreshe, lëndësohen (si materializzano) në disa drejtime: _____

1a. Ruajtja e pasurisë trashëgimore, çka dëshmohet me mijëra fjalët e këtyre tri veprimtarive. Pjesa më e madhe e këtij visari është paraqitur e shtjelluar më sipër, në Fjalorthin terminologjik, si edhe përmes fjalëve të urta dhe zakoneve etj. për enogastronominë, që parashtrohen në kreun më poshtë. Së bashku mund

të përbëjnë një ndihmesë të vyer edhe në pasurimin më tej të leksikut mbarëshqiptar.

1b. Pasurimi gjuhësor me fjalë të reja, që janë përpunuar dhe përhapur, fillimisht nga gjuhëtarët dhe intelektualët e tjerë arbëreshë. Të tilla janë për shembull: biljezë, fillestar, fytim, kryerinë, lisarjel, pishnesë, shtrydhore etj. Padyshim se këto po hyjnë gjithashtu në gjuhën shqipe dhe aq më shumë kur të institucionalizohen përmes Fjalorit të shqipes standarde.

1c. Huazimet nga gjuha italiane kanë ecuri të natyrshme, duke u përthithur fjalë teknike nga populli, i cili i mikpriti arbëreshët dhe është i mirënjohur për këto tri veprimtari, duke i përshtatur me strukturën e arbërishtes.

Shembuj: capatur = zappatore, kandinë = cantina, kanele = canello, pargulë = pergola, putosje = potatura, shpërun = sperone etj.

Përfundimi themelor është se gjuha e arbëreshëve jo vetëm i qëndroi kohës, por tanimë është gjuhë pak a shumë e përpunuar, shprehëse edhe e veprimtarive teknike, sikurse janë vreshtaria, verëtaria dhe enogastronomia.

Gjuha e arbëreshëve ka përjetuar periudhën e lashtë dhe vijon të gjallojë në periudhën bashkëkohore. Prandaj u përket gjuhëve klasike në aparatën strukturor dhe shprehës të tyre; por gjithashtu bën pjesë në gjuhët bashkëkohore në valencën e tyre komunikuese.

2. Ndikimet gjuhësore, veçanërisht midis popujve/vendeve fqinjë dhe gjuhëve të përafërta me njëra-tjetrën, përbëjnë një dukuri fiziologjike të njohur.

Në kontekstin e këtij libri, ku gjithashtu shtjellohet ndërlidhja e enogastronomisë me arbërishten-shqipen-italishten, kemi të bëjmë me një realitet domethënës. Arbërishtja dhe shqipja mëmë lulëzojnë sëbashku, e shpesh plotësojnë dhe pasurojnë njëra-tjetrën. Ndërkaq, nga gjuha italiane kanë marrë shumë emërtime që lidhen me enogastroniminë.

Këto dukuri, për sa u përket përplotësimeve midis arbërishtes dhe shqipes si edhe të huazimeve me italishten, shfaqen e dëshmohen edhe në termat e sinonimet, në tërë fondin leksikografik, që ka të bëjë me veprimtaritë vreshtare, verëtare, enogastronomike.

3. Gjuha shqipe dhe gjuha e arbëreshëve, sikurse gjuhët e tjera, pranon dhe përthith në vijimësi, prurje nga të folmet dialektore dhe krahinore; por edhe këto të fundit marrin nga shqipja standarde dhe nga "arbërishtja e bashkuar". Ky proces po shkon drejt përkryerjes përfundimtare, duke krijuar parakushte për një "koiné" gjuhësore të arbëreshëve, siç shkruan studiuesi Costantino Bellusci te fjalori me disa vëllime "Arbashkuar".

Këto prurje të ndërsjella e mbushullojnë dhe e përtërijnë fuqinë shprehëse dhe kumtuese të shqipes e të arbërishtes. Por gjuha e jonë jetësohet më tej edhe nga gurra vetjake.

Gjuha e arbëreshëve ka përmasa dhe zhvillime të tilla, ka fjalë dhe terma të dëlira shqipe dhe të përshtatshme, që mund të bëjnë pjesë në pasurimin e gjuhës standard të shqipes.

Le të shëmbëllem:

- Termi *ardhizë* (vite giovane), por mund të përdoret edhe *hardhizë*. Pra vetëm me një fjalë, me "ardhizë" ose "hardhizë", duke i bashkëngjitur prapashtesën –zë për të treguar diçka më të re ose më të vogël (p.sh. çupë - çupëzë, qytet - qytezë etj.), mund të shprehet dyfjalëshi ose disafjalëshi që përdoren në shqip (hardhi e re, derisa hyn në prodhim të plotë) dhe në italisht (vite giovane).

Prapashtesat -ez dhe -zë janë pjesë të një varg fjalësh arbërishte, vijimësi e të folmes së një pjese popullore në Shqipërinë e Jugut, rrënjëse e shumicës së popullsisë arbëreshe.

-Termi *bancim* (legatūra dègli germògli e tràlci). Vlen shumë që të përdoret në arbërisht dhe në shqip, sepse vetëm me një fjalë, *bancim*, përmbledhet e sintetizohet një veprimtari e tërë dhe specifike (pra: shtrirja në tel dhe lidhja e shermendeve, si edhe lidhja disa herë e lastarëve, krahas lartimit të tyre nëpër katet e telave që kalojnë përmes rreshtave me hardhi). Në vresht, ky proces kryhet disa herë gjatë prill–korrikut.

Bancim mund të zëvendësojë fjalën/termin "lidhje", por që gjithashtu përdoret për disa kuptime gjuhësore të tjera, prandaj mund të lehtësohet shumë përdorimi i fjalës lidhje, (bashkim, frytim, marrëdhënie, ndërprerje, pengim, shtrëngim etj.), që përdoren në rrethana të ndryshme përmes fjalive dhe frazave.

-Termi *biljezë* (barbatëlla). Përbën një risi të bukur, sepse jo vetëm mund të zëvendësojë termin "fidan" që nuk është i gjuhës shqipe, por është më kuptimplotë: biljeza - pra

çupa e vogël, përbën zanafillën dhe kjo do të rritet, për të na dhënë hardhinë e bekuar.

- Sinonimet *ciarlë* dhe *cice* (bròcca e caràffa). Për këto dy sinonime, në gjuhën shqipe rëndom përdoren fjalët *bocë*, *brokë*, *mashtrop*, *doc* etj. Por, të dy sinonimet arbërisht, duket se tingellojnë më shqip, për më tepër, ngjajnë me fjalën *cicë/sisë*, pra sikurse fëmija pi qumësht nga gjiri i nënës, ashtu edhe njeriu pi verë prej *cicës* (dalla brocca).

- Sinonimi *fillestar* (germòglio). Fjala/termi *fillestar*, ka kuptimin e diçkaje që nis, sikurse ndodh me lastarin, që del çdo vit nga hardhia për të prodhuar rrush dhe vitin mbasardhës shndërrohet në shermend. Teknikisht, më saktë mund të jetë fjala *fillestar*, që tregon përmbajtjen e dukurisë, e objektit, sesa fjala *lastar*, që nënkupton një filiz të brishtë.

- Sinonimi *kryerinë* (boglièra). Në gjuhën shqipe, për këtë sinonim përdoren fjalët *bucak*, *bulirë*, *çumë*, *fllaçkë* etj. Ndoshta, fjala *kryerinë* përshtatet më shumë, sepse në një farë shkalle, shpreh përmbajtjen e përdorimit të saj: femrat, *kryerinën* me ujë, nga çezma ose kroi e deri në shtëpi, e bartnin duke e vendosur mbi kokë/krye (megjithëse në dallim nga italianet, arbëreshet zakonisht e mbanin mbi shpatulla ose me duar duke e mbështetur në ije).

- Sinonimi *lisarjel* (pèrgola). Në gjuhën shqipe përdoret fjala "pjergull", me prejardhje latine. Ndërsa *lisarjel* është më kuptimplotë, sepse ka kuptimin veprues të hardhisë, që kacavirret përreth lisit.

- Sinonimi *mbroni* (bòtte). Në gjuhën shqipe përdoret fjala "vozë"; por fjala *mbroni*, sadopak shpreh një pjesë të funksionit të kësaj ene, pra mbajtjen dhe mbrojtjen/*mbroninë* e verës.

Shembuj të tjerë janë për termat dhe sinonimet, që mund të përfshihen në

gjuhën shqipe standard:

- . fytim (mbëltim fidanësh në shqip) – impianto di barabatèlle
- . ncëtim (shartim në shqip) – innestatùra
- . ngallim ose ngjepsje (ngjërim në shqip) – assaggio oppure degustazione
- . nocull (bërsi në shqip) – vinaccia
- . pënjtth (dredhcë në shqip) – cirro oppure viticcio
- . shkëmesje (krasitje në shqip) - potatùra
- . shtrydhore (trokull në shqip) – pigiatrice oppure tòrchio
- . shungasje (fillim larosje rrushi në shqip) – inìzio d’inviatùra dèlle ùve

Për më shumë, shqipja teknike mund të përftojë disa terma nga arbërishtja, që shprehin dhe përmbledhin dy–tri veprime agroteknologjike. Shembuj të tillë janë:

. “Bancim”, shtrirja në tel dhe lidhja e shermendeve si edhe lidhja disa herë e lastarëve.

. “Mbrunemi” dhe sinonimi “Pivoti”, tharmim i mushtit bashkë me lëvoret e rrushit, në mënyrë që të përftohet nga zbrujtja e tyre. Proces që ngjason me tharmimin e brumit për bukë dhe mbrujtjen-zbrujtjen (macerazione) e tij, prandaj besojmë se emërtohet “mbrunemi”.

Në rrjedhën e afrisë dhe të ngjashmërisë, jo vetëm si fjalë por edhe si përmbajtje e një veprimtarie, mund të krahasohen disa fjalë të urta, zakone, rite etj. për vreshtarinë-verëtarinë-enogastronominë arbëreshe me ato përkatëse shqiptare të mirëfillta, për të vijuar e thelluar evidentimin e ndërlidhjeve identifikuese midis tyre.

Le të shëmbëllem:

a. Fjalë të urta

. “Butja ime ng ka më ver, mosnjeri më sheh më nd’faqe” përafrohet shumë me “Kur buti na u shterua, miqësia u rrallua”.

. “Pa ardhur gushti nuk piqet mushti” dhe “Gusht, përgatit vozat për musht”.

. “Hardhia isht mbretëresh’e pemëve” dhe “Hardhia është bukuroshja e gjelbër”.

. “Nxiri ato lule verës” dhe “Largoji lulet nga vera”.

P. S. “Lulet” shfaqen në sipërfaqe të verës, me ecuri ngjyrimesh të ndryshme; sëmundje që shkaktohen nga prania e tharimeve të egra në verë.

. “Një prashitje sa gjysmë ujitje” dhe “Dy prashitje janë sa një ujitje”.

. “Shkoi vapa me gushtin” dhe “Kaloi vapa me gusht, kaloi vreshta me rrusht”.

b. Veprimtari

. Gatimet dhe ëmbëlsirat arbëreshe afrojnë shumë me ato në Shqipëri, madje një numër i madh prej tyre janë të njëjta. Kjo dukuri, në kreun e dytë është shtjelluar për secilin rast ngjashmërie, prandaj po përmbledhim më të përbashkëtat dhe me të njëjtin emër: buka shtëpiake, djathi i bardhë, fasulet e

ziera, gruri i zier, gjiza, kaçamaku, kordhëzat, kulaçi, lakrori, merikota-pekmezi, mostopite-mushtkulaçi, perime të mbushura, përshehi, petullat, pitja, qull me arra etj.

. Prodhimi i moçëm i verës, praktikë që sadopak përdoret edhe tani, tek arbëreshët dhe në disa treva të Shqipërisë (Pogradec, Nartë-Vlorë etj.), kryhet njëlloj: rrushi nuk shtypet as shtrydhet, por vilet futen në but, ku kokrrat e rrushit çahen nga vetë pesha dhe mushti tharmohet në prani të frenjave e të farave. Buti shërben për tërë procesin e verëzimit (vinificazione).

. Prodhimi shtëpiak i rrushit dhe kremtimi i hapjes së butit, janë praktika shumë të përhapura tek arbëreshët, por edhe në Shqipëri.

. Emërtime të vendeve-rrugëve-mbiemra njerëzish në Arbëri (Llaka e sarmentit, Rruga e kantineve, Rruga e verës, Shpella e verës, Shtufi i verës; Vinjollit dhe mbiemra Vigna/Vreshti etj.); ndërsa në Shqipëri edhe të njerëzve e të fshatrave (emra si Fidan, Rushe etj. dhe mbiemra si Rrushi etj., dhe emra fshatrash si Hardhishtë, Larushk, Vinjá, Vinjall, Vinjoll, Vreshtas etj.). Këto dhe të tjera, përbëjnë dukuri gjuhësore të zakonshme për arbërishten dhe për shqipen.

Onomastika është lënda e parë, që hap shtigjet e hulumtimeve historike e gjuhësore rreth vijimësisë së ngulitjes të popujve. Akademiku Eqerem Çabej shkruan se “Emrat e vendeve janë më autoktonë e të qëndrueshëm dhe më të lidhur me hapësirën e truallit”. Mbështetur në këto të vërteta, emërtimet vreshtare-verëtare-enogastronomike arbëreshe, së paku mund të datojnë qysh me ardhjen e arbëreshëve në Itali, sepse i sollën me vete këto tradita dhe fjalorin përkatës, krahas pranisë dhe gjetjes së tyre te populli italian.

Treguesit dhe shembujt e sipërtrajtuar, mundësojnë për të spikatur afrimet e mëdha, jo vetëm gjuhësore, por edhe në lëmin e mjeshtërive dhe të profesioneve e të jetës bujqësore dhe ushqimore, midis arbëreshëve, nga njëra anë, dhe shqiptarëve të cilët rrojnë në Shqipëri, Kosovë, Maqedoni, Mal të Zi, Luginë, Çamëri etj., nga ana tjetër. Për më tepër, këto përafrime dhe plotësime për nga përmbajtja e shtjellimi, bëjnë që vreshtarët e verëtarët si edhe specialistët përkatës, së bashku me dashamirët e pafund të enogastronomisë, lexuesit e këtij libri dhe të sa e sa botimeve të tjera të kësaj natyre, të ndihmohen për të kuptuar e ngulitur më mirë domethëniet e këtyre veprimtarive bujqësore dhe ushqimore. Madje edhe të dëfrehen e të çlodhen, duke i pasqyruar më shumë këto botëkuptime dhe shprehje, në jetën dhe në veprimtaritë e tyre.

Në kreun që përmban Fjalorthin terminologjik arbërisht-shqip-italisht, bëhen përpjekje për të toguar pasurinë gjuhësore arbëreshe për vreshtarinë-verëtarinë-enogastronominë, duke e vënë përballë dhe krahasuar me atë përkatëse shqipe dhe italiane. Fakti kryesor që spikat është se me termat dhe sinonimet e paraqitura në këtë Fjalorth (por sa të tjera nuk kemi arritur t’i përfshijmë), arbërishtja i “mbulon” dhe i shpreh vërtet mirë këto veprimtari.

Krahas fjalëve/termave, gjuha e arbëreshëve zotëron sinonime të panumërta, me shumë mundësi e ndërtime për fuqi shprehëse deri në hollësi e veçanti të përmbajtjes, të kuptimit, të hijeshisë, edhe në lëmin e veprimtarive

enogastronomike.

Mjafton të vërehet gjellëtaria arbëreshe.

Në libër shtjellohen disa dhjetëra lloje makaronash, që së bashku me mënyrat e ndryshme të gatimit dhe të përbërësve shoqërues, e dy-trefishojnë numrin e mësipërm. Kemi të bëjmë me emërtime të dëlira arbëreshe, që edhe paraqesin trajtën etj. të këtyre makaronave sikurse: “cingul”, “dorëzët”, “dromësat”, “droqet”, “fletazit”, “gervishtje”, “hollonjrat”, “karrusharet”, “ricetelet”, “rrashkatjelt”, “strangulet”, “shtridhëlat”, “të plotit”, “tumacet” etj. Këto mund të përbëjnë një menu më vete për makaronat, visare të amvisërisë arbëreshe, që nuk u lënë gjë mangët emërtimeve dhe gatimeve të makaronave italiane, aq të mirënjohura në botë.

Kjo ndodh edhe me emërtimet me theks arbëresh të gjellëve dhe të ëmbëlsirave: “çiči arbëreshë”, “çorbë arbëreshe”, “çorbë e Fallkunarës”, “djathë arbëresh”, “frisuratë e Karficit”, “lëng mishi arbëresh”, “mishra arbëreshe”, “mulshi derku e Kajvericit”, “mullanxana ka Shën Mërtiri Arbëresh”, “mustacuall arbëresh”, “petulla arbëreshe”, “përsesh Mashqitan”, “picë arbëreshe”, “picë e Shën Kostandinit Arbëresh”, “poçe Fallkunare”, “qiqra arbëreshe”, “sallatë e Katundit”, “sallatë ka Firmoza”, “sallatë ka Spixana”, “supë arbëreshe”, “supë Mashqite”, “supë mishi arbëreshe”, “taralla i Qeftit”, “tumac Skanderbek”.

Kjo dukuri gjuhësore e pasur vërehet edhe në dhjetëra pajisjet dhe përdorëset e kuzhinës, me në krye fjalën/termin *çërrugë*: përmbledh tërë llojet e pajisjeve dhe të përdorëseve në kuzhinën arbëreshe. Ndër to, për nga emërtimet gjuhësore arbëreshe, spikatin: druga ose palare ose zbrila – qeri, ferruxa – satëri, kanuçkat – kallamat e hollë dhe të shkurtër për gypimin e makaronave, kopi ose mishku – luga e drurit, skani – tryeza e vogël për gatimet në kuzhinë dhe gjatë therjes së dërrit etj.

Shembulli i tretë lidhur me mbushullimin gjuhësor të arbërishtes mund të dëshmohet përmes praktikës vreshtare dhe verëtare. Fjala/termi *rrush*, vetëm sa u përket trajtave të pjekjes dhe të përpunimit e përdorimit, në Fjalorth paraqitet në larmime me togfjalët/termat: *rrush* çirut, *rr.* i egër, *rr.* i rrefiksuar, *rr.* i tharë, *rr.* gresht, *rr.* guarinxhi, *rr.* lirushra, *rr.* nganatik, *rr.* rrenc, *rr.* të gjelëti etj.

Në këtë vijimësi të risisë gjuhësore, gjithashtu shpaloset natyra fjalëformuese e arbërishtes edhe në lëmin e enogastronomisë. Këtë e kanë arritur arbëreshët me lëvrimin shumëshkullor të përditshëm të gjuhës së tyre, këtë e kanë përsosur dhe po e vijojnë gjuhëtarët e intelektualët e tjerë arbëreshë. Në Fjalorth hasen një varg fjalësh të reja të kësaj natyre, si: ballore

– pagur, bilez – shermend, biljezë – fidan, degonar – vile rrushi, fillestar – lastar, ftohsenë – benë, futur – tapë, fytim – mbëltime, kryerinë – bucelë, lisare
– pjergull, lisarjel – pjergullim, majonje – prashitje vreshti në maj, mbushë – verë, nëkeqe – sëmundja e hirit në gjethe, nxire – kanë, nxitarenje – shartim, nxitë – shartesë, shtrydhore – trokull etj.

Siç është e natyrshme, në këtë Fjalorth, sikurse në tërë gjuhën e arbëreshëve, nuk vërehen fjalë me prejardhje turke dhe sllave.

Ndërkaq ka sadopak fjalë me prejardhje nga greqishtja, sepse një pjesë e tyre kanë ardhur nga popullsia arbërore në Greqi.

Por më së shumti dallohen ndikimet dhe huazimet midis arbërishtes-shqipes-italishtes (kryesisht fjalë të brumit të latinishtes). Vërehet se huazimet nga italishtja, gjuha e arbërishtëve i ka marrë sidomos për fjalë të reja që lidhen me teknologjinë dhe pothuaj aspak për emrat e bimëve të selitura dhe ato rastësore, sepse arbëreshët i njihnin para se të mërgonin në Itali. Këto huazime i kanë përshtatur simbas strukturës së arbërishtes, duke i përfshirë në sistemin fonetik e morfologjik të saj. Pra nuk kemi të bëjmë me përthithje mekanike, por me “arbërizim” të fjalëve/termave.

Kështu ndodh te shembujt e poshtëshënuar:

- . Anëzi (si bimë, jo si pije) = Anason = Anice
- . Arë = Arë = Àra
- . Badil = Lopatë = Badile
- . Capatur = Capitës = Zappatòre
- . Eptar = Hektar = Èttaro
- . Kandinë = Kantina = Cantina
- . Kanele, sop voze = Kanellë, sop voze, por edhe bimë amësuese = Cannello oppure Bòcciolo ma anche Cannèlla
- . Limik = Lambik = Lambìcco
- . Must = Musht = Musto
- . Pargulé = Pjergull = Pèrgola
- . Parmens = Trokull = Palmento
- . Shpërun = Çep = Speròne
- . Ver = Verë = Vino

Sa u parashtrua më lart për afron gjithashtu me studimin e të paharruarit Emanuele Giordano i cili në “Fjalor i Arbëreshvet t’Italisë” shkruan se rreth 45 për qind i leksikut popullor arbëresh është i përbashkët me shqipen dhe një sasi rreth 35 për qind i takon leksikut të mirëfilltë arbëresh. E. Giordano paraqet shumë shembuj, ku në vreshtari e gastronomi spikatin fjalët tipësore arbëreshe *droqe* dhe *buthtoi-lulëzoi*.

Në gjuhën shqipe, por besoj se edhe ndër gjuhë të tjera, fjalorët dygjuhësh dhe fjalorët terminologjikë janë degët më të zhvilluara e më dinamike të leksikografisë. Në këtë hulli të nevojës për të përbashkët zhvillimet dhe ecuritë teknologjike, mund të përfshihet edhe Fjalorthi teknik arbërisht – shqip – italisht, që është trajtuar në këtë libër.

Zhvillime gjuhësore arbëreshe edhe më madhore e cilësore, po arrihen gjatë këtij dhjetëvjeçari. Mund të pohohet se këto kulmojnë me librat e botuar lidhur me të folmet arbëreshe të komunave të ndryshme, me vepra të tilla si “Fjalori themelor i arbërishtes”, “Arbashkuar” (vëllimet I, II, III deri më 2015) etj.

Natyra ndërdisiplinore e gjuhës, zakoneve, enogastronomisë arbëreshe kërkon edhe studime e botime përkatëse të këtyre përmasave, përhapje dhe zbatim më

E(t)nogastronomia Arbëreshe

të madh të tyre, në të mirë të bashkësisë arbëreshe dhe të asaj mbarëshqiptare,
të kulturës dhe të qytetërimit ndërkombëtar.

KREU I TETË

SHQYRTIM FILOZOFIK E GJUHËSOR I NJË PJESE TË FONDIT LESIKOR TË ARBËRISHTES.

Me të drejtë, gjuhëtarët dhe specialistë të tjerë kanë botëkuptimin se gjuha është si shtëpia, që nëse mirëmbahet e meremetohet dhe përdoret si duhet, atëherë nuk i prishet gjë dhe nuk shembet kurrë. Por gjithsesi asgjë nuk është e përjetshme. Gjuha evoluon e zhvillohet më tej duke ndjekur ecurinë e përparimit të shoqërisë dhe të teknologjisë, lëvrohet dhe përpunohet, por gjithmonë duke i ruajtur fjalët kyçe, strukturën, themelet e saj.

Kjo dukuri, gjithashtu ka ndodhur me ilirishten/shqipen, pa bërë fjalë për gjuhën romake-italiane dhe gjuhë të tjera.

Njihet se termat dhe sinonimet përkatëse përbëjnë trungun e gjuhës. Po ashtu, se fjalët e urta, gjëzat, mitet, rrëfenjat etj. e gjithçka tjetër njësi frazeologjike dhe folklori në tërësi, përbëjnë ndër thesaret themelore të gjuhës, dëshmojnë lashtësinë e saj dhe traditat e një kombi. Gjithashtu, ndihmojnë për të shtjelluar e kuptuar më mirë, mendimin përçues filozofik dhe këshillimet lidhur me praktikën e jetës dhe ato profesionale, sikurse është rasti për veprimtaritë vreshtare-verëtare-enogastronomike.

Çdo veprimtari ka fjalët e veta, terminologjinë dhe emërtesat në gjuhën përkatëse. Por krahas tyre, enogastronomia arbëreshe spikat, sepse shoqërohet me një pafundësi fjalësh të urta e thënie, me doke e zakone, me gojëdhëna e rrëfenja dhe gjëza, me vjersha e këngë dhe kremtime e urime, me mite dhe rite e mistere. Një pjesë e këtij fondi leksikor, frazeologjik dhe ligjërimi popullor, krijimtarie etj., na shërben si udhërrëfyes për të ndriçuar më mirë mbi lashtësinë e vreshtarisë dhe të verëtarisë mbarëshqiptare.

Ndër fjalët e stërlashta është venë/verë, që simbas akademikut Eqrem Çabej, kemi të bëjmë me një huazim të lashtë mesdhetar, që e ka vatrën te gjuhët e Kaukazit, që përkon me territorin ku është edhe djepi i vreshtarisë e verëtarisë botërore. Gjithashtu fjalët rrush dhe hardhi, Çabej i vështron si shumë të lashta dhe të brumit indoeuropian të shqipes. Profesor Emil Lafe (Tiranë, Shqipëri) vëren se sikurse shumica e fjalëve të moçme, edhe vena/vera ka lëshuar lastarë fjalësh të reja. Kështu, prej venë kanë dalë vëneshtë-vresht (me prapashtesën -shtë, që formon emra vendi). Simbas të folmeve të ndryshme, kjo fjalë ka format: vresht e vreshtë, vnesht e vneshtë, vësht e vështë, vreshtim e vneshtim, si edhe vneshtinjim në arbërisht. Nga emri verë kanë dalë fjalët vençë e venicë (mjedisi, vendi ku është vendosur shkelësi/shtypësi dhe ku shkelen/shtypen rrushtë), venci (verë e dorës së dytë, që nxirret nga bërsitë rrushit). Nga format verë e vresht, kemi tashmë neologjizmat verëtari e vreshtari dhe verëtar e verëtari.

Një çështje kryesore në lëmin e dëlirjes, që lidhet me pasurimin dhe njësimin gjuhësor të arbërishtes: nga vargu i sinonimeve të saj, ka rëndësi të zgjidhet fjala më e përshtatshme, për ta ringjallur dhe për ta "fisnikëruar", për ta ngritur në shkallë termi.

Kështu për shembull:

- Termi "bubuqe" – syth në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i tetë sinonimeve: bubuqe, bumbuqe, çil, ëndëz, fitër, gostar, lumaqe, thumbth.

"Bubuqe" afron shumë me bumbuqe dhe kjo rrënjë fjale është e njëjtë edhe me sinonimet në shqip, sidomos me "burbuqe", por gjithashtu me: bulë, bulëz, bumesë, bumes.

- Termi "bute" – vozë në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i 10 sinonimeve: bute, karraq, karraqe, mbroni, mbut, trivile, utë, varrij, vozgë, vucë.

"Bute" është fjala më e përdorur nga sinonimet e mësipërme, rrjedh nga gjuhët anglosaksone e latine dhe pothuaj ka përhapje ndërkombëtare.

- Termi "dhri" – hardhi në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i nëntë sinonimeve: ardhí, ardhizë, dhri, dhrizë, kucërë, rdhi, udhrí, vidhel, vidhël.

"Dhri" afron shumë me ardhí, ardhizë, dhrizë, rdhi, udhri, por në shqip është edhe shprehje krahinore. Kjo rrënjë fjale është e njëjtë me termin "hardhi" në shqip. Fjalën "dhri" e përdorin edhe arbërorët në Greqi.

- Termi "kaljavesh" – vile në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i 11 sinonimeve: gajop, gogonar, kaljaveshëz, krenastar, kromastar, kurkunar, pup, rrëmb, rrufarë, shkok, vesh.

"Kaljavesh" është i brumit të shqipes dhe afron shumë me sinonimet në shqip: kalavar, kalavas, kalavesh.

- Termi "kënatë" – kanë në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i pesë sinonimeve: ciarlë, cice, kartuç, kënatë, rrugjë.

"Kënatë" ngjason me termin shqip "kanë".

- Termi "kinje" – krasitje në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i gjashtë sinonimeve: gërotje, kinje, murrinje, putosje, rrungonje, shkëmesje.

"Kinje" është e brumit të mirëfilltë të shqipes dhe afron me sinonimet e saj: kimje dhe kitje.

Ndërsa "putosje" është përshtatur nga italishtja ("potatura"); megjithëse është termi më i përhapur ndër arbëreshët, ndoshta ia vlen t'i lërë vendin "kinjes".

- Termi "korqë" – lëvore e kokrrës së rrushit në gjuhën shqipe. U përzgjedh nga hulumtimi i katër sinonimeve: fllëçk, fudhë, korqë, skorcë.

- Termi "kucër" – cung në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i gjashtë sinonimeve: cip, cuk, çupak, kucar, kucër, kucur.

"Kucër" afron shumë me kucar dhe kucur, por ngjason gjithashtu me sinonimin shqip "kuckë".

- Termi "lirushë" – larushk në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i katër sinonimeve: ftuzë, ftuzazish, lirushë, lirushk.

Po aq i bukur është termi "ftuzë", por u zgjedh "lirushë", sepse afron shumë me "lirushk" dhe me termin shqip "larushk".

- Termi "lostar" – lastar në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i 18 sinonimeve: bastunere, bilez, cop, fillestar, kalor, kaquall, lastër, lostar, rrepan, rrëpulë, spal, shemmë, villostar, vitull, vlastar, vllastar, vllastër, zbin.

Termi lastar ka disa dhjetëra sinonime edhe në shqip.

“Lostar” afron shumë me “lastër”, por edhe me termin shqip “lastar”. Por po aq me përmbajtje dhe të bukur janë sinonimet “bilez” e “fillestar”, që dëshmojnë rifillimin e përtëritjes gjelbëruese të përvitshme në hardhi.

- Termi “reti” – shermend në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i katër sinonimeve: pëtalore, retiu, rrethe, sallmende.

“Retiu” afron me “rrethe” dhe shpreh trajtën e gjatë që merr kjo degëz; nëse nuk krasitet mund të tejzgjatet dhe të krijojë një lloje rrjete/retiu apo hardhisë t’i vijë rreth/rrethe.

Ndoshta “reti” ose “hark” – sinonimi në shqip që sidomos përdoret në Kosovë, mund të zëvendësojnë termin “shermend” në shqipen standarde, sepse nuk është i brumit të shqipes.

- Termi “rrëfatë” - frenjë në shqip. U përzgjedh nga hulumtimi i pesë sinonimeve: rraspë, rrëfatë, rrëfërë, rrufar, rrufarë.

“Rrëfatë” afron shumë me rrëfërë, rrufar, rrufarë si edhe me sinonimet shqip rrëfanë, rroboç, rropën, rrupulli, rruvan.

Sa botë e pasur, mbushulluar me sinonime dhe sa mundësi për të zgjedhur termin më të përshtatshëm! Ky realitet përbën një tjetër tregues lashtësie, mjeshtërie, kulture vreshtare dhe verëtare.

Ndërkaq, duke u përçar gojarisht brez mbas brezi dhe duke qenë arbëreshët me prejardhje nga krahina të ndryshme të trojeve shqiptare, sinonimet ende nuk janë kodifikuar, sikurse edhe vetë standardizimi i arbërishtes që është në proces realizimi sidomos përmes institucioneve përkatëse.

Në rrjedhën e hartimit të Fjalorit të madh arbërisht, që po përgatitet nga Universiteti i Kalabrisë, ia vlen të zgjidhet termi nga sinonimet përkatëse, mbështetur në rrënjët gjuhësore të arbërishtes/shqipes si edhe në përmbajtjen profesionale të termit vreshtar-verëtar-enogastronomik.

Nga shembujt e mësipërm ndoshta mund të dilet në përfundimin që të pranohen termat e shënuara në krye të grupit përkatës.

Është shumë domethënëse se një varg fjalë/terma sikurse edhe disa sinonime në arbërisht, përafrojnë me ato në gjuhën shqipe. Po paraqesim shembullime edhe nga sa më sipër:

- . ardhi me hardhi,
- . athëti me athëti,
- . bel me bel,
- . bubuqe përkatësisht me burbuqe e bumesë,
- . but ose bute me but,
- . derr me derk,
- . ‘dhri me dhri dhe erdhi,
- . furkunnë me furkë,
- . kaljavesh me kalavesh,
- . kënatë me kanë,

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- . kinje me kimje dhe kitje,
- . kofinë me kofin,
- . lastër me lastar,
- . lifore me lëvore,
- . lostar me lastar e laskar,
- . mbrujtje me mbrujtje,
- . ngallim me ngjërime,
- . pjegull dhe purgulë me pjergull,
- . rrëfatë me rrëfanë
- . rrush me rrush,
- . rrushtë me rrushtë,
- . shqerrë ose shtjerrë me shtjerrë
- . uthull me uthull,
- . vresht me vresht,

Përpjekjet për kodifikimin e terminologjisë teknike, nevojitet të përfshihen në veprimtaritë shumëpalëshe që po zhvillohen për gjuhën arbëreshe.

Në këto këndvështrime për vlerësimin e njësive frazeologjike dhe të fjalëve të urta shqipe e arbërishte, del domosdoshmëria e hulumtimeve dhe e

përgjithësimëve më të plota. Në librin "" shpaloset një fond leksikor dhe profesional specifik, fryt i ekspeditave studimore në shumicën e komunave arbëreshe, si edhe i vjeljes së më të mirës nga 77 tituj librash të autorëve arbëreshë e shqiptarë, por edhe italianë e nga vende të tjera.

Një varg fjalësh, termash teknike arbëreshe për vreshtarinë-verëtarinë-enogastroninë mund të përfshihen gjithashtu në fjalorët e gjuhës shqipe, shpjegues ose dy a disagjuhësh. Ato përbëjnë një larushi pozitive dhe pasurim të gjuhës mëmë, madje me ndonjë fjalë më të përshtatshme dhe që i mungon asaj. Tingëllojnë të trungut të shqipes dhe mund të gjallojnë e lulëzojnë bashkë me fjalët e tjera të gjuhës mëmë.

Të kësaj natyre mund të jenë:

- bancim (krahas "lidhje" të shermendeve në shqip),
- biljezë (për "fidan" në shqip, që nuk është e brumit të shqipes; kurse biljeza-bija është e reja, që po rritet hardhi),
- ciarlë (krahas "kanë" në shqip),
- fytim (krahas "mbëltrim" në shqip, sepse fidanit/biljezës i futet gjithë rrënja në tokë, deri te vendi i shartimit, pra mbulohet me dhé deri në fyt - fytohet),
- kryerinë (për "bucelë" në shqip, që nuk është e brumit të shqipes; kurse kryerinë shpreh enën që bartet mbi kokën e femrave),
- lisarjel (krahas "pjergull" në shqip që nuk është e brumit të shqipes, por mund të përdoret, sepse është e përhapur kudo në trojet shqiptare dhe përdoret në një varg gjuhësh të tjera. Ndërkaq, fjala lisarjel është sa e bukur aq edhe teknike, meqë pjergulla i kacavaret kryesisht lisave),
- lisarim (krahas "pjergullim" në shqip, që nuk është e brumit të shqipes),
- ncëtim (për "shartim" në shqip, sepse ky proces pune nxit përfitim e fidanit ose të hardhisë më cilësore),
- ngallim (krahas "ngjërime" në shqip, për më tepër se edhe përafrojnë me njëra-tjetrën, duke dëshmuar lashtësinë e këtij termi në trungun e shqipes, që padrejtësisht zëvendësohet me "degustim"),
- nocull (krahas "bërsi" në shqip, që megjithëse nuk është e brumit të shqipes mund të vijojë të përdoret meqë është e përhapur kudo),
- pënjth (krahas "dredhcë" në shqip, duke shprehur të njëjtën përmbajtje dhe të dyja janë fjalë shqipe),
- spalë (krahas "shermend" në shqip, që nuk është e brumit të shqipes, por shumë i përhapur, përfshirë gjuhët latine etj.),
- pishnesë (krahas "doli" në shqip, që nuk është e brumit të shqipes, por tashmë e rrënjëzuar; ndoshta pishnesë është neologjizëm i intelektualëve arbëreshë, por fjalë shumë e goditur, për të shprehur se pirja njëkohësisht nga të pranishmit, secili të një bardhaku me verë, raki etj. për të krijuar mjedis edhe më të ngrohtë në kremtim, kërkon një nxitje, duke "ndezur pishën", pra pishnesë),
- shkëmesje (krahas "krasitje" dhe shumë sinonimeve të tjera në shqip për këtë term),
- shtrydhore a shtrydhëse (krahas "trokull", që nuk është e brumit të shqipes; shtrydhëse ndoshta është neologjizëm shumë i përshtatshëm, duke

shprehur qartë dhe saktë veprimin e këtij mjeti pune),

- shungasje (krahas “përshenje” në shqip, pra ndërrim ngjyre i kokrrave të rrushit kur fillojnë të piqen).

Në Fjalorth bie në sy se disa qindra terma arbëreshe janë të reja për gjuhën shqipe, prandaj përbri tyre është shënuar (art.), sepse përbëjnë artikuj më vete dhe një pjesë e tyre mund të përthithen e të pronësohen edhe nga shqipja e gjithëmbarshme. Në këto terma, krahas artikujve/emërtimeve të gjellëve e ëmbëlsirave të posaçme dhe ato të kultivarëve e të ekotipave arbëreshë të hardhisë, spikatin një varg terma/artikuj të tjerë për enogastronominë.

Të tilla janë: bancim, bani, barbull, brumth, çërrugë, çirut, dhrizë, flexhëke, galletë, gamball, kapasun, karraqe, kuku, kulonë, macokull, ngadarate, pajarë, posta, pumbixh, rrasollë, rrelk, rrëjullë, rrungim, rrungonje, sallëmjendë, sfrrarje, shekëz, varllar, vinjall etj.

Po shqyrtojmë vetëm tre nga termat/artikujt e mësipërm.

.Çërruga ka kuptimin e almiseve/përdorëseve vetëm të enëve të kuzhinës. Sa në imtësi e thellësi ka hyrë arbërishtja enogastronomike!

.Rrasollë do të thotë shpatull për largimin e dheut nga almiset e punimit të tokës. Bujku, vreshtari arbëresh e mban me vete rrasollën, sa herë që belon, lopaton, prashit tokën arë, vreshtin etj.

.Me termin vinjall arbëreshët nënkuptojnë vreshtin e dëmtuar ose të tharë për shkaqe të ndryshme, prandaj jo rastësisht vendi me vreshta në Spixanë, që tani është lagje e banuar, quhet vinjall.

Po ashtu në Shqipëri, ka fshatra me emrin Vinjá (Përmet) dhe Vinjoll (Kurbini e Mat).

Përgjatë shekujve, vreshtarët dhe verëtarët arbëreshë e kanë kryer punën e tyre. Përzgjedhën dhe shumuan e përçuan nëpër breza, dhjetëra kultivarë dhe ekotipa hardhie. Ky fakt përbën një dukuri të rrallë dhe dallojë të vreshtarisë e verëtarisë arbëreshe, për më tepër, e shtrirë në një territor krahasimisht të vogël.

Lashtësia dhe fuqia e kësaj pasurie gjenetike vendëse, dëshmohet edhe me dy tregues domethënës:

a) treguesi gjenetik, sepse brenda të njëjtit kultivar ose ekotip hardhie, ka të tillë me prodhim rrushi të bardhë dhe atë të zi (shembull Magliocco, Mëndonik a Montonico, Minnevaka);

b) emërtimet/sinonimet e larmishme për të njëjtin kultivar dhe ekotip hardhie (shembull Cebib dhe Zebib, Minnevaka dhe Sisëlopa).

Këto tradita dhe arritje në terminologji, le t'i vijojmë me shtjellimin e fjalëve të urta, megjithëse parashtrohen gjerësisht në kreun vijues.

Periodha kur zë e piqet dhe vjelet rrushi, kur nxirret dhe pihet vera e parë, ka qenë dhe është gëzim e kremtim për të gjithë. Pikërisht në këtë tematikë përqendrohen kryesisht fjalët e urta arbëreshe; ndërsa në ato shqipe, krahas kësaj tematike, trajtohen gjithashtu, te mbëltimi dhe selitja e hardhive.

U trajtua përfshirja në gjuhën e sotme shqipe të disa termave dhe sinonimeve teknike arbëreshe. Kjo ndoshta ia vlen të arrihet edhe për një varg fjalësh të urta, megjithëse këto janë sa të katundit e trevës, po aq të mbarë kombit dhe një pjesë ndërkombëtarizohen. Por si mund të lihen jashtë visarit kulturor të mirëfilltë të shqipes, disa nga fjalët e urta arbëreshe që trajtohen në kreun përkatës më poshtë, duke qenë margaritarë të urtësisë arbëreshe sikurse:

Buk e ver e më gjë!
 Kalikurthi (kaluarthi) nuk ha rrush.
 Kur rrallohet, ndrashet.
 Më beló, të jap rrush.
 Oj e bukura si vera!
 Rroft gjuha jon, sa buka e vera!

Terminologjia dhe sinonimia arbëreshe lidhur me vreshtarinë-verëtarinë-enogastronominë është vërtet e pasur dhe shprehëse e fuqishme, dëshmi e gjallë për lashtësinë, traditën, mjeshtërinë; këto veprimtari, me aq përkushtim dhe pasion e arritje janë ushtruar nga arbëreshët. Ky numër termash e sinonimesh merr përmasa edhe më të mëdha, po të merret parasysh se ka të bëjë vetëm me njërin nga veprimtaritë ekonomike, se është krijuar e zhvilluar nga një popullsi prej vetëm disa qindra mijë njerëzish.

Ndër kulmet e larmisë dhe të cilësisë sinonimike mund të jenë rastet e fjalës/termit *lastar* me 18 sinonime dhe të fjalëve/termave *bute* dhe *kaljavesh* me nga 10 dhe 11 sinonime përkatësisht.

Terminologjia arbëreshe për enogastronominë dhe për vreshtarinë e verëtarinë, ndihmon drejtpërsëdrejti edhe në pasurimin e tërësisë së leksikut të gjuhës shqipe, veçanërisht me terma e sinonime që nuk hasen më në këtë gjuhë. Madje ka të tilla, që ndihmojnë për shtjellime të mëtejshme, lidhur me përmbajtjen dhe të shkruarit më saktë të disa termave e sinonimeve, si edhe për përcaktimin më të plotë lidhur me prejardhjen e tyre.

Ndikimi i traditës së moçme vreshtare dhe verëtare, por edhe i asaj enogastronomike, qenia e saj pjesë e jetës së përditshme të arbëreshëve, ka frymëzuar një varg autorësh të mirënjohur arbëreshë për të emërtuar dhe për të përdorur në librat e tyre, alegorinë e këtyre veprimtarive. Kështu për shembull, ndodh me librat: “Il cuoco d’Arbëria” (Carmine Abate), “Grur shum e ver shum” (Nicola Scaldasferri), “Mushti 1860” (Giuseppe Di Maggio Schirò), “Ze (filloj) nje pastan (vresht) i re” (Tommaso Campera).

Akademiku Çabej nënvizonte me të madhe se shumica e fjalëve njërrrokëshe shqip janë të brumit indoeuropian, se ato janë me mbushullim dhe përbëjnë ndër themelet e shqipes dhe të tejet lashtësisë së saj, se zakonisht kanë mbetur të pandryshuara. Kjo tezë fuqizohet edhe te Fjalorth i termave enogastronomike arbëreshe, ku fjalët njërrrokëshe arrijnë në 20 përqind të këtyre termave e sinonimeve, ndërsa së bashku me ato dyrrrokëshe përbëjnë 54 për qind të këtij visari kulturor mbarëshqiptar.

Fjala shqipe është vërtet e bukur, duke u pranuar nga të gjithë, por edhe tejet e lashtë.

* * *

Në përmbyllje të këtij kreu mund të nënvizohet se gjuha e arbëreshëve është e mbushulluar me fjalë/terma të dëlira të gjuhës shqipe, lidhur me veprimtarinë enogastronomike prodhuese dhe përdoruese. Përbën një tjetër dëshmi lashtësie, mjeshtërie, kulture pune dhe jetese. Ajo është burim pasurimi e larmimi të shqipes standarde dhe nevojë studimi të mëtejshëm, sidomos për të përcaktuar më mirë rrënjë e prejardhje fjalësh, për të krijuar fjalë të reja dhe terminologji përkatëse.

Kjo sinonimi krijon mundësi për ta gjallëruar në vijimësi gjuhën e arbëreshëve edhe në këtë drejtim, për të zgjedhur termat më të përshtatshme, duke i fisnikëruar dhe përkryer më tej ato në suazën e gjuhës standard.

Problemi madhor është se fondi leksikor, sikurse edhe ai me fjalët e urta, rrëfenjat etj., fillimisht të tëra si pasuri e të folmes gojore, gjithnjë e më shumë po përdoren më pak, po kërcënohen për t'u bjerrë. Kjo ndodh për shkak se jeta dhe prodhimtaria bujqësore si profesion e burim jetese, po zbehet së tepërmi; se prodhimi bujqësor shtëpiak dhe gatimi tradicional në familje nuk janë më në shkallën e dikurshme. Për rrjedhojë, njerëzit i përdorin dhe flasin më pak arbërisht për këto mjeshtri e veprimtari. Në këtë çështje peshon gjithashtu fakti se shkrimet dhe botimet në arbërisht, me natyrë teknike e aq më tepër profesionale, numërohen me gishtërinjtë e të dy duarve!

Shumë kushtrues është fakti se në listën e UNESCO-s (2009), arbërishtja është shënuar si gjuhë e kanosur, por me gjasa për ta mbijetuar shekullin e 21-të! Del domosdoshmëria që të gjithë duhet të veprojmë në këtë drejtim: shkolla arbëreshe më të plota, përkushtim më i gjithanshëm i njerëzve dhe sidomos i politikës e institucioneve, zhvillim më i mirë ekonomik në komunat arbëreshe, përdorim më i madh i arbërishtes në fletoret dhe revistat e shumta arbëreshe që botohen në Arbëri e gjetkë si edhe në transmetimet e radiove dhe të televizionit arbëresh.

Nga njëra anë shteti italian për zgjerimin dhe zbatimin e ligjit lidhur me gjuhën arbëreshe dhe nga ana tjetër, qeveritë në Shqipëri e në Kosovë bashkë me institucionet anembanë trojeve shqiptare dhe në diasporë, nevojitet të kryejnë detyrën madhore për përjetësimin e gjuhës së arbëreshëve.

Për t'u kthyer te problemet e parashtruara më sipër dhe në kreun e parë, lind pyetja se ku janë librat më të plotë me receta gjellësh dhe ëmbëlsirash, në mënyrë që këto të njihen dhe të përdoren më gjerësisht nga vetë arbëreshët, por gjithashtu nga italianët dhe të huajt? Ku janë fjalorët teknik shtjellues, si edhe ato dy e më shumë gjuhësh për veprimtaritë enogastronomike, për t'u vënë në shërbim jo vetëm në mendjen dhe në duart e studiuesve dhe të specialistëve, por edhe të vlejnjë për dashamirët e turistët pambarim dhe anekënd.

Nga ana tjetër, lexuesi shqiptar, më i arsimuar dhe më mirë ekonomikisht se kurrë, në numër potencial prej rreth 12 milionësh në troje shqiptare, në mërgim e në diasporë, ndien nevojën që të ushqehet edhe me këto burime të veprimtarisë arbëreshe.

Gjuhëtarëve, letrarëve si edhe autorëve të fushave të tjera, specialistëve të bujqësisë e të industrisë ushqimore, institucioneve përkatëse etj., mendoj se u takon që të jenë në ballë të kësaj veprimtarie, sa ende nuk është vonë.

Gjuha shqipe duke përfshirë të folurën arbëreshe njihen për lashtësinë, për fuqinë e përmbajtjes dhe ëmbëlsinë e shprehjes. Aq sa tre ndër korifentjët e letrave shqipe e kanë himnizuar:

Naim Frashëri (1846–1900) me vargjet “Gjuha shqipe sa e mirë / sa e ëmbël dhe e dëlirë”.

Mitrush Kuteli (1907–1967) e quan “gjuhë e stralltë”, sepse është shumë e lashtë dhe ka mbijetuar sikurse guri i strallit.

Ismail Kadare e cilëson “Shënshqipe”, sepse gjuhën mëmë, shqiptarët e kanë të shenjtë, gjuhë bashkimi dhe njëjtësimi mbarëkombëtar.

E(t)
nog
astr
ono
mia
Arb
ëre
she

KREU I NËNTË

FJALË TË URTA DHE ZAKONE ARBËRESHE, QË LIDHEN ME VRESHTARINË, VERËTARINË, ENOGASTRONOMINË.

Kultura enogastronomike tradicionore përfshin edhe fjalët e urta, zakonet, terminologjinë e veprimtarive dhe të mjeteve të punës e të prodhimit vreshtar-verëtar, të bimëve, të ushqimeve, të gatimeve dhe të ëmbëlsirave, të pijeve freskuese dhe atyre alkoolore. Në to, gjithashtu pasqyrohen e shprehen mënyra jetese dhe organizime familjare e shoqërore, ekonomia vendase.

Njihet se fjalët e urta përmbajnë normativa, gjykime, porosi dhe këshilla, të shprehura në mënyrë të thukët dhe shpesh në trajtë metafore e me rimë. Janë rrjedha të përvojës, të urtësisë dhe filozofisë popullore. Përgjithësisht, sjellin një të vërtetë, që njerëzit e besojnë për të tillë. Fjalët e urta mund të kenë ngjashmëri ose të jenë të përbashkëta në gjuhë të ndryshme. Mund të pohohet se, ashtu sikurse rrëfenjat, gjëzat etj., fjalët e urta tajitin/mëndin dhe fuqizojnë shpirtin e bashkësisë si edhe të solidaritetit etnik midis njerëzve, ndihmojnë për qeverisjen më mirë të njerëzve dhe të bashkësisë së tyre.

Në librin “Gjuha e Perëndive” shkruhet se arbërorët e moçëm përdornin shprehjeb “e thënë” për “fjalë e urtë”; pra fjalë me peshë dhe e kahershme, një lloj kanuni, ligji, parashikimi (profecie), shtjellon arbërori i mirënjohur Aristidh Kola (1944–2000) në këtë libër.

Fjala e urtë ka kuptim të plotë në vetvete, në dallim nga shprehja, frazeologjia popullore, që nuk është e përfunduar si frazë dhe e merr kuptimin e plotë kur lidhet me një frazë tjetër (p. sh. “për mustaqet e Çelos”, me kuptimin e veprimit a të zënkës për hiçgjë, pa shkakun e duhur).

Duhet të kemi parasysh se fjalët e urta, sikurse terminologjia dhe vetë gjuha, janë në zhvillim krahas përparimit të shoqërisë, aq sa nuk rreshtin të zhbëhen por edhe të krijohen.

1. Fjalë të urta

Fjalët e urta si edhe zakonet, sinonimet për një varg termash e fjalësh që u shtjelluan në kreun më lart, dhe për më tepër, mbushullimi me fjalë të urta që paraqitet dhe shtjellohet enkas në këtë krë, përbëjnë begati të folklorit dhe të kulturës arbëreshe, por edhe lehtësojnë e fuqizojnë kuptimin e vetë fjalëve/termave. Ato i hijeshojnë më shumë, lartësojnë vreshtarinë-verëtarinë-enogastronominë arbëreshe.

Përbëjnë visare dhe dëshmi vijimësie të gjallimit gjuhësor dhe vreshtar-

verëtar-enogastronomik arbëresh. Shprehin urtësinë dhe mishërimin e këtyre veprimtarive ekonomike jetësore dhe begatuese të arbëreshëve. Për më tepër, mjeshtërinë dhe kulturën e punës e të jetesës së tyre, e filozofojnë dhe e ndriçojnë më tej.

Fjalët e urta arbëreshe të habisin për numrin, prurjen e shumtë, por veçanërisht për përmbajtjen shtjelluese dhe vlerësuese sa i përket tematikës së këtij libri, për larminë dhe mënyrën e të shprehurit. Në to, arbëreshët ruajtën dhe zhvilluan tharmin e tyre të stërlashtë iliro-shqiptar.

Nisur nga kjo parashtesë e shkurtër vlerësuese për fjalët e urta, në disa pjesë të librit, këto shoqërojnë paragrafët me tekste që nevojiten të kenë në krah fjalë të urta, sepse përbëjnë përqendrim mendimi dhe veprimi për çështje të caktuara. Tanimë besoj se bëj pjesë te njerëzit ithtarë të fjalëve urtake arbëreshe, çka e kam lëndëzuar me paraqitjen e tyre në librat “Wisdom from Vine and Wine” (Winstom-Salem, USA 2011) dhe “Enciklopedi për vreshtarinë dhe verëtarinë” (Tiranë 2012).

“E(t)nogastronomia Arbëreshe”, me natyrë sa teknike aq shoqërore dhe letrare, fjalët e urta i pranon natyrshëm duke i mishëruar përgjatë shtjellimit të një vargu çështjesh enogastronomike.

Jo rastësisht, klasiku i mirënjohur Jeronim De Rada (1814 – 1903), në fletoren “Fjamur i Arbërit” (1883–1887) paraqiti 43 fjalë të urta arbëreshe, ndër të cilat: “Lisi bënë mēkan’ (mēkatën) e dega e klan (qan)”. Por nga fjalët e urta më klasike arbëreshe mund të jetë “Kush ruan petkun e vet s’u bën dēm të tjerëve”, çka dëshmon bindjen dhe praktikën e arbëreshëve për ruajtjen e njëjtësisë dhe për fqinjësi të mirë.

Folkloristi i mirënjohur shqiptar Thimi Mitko (1820-1890) i cili kishte letërkëmbim të vijueshëm me De Radën, në librin “Bleta Shqiptare” (1878) paraqiti edhe 490 fjalë të urta dhe thënie, ku për vreshtarinë e verëtarinë bien në sy: “Mbeti hardhi e moshuar” (njeri jetëgjatë dhe me veprimtari cilësore), “Mos të mejnë (mungojnë) në të kremtet, sharmentet e hardhisë dhe degët e ullirit”, “Mos të menjë sharmenti në vresht”, “Rrushtë zunë të larushiten”, “Veshti, që mbëltoi dora e njeriut”.

“Fjalët e urta shqipe janë nga më filozofiket dhe më të përpunuarat në botë” – shkruan një studiues austriak në shtypin britanik të fillim shekullit 20-të.

Për nga fuqia dhe qëndrueshmëria e mendimit, një varg fjalësh të urta arbëreshe janë në shkallën e përmasave të aforizmave, që hartohen nga autorë të ndritur. A nuk mund të jenë të përmasave të tilla “Buk’e hi, te jotja shpi”, “Duhi (duhuni) mir, si buka e vera”, “Emë vengë (më beló), të jap lëng”, “Jo ara, po fara”, “Kalikush (kaluar) nuk ha rrush”?

Një numër i madh fjalësh të urta arbëreshe për vreshtarinë, verëtarinë, enogastroniminë e kanë parë dritën e botimit, në dallim nga termat e sinonimet përkatëse, që më të shumtat e tyre kanë mbetur në të folmen e përditshme. Por ka ardhur koha, madje jemi të vonuar për grumbullimin dhe përpunimin e gjithmbarshëm të tyre, duke i shoqëruar me shtjellime teknike dhe me botëkuptimet e moralizimet që filozofojnë. Kështu do të bëhen edhe më frytdhënëse në përdorim nga ana e njerëzve.

Në këtë vështrim a nuk është për t'u marrë si shembull përgjithësues fakti, që Shoqata "Zhurian" (Bazilikatë) organizon "Gara të fëmijëve për fjalët e urta arbëreshe"?

Moralizuese, mësimdhënëse dhe mbresëlënëse mund të quhen fjalët e urta, si për shembull:

- Duhi mir, si buka e vera.
- Dhria isht mbretëresha e pemëve.
- Emë vengë, e të jap lëng.
- Fyto (mbëlto hardhi) edhe në prill.
- Gëroi (krasiti) 'dhitë, për rrush më t'mir.
- Kadori (gjethja) ruan rrushtë.
- Nj'përbashenë (përpajnë) ben disa 'dhri.
- Oj e bukura si vera!
- Rdhia me shumë kapriolla (shermende) ben pak rrush.
- Rrushtë pa arrirë, bëj gati kofinë.
- Ti, buka dhe vera.
- Vera jone isht si gjaku i Krishtit.
- Ver e shpis time.
- Vreshta e ullishta, mjaftojn qe familja t'jetoj mir .

Përmes fjalëve të urta, dëshmohen kultura dhe tradita e punës dhe ajo e prodhimit, e vetë jetesës së arbëreshëve.

Shembuj të tillë janë:

- Arbëreshi e gëzon mikun, s'paku me nj'qelqe ver ka shpia.
- Grur shumë e ver shumë.
- Kur s'ke shpi as vresht, nuk të sheh asnj plesht.
- Kush punon pi ver, kush nuk punon pi uj.
- Lëngu i 'dhris isht gjak'i pjeqris.
- Me nj'vresht e me nj'palë (pajë), marton nj'bil.
- Mikun mund ta zësh leht, me nj'pik ver; për ta mbajtur, lipset shumë.
- Pa ver isht njilloj si pa ushqim.
- Qelqthi me ver isht t'shërbyerit q'i bëhet mikut.
- Rrit gne (një) derk nde shpit, se lagim buzin për gne vit.

Gjithashtu, fjalët e urta shpalosin mjeshtërinë, që ia vlen të përdoret, si dhe cilësinë, dy tregues që mund të përftohen në prodhimin e rrushit dhe të verërave, në tërësinë e enogastronomisë. Shembuj të tillë janë:

- Brumi ashëm (i pa ardhur mirë), bën bukën pjot me fuckë.
- Buta e vogla ben veran'a mir.
- Çdo rrallohet, ndrashet (trashen lastarët, zmadhohen kokrrat e rrushit).
- Dega ç'u tha ka t'pritet (Dega e thatë duhet prerë).
- Dha shatin deri te këmbët e tij (hardhitë i prashiti deri në rrëzë, pranë

cungut).

- Emë vengë (më beló), e të jap lëng.
- Fyto (mbëlto hardhi) edhe në prill.
- Gëroi (krasiti) 'dhritë, për rrush më t' mir.
- Kadori (gjethja) ruan (mbron) rrushtë.
- Në mundesh, gërò e rrëmò 'dhritë, qysh pas Gjithëshenjtorëve (1 nëntor).
- Nj rrmihje vreshti, sa gjysmë ujitje.
- 'Rdhia me shumë kapriollë (shermende), bën pak rrush.
- Rrushtë pa arrirë bëj gati kofinë.
- Si isht biljeza (fidani), vjen vreshti.
- Si isht karraqja (buti i madh), vjen vera.
- Vilen rrence (të vonë) mos e vjel.
- Vresht pa nj fill bari, mbajtur pastër si nj klishë
- Vreshta me shumë pamna (gjethe), bën pak rrush.

Po ashtu, spikatin çiftimet, për shembull "buk e ver", si dy ushqime themelore, duke i lidhur me mirëqenien dhe me fenë e krishterë, me mitologjinë, me dashurinë për jetën, me mikpritjen.

Buka përdoret edhe si meshë (kulaç i gatuar me miellin më të mirë të grurit dhe i mblatur/shënjuar sipër, e pastaj hirësuar në kishë së bashku me verën shtëpiake). Përdoren bashkë, me rastin e kungimit të njerëzve dhe të përshpirtjeve për të kujtuar të vdekurit e afërm.

x x x

Çiftimi "bukë dhe verë" përdoret edhe në Shqipëri. Në vjershën "Dheu" poeti i mirënjohur Andon Zako Çajupi (1866-1930) vargëzon: /Dheu i gjat'e i gjerë, na jep buk e na jep verë/.

x x x

Në këtë vijimësi është çiftimi tjetër "taral e ver", kudo i pranishëm në kremtimet familjare arbëreshe. Pra "buk e ver" në ushqimin e përditshëm dhe "taral e ver" në kremtime! Në të dyja rastet përdoret brumi, por për të kremtet, ky ëmbëlsohet.

Gjithashtu, shprehja praktike "Grur shumë e ver shumë" përbën një filozofi prodhimi agro-enologjik dhe të jetesës së arbëreshëve. Tokat kodrinore dhe kryesisht pa ujitje, ku kryesisht jetojnë arbëreshët, janë ndër më të përshtatshmet për prodhimin e grurit dhe të rrushit. Grurë dhe verë me mbushullim do të thotë jetesë më e shëndetshme dhe e siguruar, sepse këto janë ushqime themelore dhe më se të shëndetshme, që mund të ruhen e të përdoren më afatgjatë.

x x x

Arbënorët në Dalmaci gjithashtu e kanë në zemër çiftimin themelor ushqimor "Buk e ver", çka mund të shëmbullehet me fjalën e urtë "Nji pik ven e nji grim buk, muo m'ò mjat (mjafton)".

Çiftëzimi "Bukë dhe Verë" haset edhe në botëkuptimin e praktikën, si edhe në fjalët e urta shqipe. Në këtë vështrim, ndoshta qëndron në krye ushqimi "përshesh

buke me verë”, që sidomos përdoret në zona të ftohta ku gjatë dimrit mungonte qumështi i deleve dhe i dhive që mbarështoheshin në këto zona, prandaj me këtë lloj përseshi mëngjesohej ose darkohej. Po ashtu “Shujta (dreka, darka) pa ven, ma mir mos me ken (mos të jenë)”, ridëshmon se edhe te shqiptarët, pirja e verës ka shoqëruar ngrënien e ushqimit. Domethënëse është fjala e urtë “Rrushi me drithë e buka, shkojnë për burr t’mirë” (Kosovë), pra çiftëzim ushqimesh themelore shumë të vjera, sikurse burrat e mirë.

Për më tepër, në çiftimin bukë dhe verë, shqiptarët përfshijnë edhe ujin. Kjo praktikë gjithashtu shprehet përmes fjalëve të urta: “Ujë rrahu (burime nga pyjet) dhe verë ahu (përpunuar e moshuar në vozë druri)”, “Buk grunit e uj drunit (burime nga pyjet)”.

Buka dhe vera përbëjnë thelbe të jetës, lavdërim për njeriun, i cili në çdo rrethanë, me çiltërsi dhe pa druajtje e shpreh mendimin. Buka dhe vera bartin edhe vlera simbolike në jetën e njerëzve. Ndërkaq thënia e përdorur nga shumë popuj në Mesdhe se “Bukës i thotë bukë dhe verës verë”, filozofon që gjërat të quhen me emrat e mirëfilltë, pra gjithmonë të pohohet e vërteta, të flitet hapur dhe qartazi.

x x x

Tek arbëreshët, aq të ngjizura me njëra-tjetrën janë buka me verën, saqë andej-këndej, mielli për bukë gatuhet duke i shtënë rreth 65 për qind verë, në zëvendësim të ujit që përdoret zakonisht.

Shembuj për çiftëzimin “Bukë dhe verë”:

- Buk e ver dhe më gjë (asgjë tjetër, kam gjithë të mirat).
- Buk e ver, e ve (e shton dhe e zbukuron) triëzan.
- Buk’e grunjët zë e prodhohet ndë maj dhe vera ndë gusht.
- Buka e shërbyer, vera e matur.
- Buka e vera kanë qenë, janë e do jenë edhe nesar, ta triesa a t’vapkut (varfrit), si ta ajo a bularit (të pasurit), kaq në ditat shërbëtirja (të zakonshme) sa ndë kremtet.
- ~~Buka hahet, vera pihet, derkut i bëhet festa.~~
- Bukën ngjyeje (njome) me ver, se t’shijon me shum (buka përfiton amësimin, shijen dhe ngjyrën e verës).
 - Bukza nd’maj (korret e shihet gruri), e verza (rrushi, vera) nd’gusht.
 - Duhi (duhuni) mir, si buka e vera.
 - Duket buk’e duket ver.
 - E bëshi grur me kukule shum, e bëshi ver sa mbëron (buron, rrjedh) nj lum.
 - E kuamja e krisiu (e ngrëna/buka dhe vera)
 - Grur shum e ver shum.
 - Gruri i zier, si buka, përseshet me ver.
 - Kemi aq buk, sa ver.
 - Kush e bëri tryezën? E bëri buka dhe vera, mishi i kuq dhe rrushi i zi, mishi i qengjit dhe i derrit të egër. De Rada te “Rapsodi të një poeme arbëreshe”.
 - Kush pi ver e ha buk, djath e bjuremë (mish i therur), ben nj t’bukrë pranverë.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Kur kam buk e ver, jam zonj plot me nder.
- Mielli, vaji, vera jan tri ushqimet më të papërliera.
- Nj'kulaç t'ngroht dhe nj'shishe me veren tende!
- Nji pik ven e nji grim buk muo m'o mjat (mjafton), (arbë.).
- Nj'pikëz ver, nj'tul buk, nj'hudher: e shkohet e vihet.
- Njome bukën në ver se t'shijon më shum.
- Pafshe hije (nderime), si buka e vera!
- Qofsh me nder moj nuse, si buka mbi tries dhe si vera n'qelqe.
- Rrofshi sa buka e sa vera!
- Rroft gluha jon, sa buka e vera!
- Sa isht e mir buka e vera, sa isht i lik shubërtira (rraskapitja).
- Shurbe buken e mat veren.
- Ta triesa e t'vapkut, si ta ajo e bularit (bujarit), kaq ndë ditat e zakonshme sa ndë t'kremtet, shërbëtirja, rregjërat (rregullat) klenë dhe jan e do jen edhe nesar: Buk e Ver!
- Taral e ver .
- Të dua mir, sa buka e vera
- Ti, buka e vera; kemi çdo gjë.
- Triesa pa buk e ver, s'ka hije.

Në një këngë popullore çame përdoret shprehja: Pse s'ha bukë dhe s'pi verë?

Së fundmi ndoshta, fjalët e urta kanë edhe natyrë meteorologjike, duke parashikuar e përcaktuar veprimtaritë vreshtare-verëtare dhe gatimet enogastronomike simbas kalendarit mujor dhe që lidhen me ditët e kremtimit të disa shenjtoreve. Klima dhe ecuria e motit, veçanërisht kur agroteknologjia nuk ishte e përparuar, kushtëzojnë edhe prodhimin e rrushit dhe të verërave, ngrënien më me dëshirë të disa lloje gatimesh.

Le të përmendim disa shembuj:

- Bukza nd'maj e verza nd'gusht.
- Çdo gjë bëhet me motin.
- Çdo shi në prighi (prill), mbush butan me ver.
- Erth Shën Mitri, erth dimri.
- Janari i that, marson (begatohet) bujku e pendari/vreshtari.
- Nd'dimër rrmohen vreshtat.
- Nd'mundesh gërò (krasit) dhe rrmq qysh pas festës së Gjithëshenjtoreve.
- Persuti (proshuti) çahet (pritet e hahet) ndër t'korrat e ndër t'vjelat.
- Shën Vasili ture shkuar (janar, fillim dimri i mirëfilltë), rrashkatjeltë ture mburuar.

Tipare të çmuara të këtyre fjalëve të urta arbëreshe janë: të shprehurit në mënyrë të thukët dhe shpesh me rimë poetike, përmbajtje cilësore, të vërteta jetësore dhe të mjeshtërisë e të profesionit, përgjithësime të një botëkuptimi ose përvoja a praktike të përparuar në enogastronomi, dëshmi të filozofisë e kulturës

arbëreshe.

Ky visar me fjalë të urta, krahas vlerave historike-kulturore-gjuhësore, vijon të ruaj edhe ndonjë dobi të përfitimit praktik dhe profesionor prej tyre. Madje, tërësia e tyre mund të përbëjë një doracak praktik për vreshtarinë, verëtarinë, enogastronominë. Përmbajtjen dhe domethënien e një termi a veprimtarie vreshtare-verëtare-enogastronomike, fjala e urtë e filozofon, e plotëson dhe e shtjellon, për më tepër e hijeshon. Lexuesin e çlodh dhe e dëfren, e ndihmon për të ngulitur më mirë botëkuptimin që del prej saj.

Një pjesë e këtyre fjalëve të urta, përngjajnë dhe/ose përafrohen apo kanë njënjëshmëri, madje disa prej tyre janë paralele, por me shtjellime të ndryshme me ato shqipe, sepse kanë të njëjtat rrënjë; gjithashtu me ato italiane, për arsye të bashkëjetesës shumë shekullore. Kjo është dukuri dhe praktikë e njohur anekënd botës.

Fjalët e urta janë me natyrë të gjithësishtme, prandaj vendprejardhja nuk ka rëndësi të veçantë. Megjithatë, çdo popull ka përpunuar fjalët e urta të veta. Një pjesë tyre, në shkëmbime midis popujve, janë përpunuar dhe përshtatur me botëkuptimin dhe me të folurën vendëse, duke u mishëruar e shndërruar në visare të kombit përkatës.

Në librin “Parlano i sette savi” shkruar nga Raffredo Monizza (1984, Lecce), paraqiten 7 mijë fjalë të urta të hartuara nga urtësia e shumë popujve nëpër botë, duke përfshirë shqiptarët.

Të tilla në këtë libër, nga shqipja po renditim disa që janë paraqitur:

Në shtëpinë e mikut, koha harrohet.

Dardha nën dardhë bie.

Edhe Zoti ka nënë.

Dashuri vëllazërore, për dashuri vëllazërore, por djathin vetëm me pare në dorë.

Me nënën deri në breg, me burrin tënd mund të kalosh edhe oqeanin.

Gjeografia dhe denduria e këtyre fjalëve të urta, me shtrirje dhe përdorim pothuaj në të gjithë komunat dhe popullsinë tjetër arbëreshe, tregon lashtësi dhe traditë gjithëmbarëse për vreshtarinë, verëtarinë, enogastronominë. Për më tepër, një pjesë e mirë e fjalëve të urta arbëreshe i kanë përkatësit në gjuhën shqipe, ridëshmi e prejardhjes nga trojet shqiptare.

Nuk përbën rastësi fakti, që fjalët e urta përbëjnë ndër thesaret themelore të gjuhës.

Tërë fjalët e urta, që kam arritur të hulumtoj dhe të mbledh nga botimet dhe nga ekspeditat në disa komuna arbëreshe, duke qëmtuar e vjelë edhe fjalë të urta të rralla e që ndoshta po botohen për herë të parë, mund të soditen e të përftohet shumë prej tyre. Por sa të tilla janë bjerrë ose ende nuk kanë parë dritën e botimit!

Përkrah, në fund të fjalëve të urta dhe thënieve që paraqiten më poshtë, në shumicën e tyre është shënuar komuna arbëreshe nga ato janë vjelë. Por pa dyshim se këto fjalë e thënie janë pronë e disa, në mos e shumicës së komunave

të tjera. Përderisa fjalët e urta dhe thëniet huazohen nga njëri popull te tjetri, përse këto arbërishte të mos jenë visar i tërë bashkësisë arbëreshe.

Aty këtu është shënuar, paraqitur ndonjë fjalë e urtë a zakon etj. me prejardhje arbërore (Greqi) dhe arbnore (Dalmaci), sepse edhe kjo popullsi shqiptare ka mërguar në periudhë të përafërt me atë të arbëreshëve. Në këtë mënyrë, mundësohet ndonjë krahasim e vlerësim midis tyre.

FJALË TË URTA DHE THËNIE ARBËRESHE (620)

Arbëreshi e gëzon mikun, s'paku me një qelqe ver ka shpia (shumica e komunave arbëreshe).

Ai qiparis, ajo 'rdhi e bardh; shtrënguar shumë rreth tij përgjithmonë (KAR).

Ajo çikza ver, s'ka t'lipset mb'tries (sadopak verë nuk duhet të mungojë në tyezë), (FRA).

Acquë d'agustë fa olijë, melë e mustë (Shiu në gusht bën vaj, mjaltë dhe musht).

Anata e mir njihet ndër bathët (Viti bujqësor i mbarë kuptohet qysh me prodhimin e bathëve. Seliteshin shumë nga arbëreshët; prodhim i hershëm dhe i brishtë, prandaj përbëjnë tregues për ecurinë e motit), (FRA).

Ani (Hani) fasule e rini (rrini) si lule (SPA).

Babai domethen shtylla, nena domethen hardhia, fëmijet domethen vilet.

Bahe e lakre, e (edhe) vera katër surde (Bathët dhe perimet gjethore, pihen edhe me verë të lirë, që kushton katër qindarka), (FRA).

Bëj nur (zbukuroj) vreshtën, valle, valle (këngë popullore, që hidhet/kërcehet valle).

Bëj ver në trivil (but).

Bëjm një veraz a hollaz (Verë me amësim e shije të stërholluar).

Kur na dhimbet kriot (koka) s'marremi aspirina, ma vemi te kandina (PLA).

Bëjn rrush dhriz bardh, ata më shëronëshin (Prodhoj/vjel rrush të bardhë nga hardhia, ai të shëron), (FRA).

Bëju uthull, se miza rruset (tërhiqet), (FRA).

Bën shtridhëla të holla, të holla (Amvisa rrëqethet nga të ftohtit, prandaj shtridhëlat-fillet e brumit për makarona i fërkon më shpejt midis dy pëllëmbëve të duarve), (UNG).

Bënj nur (zbukuroj) vreshtënë, valle – valle (Përkujdesje për vreshtin: shtrij e gërshetoi shermendet).

Bëshi ver sa mbëron (buron) një lum (SBE).

Biret (humbet) me një biqer ver (SKO).

Bora e marsit ë si kuprëa jacit (Si plehu i vathës me bagëti, që është i dobishëm por jo i fuqishëm, sepse diellzohet e shpëlahet nga shirat prandaj nuk është i fuqishëm dhe ndikimi për tokën e bimët nuk mban gjatë), (PLA).

Bota (toka) merr e jep (FRA).

Breshri ndë vresht, i zoti me at kaloqe (bastun), (Dëm, dëmit.), (FRA).
Brumi ashëm (brumë i paardhur mirë), bën bukën pjot me fuckë (plot me flluska).
Buar (bjerr) bukën (Humb bukën e përditshme, punën.), (PLA).
Bubuqja, shjut (shiut) neng (nuk) i trembet, sepse edhe nen shjut hapën fjetat .
Buk'e bardh dhe buk'e zeze, mire se hami.
Buk'e grunjët zë e prodhohet ndë maj dhe vera ndë gusht.
Buk'e hi mbal vatrë tënd (Bukë e hi pranë vatrës tënde, d.m.th. jo mërgim në vend të huaj), (FER).
Buk'e hi te jotja shpi (FRA, PUR).
Buk'e hi te shpia jote (STR).
Buk' e qepë te shpia jote (VAK)
Buk'e shërbyer, ver'e matur.
Buk' e ver dhe më gjë (Asgjë tjetër, kam gjithë të mirat).
Buk' e ver, dhe ve (shtro, zbukuro) triezan (MAS).
Buk, krip e zëmër (shumica e komunave arbëreshe).
Buka e vera kan qen, jan e do jen edhe nesar, ta triesa a t'vapkut (varfërit), si ta ajo a bularit (të pasurit), kaq në ditat shërbëtirja (të zakonshme) sa ndë kremtet (MAS).
Buka hahet, vera pihet, derkut (derrit) i bëhet festa.
Buka po edhe grur i zier, bëhen përshesh me ver (KAR).
Buka ta shporta e vera ta kënata (Ushqime përherë të pranishme në tryezë), (MAS).
Bukë bukës dhe verë verës (Fol dhe/ose shkruaj haptas e qartë. Përdoret nga shumë popuj të Mesdheut, duke përfshirë arbëreshët).
Bukë bukës dhe kulaç kulaçit
Bukën ngjyjeje me ver, se t'shijon me shum (Buka përfiton amësimin, shijen dhe ngjyrën e verës).
Bukza nd'maj (korret e shihet gruri), e verza (vera, rrushi) nd'gusht (FRA).
Burrat pin veran nga bucjela ma kaniti (me kallam, por edhe nga kanella/lëfyti), (MAS).
Burri ç'dehet, bier nderen (Njeriu i cili dehet e humbet nderimin), (FRA).
Buta e vogla ben veran'a mir (MAS).
Buti po çet (Buti qet, pikon, rrjedh verë), (arbë.).
Butin ruje sidomos kur esht pjot (Mos shpërdoro, bëhu ekonomiqar), (STR).
Butja isht plot me ver.
Butja ime ng (nuk) ka më verë, mosnjeri (asnjëri) më sheh më në faqe (FRA).
Butja jep veran çë ka (FRA).
Butja, me mir t'pikonj se t'rrjeth.
Çan buk me gjunj (Ha bukë shumë të ndiçme. Njeri shumë i varfër),

(PUH).
Çdo gjë bëhet me motin (FRA).
Çdo rrallohet, ndraset (Dobia e rrallimeve në vresht:
trashen/fuqizohen lastarët, zmadhohen kokrrat e rrushit), (FRA).
Çdo shi në prighi (prill), butin me ver e mbush.
Çdo shpi ka vreshtëzën a vreshtin, tinën (tinarin), buten me ver.
Çë duani të rroni shumë, kur hani para se mirrni gjumë, kujtohi të pini ver.
Çë ki buz rrush (Ç'është ky njeri sedërmadh), (SKO).
Daljëm nga kisha e ndajëm koqe (drithë i zier), verë, bukë (arbr.).
Dega ç'u tha ka t'pritet (Dega e thatë duhet prerë), (FRA).
Derku ë (është) nd'malt, e kusia ë e zin (FER).
Derku është i zoti'shpis (FRA).
Dielli, ç'sheh, ngrohën (Dobia nga toka shullë, nga vreshti në
shullë), (FRA).
Dita ka sitë, nata ka vesht (MAQ, MBU).
Do të qell (shtrydh) rrushtë në lino (trokull), (arbr.).
Dua ma veran se ujt.
Duh (duhuni) mir, si buka e vera (Duajeni mirë njëri-tjetrin), (SKO, SPA).
Duket buk'e duket ver.
Dha shatin deri te këmbët e tij (Hardhitë i prashiti deri në rrëzë, shumë afër
kërcellit.), (FRA).
Dheu nduken (thith) bute (Firë të ndryshme, në vresht e kantinë).
Dhodu (mbas) tri mashkurat (brymave), shi o bor, dit e nat (FRA).
Dhria (hardhia) isht mbretëresha e pemëve.
Dhria (hardhia = rrushi, vera) isht shëndet.
Dhria lidhi rrusht (Hardhia lidhi, krijoi kokrra
rrushi).
E bëshi grur me kukule shumë, e bëshi ver sa mbëron (buron, rrjedh) nj lum.
E di luga çka poçja (FRA)
E pi veren edhe ka kakoni (lëfyti).
E qindoi si erdhia (hardhia) kur i marren rrusht (SKO).
E shtrembër si 'dhria (pjergulla), (Nuse me trup jo aq të bukur), (SBE).
Edhe 'dhria ka çerre (dredhca/viticci), (HOR).
Edhe të vdekurit shkojn për të pir nj'qelqe me ver.
Edhe zogjtë bëjnë fole te vilet në hardhi (Kush nuk e pëlqen rrushin!), (MAS).
Edhe Zoti Krisht nj'her, mori qelqen dhe beri ver.
Eja zot të pishi ni (një) ver, në kupë zonja do ta shtjer! (Ftesë mikut për të
ardhur në shtëpi), (arbë.).
Emë vengë (më beló), e të jap lëng (Hardhia i thotë vreshtarit).
E kuamja e krisiu (E ngrëna dhe vera. Thënie e moçme), (SMA).
Erdh moti çë bëhen rrusht – thuajm jo, vemi ka vreshti bashk e bashk –
thuajm jo, thuaj me mall sa mir m'do (Shprehje e dashurisë në këngë popullore),
(SKO).

Erdh moti që bëhen rrusht, thajmë mall a mir m'do, vemi ka vreshta bashka-bashka (SKO)

Erth Shën Mitri (26 tetor), erth dimri (FRA).

Është i firasur (ndoshta në kuptimin 'i taposur')

si një bute (FIR).

Është i shëndosh (fuqishëm) si rroz (nyje

kërçelli) ulliri (FIR).

Frasnita ka shumë kambanja (ara) e shumë vreshta (FRA).

Fyto (mbëlto hardhi) edhe në prill.

Fyto, fyto vet (Mbëltoje vetë vreshtin tënd sepse kërkon përkushtim përcaktues për të ardhmen, të dhëmb dhe e do më shumë), (FRA).

Gaidhuret (gomarët) zëhen (grinden), e vuct (vozat) çahen (FRA).

Gaidhuri a bian, e gaidhuri a ha (Gomari e bart rrushin dhe gomari e ha.

Vonesat në vjelje dhe bartje, rrushin e dëmtojnë).

Gëroi (krasiti) 'dhrinë, për rrush më t'mir.

Gratë zëhen e vuçit (vozat) çahen (MAS).

Grur shumë e ver shumë.

Gruri i zier, sikurse buka, përsheshet me ver.

Gjitionia, gjiria. (Fqinjësia ka përmasa të gjinisë - farefisnisë) (SPI).

Gjithë gryket (gryka, pjesa e prapme e gojës) janë motra (FER).

Gjithë imi mjeshtëre të mblomi (mbushim) kënatën me ver, e jo të shërbemi vreshtën.

Ha bukë të mufulliosur (paksa të mykur), se të bukurokën sit (zbukuron sytë). (Kurnjerëzit i pllakos varfëria përdoren edhe këto fantazi dinake, për të përballuar vështirësitë), (FER).

Ha për drekë, po lë për darkë (HOA).

Ha tul e kother (kore buke – mollica e crosta), (Njeri i cili ha gjithçka)

Hëngri sa më kish e nani vate për pargari (PUH).

Hongsh buk e qep ka shpia jota (SVA).

I dehun cung. (I bërë tapë), (arbë.).

I dehun, si voza. (I dehur tapë, si voza me verë), (arbë.).

I ëmbli si shiu i prighet (prillit).

I jati hëngri aguridhën (rrush, fruta ende të papjekura), e të birit i dhembën dhembët (Kur fëmijët paguajnë gabimet e prindërve), (MAS).

I glat (gjatë), si nata e Shën Ndreut

(muaji dhjetor).

Iku dimri, me marsin (FRA).

Iku vapza (vapa, stina e verës), me gushtin (FRA).

I ngriti (ngrica) i prillit ë (është) fërmku (hidhërimi/farmaku) i dheut (PLA).

I urt, si voza me ven (Sepse voza me verë ruhet në mjedis të qetë) (arbë.).

Jan píta húa (UNG).

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Janë si nenëza e burdhaulaka (sikurse këto dy lloje bimësh, dy mikesha/miq që kuvendojnë shpesh me një tjetrin), (CIV).

Janar i that, marson (begatohet) bujku e pendari (vreshtari).

Je i ëmbllith si shiu i prillit (SKO)

Je si një kamaster (Kuptim figurativ: Femër shtat hedhur), (SSO).

Je si një rrogjere (Si kanë, me grykë/gojë të madhe.), (SSO).

Jem' e bëmi petulla, krustull e kanalleta (lloje ëmbëlsirash që gatuhen për Krishtlindje).

Jemi si një kravele (bukë rrumbullake) hua (thënie e Manol Giordano, prift dhe intelektual i mirënjohur).

Jënnari sicchë, massarë ricchë (Janari i thatë, bujqësi/fermë e begatë).

Jo ara, po fara (arbr.).

Jote shoqe do te jet si 'dhri (hardhi) me pemë (rrush), te muret e shpis tende (Gjatë kurorëzimit të çiftit në kishë, prifti i drejtohet dhëndrit me porosinë e mësipërme).

Ju mburoft vera, si shura (rëra) n'det (FRA).

Ka Kand'llora (e kremte e Zonjës së Qirinjve, muaji shkurt i acartë) ka nget (rreh) dielli, nget (bie) bora, e ariu hin më thell (PLA).

Ka taluri (pjata, gjella e ngrohtë) vjen kulluri (ngjyra e fytyrës), ka panëta (bukëza dhe pushimi/çlodhja) vjen shndeta (FRA), (VAK).

Ka trutë e marsit (njeri i paparashikueshëm, si moti gjatë marsit), (PLA).

Kadori (gjethja) ruan (mbron) rrushtë (HOR).

Kajk vashile (kaq barela me verë), por Marvazi! (lloj rrushi i mirënjohur), (SMA).

Kalikush (kaluarthi) nuk ha rrush

Kalorja (lastari) epet, por nuk thyhet.

Kam besim te miqësia e singertë dhe jam besnik i verës së mirë (paraqitur nga studiuesi Franco Vasto në Ferma-Firmo).

Kam vetëm dy rrapient (ngastra) me vreshta.

Kamë kopështin. Kam mbjellë rëdhinë e kamë rrushtë (SMA).

Kandellora (shkurt i acartë, e Kremtja e Qirinjve), ku nget (bie) dielli nget bora (FER).

Karnivalli u qas t'na vinj, shpojam (shpojmë, hapim) butin mallandrin (çapkën), (PLA).

Karnivalli kamarut hëngri, një shpatull e një pirsut (proshutë), (FER).

Karnivall ku vajte u n'gule? Hëngre liakra (perime gjethore) me fasule? (Parapëlqim i perimeve dhe bishtajoreve kokërr).

Katundohet me një gjiz (Kënaqet edhe vetëm me ngrënie vetëm të gjizës), (PUH).

Kemi aq buk, sa ver.

Kemi më ditë sa kuleçe (HOA).

Kjo ver bëndhika (e bekuar) është si uji ka kroi pika-pika (ujë i përkryer), (SKO).

Kjo ver e bardh dhe e fisme, 'ntrùzza (dolli) beft Felice (emër njeriu), (VAK).

Kjo ver vjen nga rrushi, rrofsh shum vjet papas Bellushi (Antonio Bellusci, prift dhe letrar arbëresh i mirënjohur, i cili ka shkruar libra edhe për arbërorët në Greqi), (arbr.).

Knata (kana) e çar, s'e mban veran (FRA).

Kokosheli (breshri) e katastropsi (shkatërroi) vreshtënë edhe u tha (arbr.).

Kputa dy vile ballashele (kokërr rralla).

Kroqi (kazmë dydhëmbëshe) e viell (vjell) boten (tokën), (FRA).

Kuçinë e vikur (vogël) ben shpin e madhe (Kuzhina mundëson miqësi, kursim, fitime), (FER).

Kulaç me brumë, mbrujtur me vezë dhe merikotë (musht i zier, trashur).

Kur bie bora nd'maj, mblidhmi miqë e zëm nj'vaj (qajmë), (PLA).

Kur buten e lan, pi ver te mir.

Kur buti ish'i pjot, t'thojën gjith mirdita zot; nani çë buti u fërrnua (mbaroi), mosnjeri më ruan mua! (SPI).

Kur buti rrjoth gjith miqt i mbjoth, kur buti u fërrnua (mbaroi) gjith miqt u llarguan (MAQ)

Kur buti rrjodh gjith miq't m'i mbjodh, kur buti shtirpoj (shteroi) gjith miq't m'i llargoj (SMI)

Kur butja ish pjot, nganjë (çdonjëri) m'thoj: mir dit, o zot!

Kur butja me shterpoi (shteroi), gjith miqt mi largoi.

Kur derku shtyje (shtyn) derën u bë (është) ditë, e (edhe) kur të vjen u (uri) u bë mjezditë (mesditë).

Kur dhelpira ng'arrën (nuk arrin) te rrushi, thot se isht agullaç (i papjekur).

Kur ha mish dhe pi ver, dimri nuk ka çfar t'bën.

Kur kam buk e ver, jam zonj plot me nder.

Kur kishnja butin plot, m'thojn: t'falem Zot! Porsa buti m'u fermua (u mbarua), mos më foli mua (FRA).

Kur në tries (tryezë) isht edhe vera, gjithashtu ajo buzëqesh (FRA).

Kur nj (njeriu) pi vere behet i madh e i urt (paraqitur nga studiuesi Franco Vasto, Ferma-Firmo).

Kur rrallohet, ndrashet (trashet).

Kur s'ke as shpi as vresht, nuk të sheh asnji plesht.

Kur sporta ka rrush e figë, vriten gjithë të t'auken migë (Kur shporta ka rrush e fiq, të gjithë përpiqen që të të kenë mik), (MAS).

Kur u bë uthull, nëng i vlen të i ndrosh butan (Kur vera bëhet uthull, çfarë vlen t'i ndërrohet buti?), (MAS).

Kur vera u bë uthull, nëng (nuk) i vlen t'i ndrosh butan (vozën), (MAS).

Kush do t'mblonj (mbushë) butet me musht, ka t'majonj (duhet të prashitë) vreshten edhe nd'gusht (SKA).

Kush do t'rronjë 100 vjet ka t'ha buk fisku (duhet të hajë bukë të ndiçme) e t'pi ver t'vjetër (Franco Vasto, Ferma-Firmo).

Kush e bëri tryezën? E bëri buka dhe vera, mishi i kuq dhe rrushi i zi, mishi i

qengjit dhe i derrit të egër. (Jeronim De Rada te “Rapsodi të një poeme arbëreshe”).

Kush e do një çik must (musht), (FER).

Kush ë (është) pa shpi, ë pa gjitoni (SPI).

Kush germon (prashit) do ver, jo uj ka vuca (vozë e vogël)

Kush ka ‘dhri, ka vresht (HOA).

Kush ka një vashjel (vozë) me ver, bën një t’bukure primaver (Jeton mirë).

Kush mbjell edhe korrin (korr).

Kush m’u dha veran mua, Krishti ja mburoft si krua! (FRA).

Kush ndot këmbët, lyen dhëmbët (HOA).

Kush neng (nuk) mbjell mangu kurën (nuk korr), (FER).

Kush pi ver e ha buk, djath e bjuremë (mish i terur), bën një t’bukrë pranverë.

Kush punon pi ver, kush nuk punon pi uj (Vlerësim për punën).

Kush punon pi uj, kush nuk punon pi ver (Padrejtësi).

Kush qanton (mbëlton hardhi etj.), këndon (Komuna arbëreshe në Kalabri).

Kush rmon pi uj, kush tirën (tjer, flet kot) pi ver (Padrejtësi).

Kush s’e do një qelqe me ver shpie! (FER)

Kush shtie (hedh) bukën, nde jeter shekull (botë) e paguan shtretë (shtrenjtë), (MAS).

Kush vjel e kush ben bute! (FRA).

Kush vret (ther) derkun ka zjarrin, lekengën e veren (Kryefamiljari atij i jep ngrohjen, ushqimin, pijen), (MAS).

Kutundohet me një gjz (Kënaqet me pak).

Lëngt rrusi, i shtrydhur në shtrydhore.

Lëngu i erdhisë (vera) isht sisë e ‘pjeqris (pleqërisë), (SKO).

Lisi bënë një mëkan (mëkatën) e dega e klan (qan), (Jeronim De Rada te gazeta Fjamuri Arbërit).

Lulzat nd’prillit, e adurthi (amësimi) nd’majit (PLA).

Llëngu i ‘dhrisë isht gjak’i pjeqris.

Mas Pashkës, piet (pihet) ven e kuçe (Tanimë verë e pjekuruar mbas rreth tetë muajve që është prodhuar), (arbë.).

Mos klaj si ‘rdhi kur qithet (krasitet vonë), (HOR).

Mbjëdhnjëm rrusht e pra shtipnjmë me këmb te parmensi (Mbledhim/ Vjelim rrushtin dhe mandej e shtypim me këmbë te gaviçi/tira), (GAR).

Mbum (mban) sit (sytë) te rogjea (kana), (SMA).

Mbusha (vera) më pëlqen.

M’e bën vreshtat vivila (hardhitë u prekën nga krimba, parazitë), sa s’më lëshoi fare gjë (nuk prodhoi rrush), (SKO).

Me kto shurbise nuk ha buk (Me këto paisje nuk i a del dot – non riesci a campare).

Me lëngt e ‘dhrisë i uronjë shoqërisë.

Me dis lidhen degëzat e ‘dhrisë (HOR).

Me nj pik, bej nj mik (Pirja e verës krijon shoqëri).
Me nj'lugëz uthull , rrus (largon) edhe mizat (FRA).
Me nj'vresht e me nj'palë (pajë), marton nj'bil (bijë), (FRA).
Me nj'vuc (vozë) uthull, iknjen gjith mizat (FRA).
Me par t'pish ver t'ngroht se ujt frishku (të freskët, të ftohtë), (MAS).
Me shum e pi veran, me shum e do.
Me talur (pjatë, në kuptimin ushqim i gatuar) s'bie smur (nuk sëmuresh).
Me ver, njeriu rron di her (SMA).
Me vudh (gjineshtër, kallam etj.) lidhet 'rdhia te nruri (huri).
Më beló, të jap musht.
Më beló, të jap rrush.
Më i ëmbël se mjalti dhe merikota (pekmez, musht i zier dhe i trashur).
Mëma bëri nj kulaç ne hi, sa t'e hami na te di (dy).
Më mir t'pikonj se t'rrjeth butja (FRA).
Më mir t'pish ver t'ngroht, se ujt frishku (të freskët, të ftohtë), (MAS).
Më mir ver akuat (holluar me ujë), e jo uj vet (vetëm), (FRA).
Mielli, vaji, vera janë tri ushqimet më natyrore dhe të papërlyera.
Mikun a bën me nj'pik ver; ta mbash, nga'rren (nuk mjafton) ma (as) nj' but.
Mikun mund ta zësh leht, me nj'pik ver; për ta mbajtur, lipset shum.
Miq, miq! Si lug e drug (petës, okllai)....., si rreshik e dardhishk.
Mirnjohje, kur butja isht plot me ver.
Mish, lëng (salcë e gatuar) e lakra (gjelbërimita) (Pra tryezë plot me ushqime), (MAQ).
Mo (më shumë) dua venën te zi, se te bardh (arbë.).
Mo kanda (më pëlqen), m'o vena e vjetshim (moshuar), (arbë.).
Mos klaj (qaj) si 'dhri kur qithet (krasitet vonë).
Mos shkel buken me këmb (shumica e komunave arbëreshe).
Mos vjel aty ku nuk ke mbëltue (mbëltuar hardhi), (arbë.).
Mos vjel rrush rrenc (vile a kokrra rrushi që janë prodhim i dytë), (HOR).
Mora nj'vesh rrush.
Mori ballite të kazanit (Mori më të mirin).
Moti 'mir dukat (duket) ndë manatan (që menatë), (MAS).
Moti 'mir, s'varrëset (nuk të lodh, nuk të mërztet) māj (kurrë), (FRA).
Musht do të thotë edhe tharmim.
Mushti po lylëzon (gëlon).
Mushtin e mbajmë në ushunj (caliqe), (arbë.).
Muti (fundërrima) i veras isht mialt e dimrit (FRA).
Nd'dimer rrmohen (punohen) vreshtat (FRA).
Nd'gusht piqan (piqet) rrusht, e u piqam si pjek prusht (dhe unë piqem/ skuqem si prushi), (PLA).
Ndëse buten e lan, pi ver t'mir (FRA).

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Nd' llonar (korrik), rrushtë jan aguridhe (rrush ende i papjekur).
- Nd'llunar (korrik) e nd'gusht, bëhan fiqët e piqan rrusht (PLA).
- Nd'maj bëhan (prodhohen) kopshtira (kryesisht perime) e qandothan (mbëltohen) liakrat (PLA).
-
- Nd'vjesht (shtator) bien fjetat (gjethet) dhe piqen rrushët (shumica e komunave arbëreshe).
- Nd'vjesht (shtator) mirr sportat e ec nd'vresht (FRA).
- Ndara ng'vo mill ket magja, ng'bohan kravela (SVA), (Nëse nuk vë miell te magja, nuk gatuhet/bëhen bukët).
- Ndë nj' vresht, ndë nj' kucërë (kuckë), kendonë një zog i bukure (arbr.).
- Ndë Shën Mërtir (nëntor), çdo lloj mushti kthehet në ver.
- Ndë ver, vera më pëlqen (FRA).
- Ndë vjesht (shtator) piqen rrushtë; me lëngt e 'dhrisë, uronjë shoqërisë (FRA).
- Ndërsa laheshe nën pergulë (djali i thotë të fejuarës), (arbr.).
- Ndëse buten e lan, pi veren e mir (FRA).
- Ndi bia shi nde gusht, kemi shume menjale (mjaltë) dhe musht.
- Neser jam vete e vjel rrushtë, kush po vjen? (FER)
- Në mundesh, gërò (krasit) dhe rrëmò (prashit) qysh pas festës së Gjithëshejntorëve (1 nëntor).
- Në Shër Mërtir (nëntor) bien fjetët e dhris (gjethet e hardhisë) dhe bëhet gati ver'e mir.
- Në Shër Mërtir mish derku e pate dhe ver.
- Në të lidhura (nata para kreshmave të mëdha për Pashkë) të pimë verë, që mos kemi njerma bashkë (arbr.).
- Në vënesht kam tremijë cunga ardhi (arbë.).
- Në vreshtën e Zotit Krisht.
- Nëk (Nuk) e sellen (sollën) cicen (kanën) me verë (FRA).
- Nëng ë hu për atë 'dhri (ÇIV, MAQ), (Nuk është hu për atë hardhi; nënkupton edhe çiftimin dhëndër–nuse).
- Nëng ha buk frisku (të freskët) ai çë nuk ka furrin (furrën e tij).
- Ng'ha ven mos të m'jash skorcin (Nuk ha vezën për të mos më dhënë lëvoren. Njeri koprac), (FIR).
- Nga dita kat këndomi, ta pir një qerqe ver (Çdo ditë nevojitet të këndojmë, duke pirë një bardhak me verë).
- Nga e Enjtja e shenjtë (tri ditë para Pashkës), deri ditën e Shëmbëllimit (Lartësimit në qiell të Krishtit, 40 ditë mbas Pashkës), në vresht nuk punohet; përndryshe, breshëri i dëmton hardhitë.
- Nglan (hollon) verën me ujë (HOA).
- Nga talluri vjen kulluri (Nga pjata-ushqimi vjen ngjyra e fytyrës-shëndeti i njeriut), (shumica e komunave arbëreshe).
- Nga tjela (tigani) te prushi (shumica e komunave arbëreshe).

Ngjyr kuqe, si e veras (KEJ).
N'mot t'that edhe breshri ishte i mir (HOA).
Nuk e pi veren por e thëthin (e shijon më mirë, duke e pirë me gëllënjka).
Nuk ka të kremte pa taralle e ver, nuk ka dasmë pa taralle e ver, nuk quhet
kantinë shtëpiake po nuk pati taralle e ver (shumë komuna arbëreshe).
Nusja jasht gjitonis është si vera nd'kartuç't (kanë), (UNG).
Nxiri ato lule verës (Largoi lulet e verës, sëmundjen).
Nj'cice (kanë druri) me ver (arbr.).
Nj' kulaç t'ngroht dhe nj'shishe me veran tënde!
Nj'kop me fiq (rreth 1 kg fiq të terur e të mbështjellur me gjethe fiku), (FER).
Nj' përbashenë (përpajnë/propaggine) bën nj ose disa 'dhri.
Nj' përbashenë bën nj ose disa kucëra (cungje hardhie), (FRA).
Nj'pik uthull prish nj'butë me ver, e nj'vuc (vozë) mialt s'e 'mbelson (FRA).
Nj pik ver, e sëmuri shërone (FRA).
Nj'pikez ver, nj'tul buk, nj'hudher: dhe shkohet e vehet (FRA).
Nj' rrmihje vreshti, sa gjysmë ujtje.
Njeri i rrëgjuar sa një e treta e vetes, si merikota (pekmezi).
Njëra në prak e njëra në der, plasën si qelqe me ver (Besa e nënës dhe e së
bijës, te gojëdhëna Kënga e Dhoqinës).
Një kapëshore bathe me lakre t'egra, një qerq verë më shumë te shpia ndë
qiell (Giuseppe Gallo, San Marcan-San Marzano di San Giuseppe)
Nji pik ven e nji grim buk, muo m'o mjat (mjafton), (arbë.).
Njome bukën ne ver se t'shijon me shum (Buka merr ngjyrën dhe shijen e
verës).
O të vemi të rrëmojmë vreshtënë me matuke (shat) edhe 'o të mbljedhmë
botënë (dheun) e të bëjmë gumulle (mbathje me dhë të hardhive), (arbr.).
O Zot shtoje veran, si shurr (rëra) n'bregdet.
Oj e bukura si vera! (FRA).
Oj e bukura si vera, mos le qiçin (kyçin) te dera! (FRA).
Pa ardhur gushti, nuk piqet mushti.
Pa ardhur gushti nuk piqet rrushi.
Pa ver ishte njilloj si pa ushqim; veren e hamë, veren e shesim.
Paç sapur (shije) si ka kripa e më dhënç nji thel nga dita (një thelë mish derri,
çdo ditë), (FER).
Pafshe hije (nderime) sikurse buka e vera (Urime nuses), (FRA).
Pak e nga pak njeriu ngre vreshtin, pak e nga pak rrushi mjaltet.
Pàrë gjirin, e prána gjitoninë (Më përpara farefisninë dhe mandej fqinjësinë),
(SPI).
Pas Shën Mërtirit (11 nëntor) çdo musht është ver (MXH).
Patana (patatja) ë (është) njeter (një tjetër) buk (FRA).
Pe mushtit del vena, pe fumiut (fëmijës) krijohet njeriu i pjekuruar (arbë.).
Pepra krushku (specat të reshkur në zjarr), kush i do, di (nga studiuesi Franco Vasto,
Ferma-Firmo).

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Persùti çahet (mishi i terur fillohet të hapet/hahet), ndër t'korrat e ndër t'vjelat (Periudha me më shumë punë në bujqësi prandaj njerëzit ushqehen me më shumë kalori), (FRA).
- Petulla të gjeshura (gatuara) me miell, ver e krip (shumë komuna arbëreshe).
- Përpara e zu peronospëra (sëmundja e vrugut) e pas i erdhi edhe breshri (Kur gjithë fatkeqësitë mblidhen te njëri/njëra), (MAS).
- Pishku nëng bëgheet ngjalë e ngjala ngë bëgheet pishk (MBU).
- Për festat, grave dhe rinis u lihen verërat e bardha, që të diglizan grikan (gudulisin grykën).
- Për sa butja m'rrjedh, gjith miqt mi mbledh.
- Për sa butja isht pjot, nganjë (secili) m'thoj: mir dit, o zot (FRA).
- Për Shën Mërtir (11 nëntor), hapet buti e ngjeronjet vera.
- Për të jetuar mir, mjaftojn vreshta e ullishta (KAR).
- Për të kremtet, grave dhe rinisë u lihen verërat e bardha: Muskati i ëmblith dhe Marvaziu (Malvasia), që të diglisan grikan (gudulisin grykën).
- Për vjelje të majme rrushi, duhet të jet Krishtlindje me thatësi dhe Pashkë me lagështi.
- Pi më ver, e të merr trutë (Vera e tepërt dëmton njeriun).
- Pi nj'rrogjik (bardhak) me ver, ditën.
- Pikza ver nd'gusht! (Vera pihet me pika/pakicë sepse pothuaj është pirë vera e vitit), (FRA).
- Pini nj'kloq (gllënjkë) t'asaj vere! (PLA).
- Piva nj'kloq (gllënjkë) ver.
- Pixen ujit te taluri (MBU), (Ftoh/ngrin uji në pjatë – njeri kursimtar, amvisëri.).
- Pjaku pa ver isht si pishku pa uj.
- Porsi vera qelqeve (varg të valles së kënduar).
- Po t'bjer shi nd'maj, Marçilinin (emër treve ose njeriu) mos e qaj (Mos u shqetëso për të sepse prodhimin bujqësor do ta ketë të mbarë), (FRA).
- Prighi (prilli) bën lulet, e maji ka nderen (FRA).
- Priti ato spalë (shermende) 'dhrisë (Krasitje dimërore).
- Pula e re mbjon (mbush) panaren (kaçilën) me vezë, pula pjak jo (UNG).
- Pulike (makarona) me ver t'bardhe.
- Pullart (mëzat) zëhen (grinden), e vuct (vozat) trucaren (dëmtohen), (FRA).
- Pullejt (mëzat) zëhen (grinden), e varrejt (vozat) ven për ndë mest (FRA).
- Putohen (krasiten) vreshtat, që mos 'dhrinë të sallmenden (shermendet të mos lëshohen teposhtë, të harlisen.), (FRA).
- Qandoje vreshten (Mbëlto hardhitë për vreshtim), (FRA).
- Qelqi ë (është) plot me ver, pinia (pjeni) me shëndetë! (Urim, ngritja e një shëndeti gjatë pirjes), (shumica e komunave arbëreshe).
- Qelthi me ver isht t'shërbyerit q'i bëhet mikut.

Qindroi (mbeti) si erdhia kur i muarren rrushtë (Si nëna pa fëmijë), (FRA).
Qofsh me nder moj nuse, si buka mbi tries dhe si ver nd'qelqe (FRA).
Rdhia me shum kapriolla (shermende), bën pak rrush.
Ri i mërijatur (mërzitur) sikur t'preva vreshten (FRA).
Ruaj t'kesh poçen te zjarri tend.
Rrelqit (shermendet rezervë/zëvendësues në hardhi) lihen
për vitin e ardhshëm.

Rreshtat me 'dhri, te gjera aq sa mën't'i shkonj nje mushk (Në vresht i a vlen
rreshta të ngushtë me hardhi, sepse në tokë të varfër dhe të pjerrët, mushka
përdoret për bartje dhe punime toke.), (RUR).

Rrashkatjelt me leng mishi, kush do t'vinj, dera isht hapt (FER).
Rrethe (shermende) të shkurtër, vjelje e gjatë.
Rrëshiqi (caliku) bëhet me lkuren e kaciqit (kecit), (FRA).
Rrit gne (një) derk nde shpit, se lagim buzin per gne vit (Jetesë e varfër, por e
shoqëruar me amvisëri.), (FRA).

Rritmu goric e beju muskatjel (rrush muskat, por arbëreshët quajnë kështu
edhe dardhën me amësim veçorizues), se vjen moti e t'hami piraxjule (frutë e
hershme, dardhë qershori), (FER).

Rrmon (punon) vreshtën, e ruan argomën (ugarin).
Rrofshi sa buka dhe sa vera! (Urim për çiftin në dasmë), (SKO).
Rroft gluha jon, sa buka e vera! (FRA).
Rrumomë (më prashit) kur do, po mazhomë (më mbath) ta maji (në
maj), (MAS).
Rrush ftuzazish (larushku).
Rrush i Shupjetrit! (Rrush i hershëm, sepse Shën Pjetri daton më 29 qershor)
(arbë.).

Rrushe e bardhë, rrushe e kuqe, sa e bukur më duke (arbr.).
Rrushtë e duan të gjith, edhe zogjt bëjn çerdhe mbi vilet (MAS).
Rrushtë pa arrirë, bëj gati kofinë.
Sa isht e mir buka e vera, sa isht i lig shubërtira (rraskapitja).
Sa pun per nj'qerqe me ver! (FER).
Sado verë të pi, një rrëmb (vile) rrushi dua ta haj.
Sallmende (shermende) të shkurtër, vjelje e gjatë.
Sa argëtuese është të shtypësh rrushin me këmbë në tinar, sa mundim është
të shtrydhësh lëvoret e rrushit në trokull (Domenico Cerchiara).
San kime (sa qime) ka nj'dhi, kaqe vashilje (barelä, vozë) ma (me) Malvasi
(Urim për rrush dhe verë të mirënjohur), (BAR).
S'dish t'haje. Nani ha brinj kaciqi (FRA, PUR).
Semë (sillmë) një rrufarë (vile rrushi), (arbr.).
Sfrarr (nxjerr nga ena) mushtin.
Si esht urdhia (hardhia) do hurin
(KAZ).
Si ë (është) brumi, vjen buka (FRA).

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Si ë (është) 'dhria duhet nruri (druri, huri), (FRA).
- Si ë udhria ke t'vësh hun (FIR).
- Si është 'dhria vjen malolla (përftohet fidani), si isht jëma vjen e bila (MAS).
- Si është karraqja (buti mesatar) ashtu mbën (bën) veren (FER).
- Si është majolla (fidani), vjen (del/përftohet) 'dhria (MAS).
- Si isht 'dhria, del rrushi (FRA).
- Si isht fidani, vjen vreshti (SBE).
- Si isht erdhia vë hun (hurin), si isht shati vë mrun (bishtin, dorezën e shatit), (Gjërat, veprimtaritë duhet të përshtaten), (FRA).
- Si isht karraqja (but i madh), vjen vera (FRA).
- Si rrëferët (frenjat/raspi), pa më kokrra rrushi.
- Siparit (Një herë e një kohë) vinjen pe gjutetit (prej qytetit), me ble ven pe nesh (arbë.).
- Si vera në një qelqe (Marrëdhëniet e sinqerta të vëllamisë sikurse vera e kthjellët në bardhak), (QEF).
- Sonte zëmë brumin, menatë (nesër në mëngjes herët) bënëjmë (pjekim) bukën (GAR).
- Sot ë (është) Shër Mëria (Shën Mëria e butes"), e kam ku vete (nevojitet) t'zë buten. "
- Spalat (shermendet) e 'dhrive u zgjatën tepër.
- Sharapën (verën e prishur) e pin të dejmit (HOR).
- Shën Vasili ture (duke) shkuar, rrashkatjelte ture mburuar (buruar, shtuar), (Me kalimin e Shën Vasilit/Vitit të Ri, në palcën e dimrit, shtohen gatimet me makarona shtëpie), (CIV).
- Shi se nëng të e preva fara u vreshtan (Shiko se vreshtin nuk ta preva unë. Shprehje që lidhet me Kanunin, kur fajtori ndëshkohej duke i prerë vreshtin), (MAS).
- Shiu marsit ë (është) gjaku dheut (SSO).
- Shkoi vapa me gushtin (FRA).
- Shpi sa rri, vresht sa pi, dhera (ara) sa sheh me si (sy), (SMA).
- Shpi sa rri, vresht sa pi.
- Shpia isht e Zotit dhe e mikut.
- Shtridh, shtridh edalin shtridhlat (SVA).
- Shum pjata, shum fjal (Kur drekimi a darkimi është i larmë, njerëzit qëndrojnë dhe kuvendojnë më gjatë në trezë).
- Shurbe (shërbe) bukën e mat veren (FRA).
- Shurbesi (të shërbyerit) ç'bën (që bën) nder është qelqthi me ver (FRA).
- Tates i thone kulaç e u'vdes uriet (MXH).
- T'mbanj (Të nderoj) si një qelqe nd'tries (FRA).
- T'vegjëlit hajn (hanë) rrush, të mdhejve u pihen (mpihen) dhambët (arbë.).
- Ta triesa e t'vapkut (vobektit), si ta ajo e bularit (bujarit), kaq ndë ditat e zakonshme sa ndë t'kremtet, shërbëtirja (të shërbyerit), rregjërat klenë

(rregullat ishin) dhe jan e do jen edhe nesar: buk e ver.

Taral e ver (SKO).

T'dua mir sa buka e vera (SPI).

Te derku ngë (nuk) shtullokët (hidhet, humbet) fare gjë (FER).

Te i pari shi i t'gushtit, njihet i begati dhe i vapku (varfëri), (FRA).

Te na, vera isht femër, kurse letirët (italianët) e kanë mashkull (e quajnë vino).

Te vreshta kam dhjetë 'rdhi ftuazish (larushqe), (HOR).

Te vreshta rrmojmë, 'dhitë i skalismë (prashitim), vemi i trigjismë (shermendet i shtrijmë në tel) dhe i tjafismë (lidhim lastarët); nani (tashti) vemi e ksefillismë (rrallojmë gjetthet) dhe pastaj rrush ta vëmë te buta, ta pimë te dimri (arbr.).

Tek ajo vresht u beftit ver, sa pi Zoti te kallçi/calice (bardhaku), (SKO).

Të skalisnjë (prashit) me grepë (shat) argjendi, të potis (ujit) me verë t'ëmbëlë (Dhëndëri i drejtohet nuses), (arbr.).

Ti, buka dhe vera; kemi gjithçka.

Ti sill djath i that (për ta grirë te makaronat) se u (unë) siell veren (tryezë midis miqsh), (SPA).

Ti trim ç'vete larta priru poshta, se nusja çë t'do t'pret te vreshta (Ti i ri që shkon lart, zbrit poshtë, sepse vajza që të dashuron të pret te vreshti.), (SMË).

T'mbanj (nderoj) si një qelqe në tries (tryezë).

Tork (trokull) rrushi.

Torqen (trokullën) ke t'e dredhsh kur është e vogël (Përdore pa e ngarkuar me shumë musht e lëvore rrushi), (FRA).

Trëmbisia (frika) i ruan vreshtat, më se i zoti (FRA).

Tri ditët mbas Pashkëve nuk punohet në vresht, përndryshe bie breshër.

Triesa (tryeza) pa buk e ver, 'ng (nuk) ka hje (bukuri), (FRA, SMI).

Triesa nderohet me veran.

Tur e sherbyer (duke punuar) ha një çik buk te njom e dy fiq te bardh (UNG).

T'vjelet (vjeljet e rrushit) bien në Shën Mitër (tetor).

Thanasi krieprer (kokëprerë) hai buk'e hjomer (SPI).

U gris si mirikoti (U përdor si pekmezi – njeri tepër i kërkuar/përdorur), (SVA).

Uja vete prapa de spënali e vera mbre bark (Uji mbas shpine dhe vera në lukth/stomaco).

Ujët a vreshtës isht shati (MAS)

Ujët shkon e zalli rri

Ullinjt jan anames (midis) dhrive (Bashkëshoqërim selitjeje midis hardhive dhe ullinjve, pra vresht–ullishtë).

Vafsh e veshur si ulliri e qiparisi (KUN).

Vajta ka vreshta e kur pa ata rrush, iu përgëzova (SKO).

Vajta në vresht për vjelje, vetëm me dy careqe (kosha), (HOR).

Vashat jan si butet me ver (Me kalimin e kohës, acarohen ose zbuten.), (FRA).

Vate si breshri nd'vresht.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

Vatra është i jati shpisë (SMI)
Vemë vreshten, valle-valle (Shermendet i gërshetojmë në tel përgjatë rreshtit me hardhi).
Vemi mbë shpi, pimi njëqelqë ver (Ftesë e mikpritjes), (MAS).
Vemi të shkeljem (shtypim) rrushtë (arbr.).
Vena ka lulzua (Ka nxjerrë lule vere, sëmundje e verës), (arbë.).
Vena t'ò çart (prishur), përse (sepse) nuk i ke sumpurat (larë) butet (arbë.).
Ver e gra, kush ngë (nuk) do ngë ka (Kjo thënie është shkruar e gdhendur në një mur të Horës së Arbëreshëvet).
Ver e jon, pse e di çfar pi (Parapëlqim i verës shtëpiake).
Ver e likëngë (Çiftim i parapëlqyer, verë dhe suxhuk prej mishi derri).
Ver'e shpis time!
Ver'e erdhis isht klumshti i pjeqris (shumica e komunave arbëreshe).
Ver'e holl, po t'shlon (të rrëzon, të deh), (FRA).
Ver'e mir behet uthull (Vlerësim edhe për uthullën), (KAZ).
Ver'e mir nëng (nuk) të dehan (deh), (MAS).
Ver'e re, për Karnivall ka kulluar/decantata (fundërruar) prandaj pihet mir.
Ver t'vjetër, e val (vaj) t'ri.
Vera ben te thuash te verteten.
Vera erdhisë isht klumshti i pleqeris (SKO).
Vera e Horës Arbëreshe isht kenge dashurie (HOR).
Vera e jon ringjall edhe të vdekurin (SMA).
Vera e jon (shtëpiake) se di çë pi (KAR).
Vera e tepruar të zë këmbët (FAL).
Vera ime isht kllënj (e turbullt), vera jote isht shabllakuke (me ujë), (SKO).
Vera isht si gruaja dhe makina, secili pëlqen te veten.
Vera jone isht si gjaku i Krishtit.
Vera jote isht e murmur (e turbullt), (SKO).
Vera jote isht shabllakuke (me ujë), (SKO).
Vera mir, jera (deri) te fëca (fundërresa), (FRA).
Vera osh mir, ujt gto bën dëm (Vera është e mirë, uji nuk të bën dëm), (FAL).
Vera po rrjedh nga rrëjulla (porticina nella botte).
Vera te ngrohnje gjakun.
Vera tepërt t'pret këmbët (FAL).
Vera t'mir, bëhet uthull t'mir (FRA).
Vera vete si lum (Kur pihet tepër në gëzime), (FER).
Veran'a mir nëng të dehan (Vera e mirë nuk të deh), (MAS).
Veran e hamë, veran e shesim.
Veran e mir, me shum e pi, me shum e do.
Veran, me mir pije tek rrogja (kana).
Veran ta kënata (kana) e fiqët ta shporta, mbushan shpin (MAS).

Veren e pin ka e gjëra (njeriu i kamur), (CIV)
Veren e pin pjeqt se t'vën gjak (FRA).
Veren ke t'pish ka rrogjika (lëfyti), (FRA).
Verë në dasmën tënde.
Vet (vetëm) buk e val (vaj ulliri) e ndé vatri
tënd.
Vete e vete, e vuct (vozat) çahen (FRA).
Vetëm shoshi i nxjer egjrin (loglio selvatico)
grurit (FER).
Vilen rrence (të vonë) mos e vjel.
Vjel edhe (edhe) kush veta (vete) pë rapca
(mbledh vile të rëna përtokë gjatë vjeljes),
(MAS).
Vjen marsi, mir se vjen.
Vjeshta na sjell rrush, kështënja, kërpudha e mjegull (UNG).
Vlen më gjitoni se gjiri (Fqinji vjen më shpejt për ndihmë sesa farefisi;
shpesh, gratë dhe fëmijët fqinjë e kalojnë bashkë një pjesë të jetës së
përditshme).
Vloi arrnin për kur behet vera.
Voza me ver nuk ka dhëmbë, por gojë (firas).
Vozat bosh qeshin, plot qajnë (të thata, të lagështa).
Vozat bosh qajnë, vozat plot qeshin (pa verë, me verë).
Vresht pa një fill bari, e mbajtur pastër si një klishë (kishë),
(RUR).
Vresht s'kej, fare s'gje (Vresht nuk kishte, hiç gjente), (arbr.).
Vreshta me shum pamna (gjethe), ben pak rrush (MAS).
Vreshta e ullishta, mjaftojn qe familja t'jetoj mir.
Vreshta shkurriti (Hardhitë rrëzuan lulet).
Vreshtat qeshnjën atij çë punoi mir dherat (Vreshtat i buzëqeshën atij që ua
punoi mirë tokën), (MAS).
Vreshtën e shkova (prashita), të gjithën me shat (HOR).
Vucet (thasë mushamaje me rrush) i mbraza (zbraza) te linoi (gaviçi), (HOR).
Ze (filloj, ngrej) nje pastan (vresht) i re (MAS).
Zëmi zëmrin (Marrim zemër, pra me ushqimin e marrim veten.), (UNG).
Zonja, ce vuan mbi trizen mesdit? Sod, cingul me mraj. (Zonjë, çfarë po përgatit për
drekim në tryezë? Sot, makarona cilindër, me farë maraji të egër),
(kuvendim midis dy amvisave fqinjë).

Shënim.

Në fjalët e urta arbërore (arvanitase) është vendosur njëjtësimi duke shënuar
(arbr.), ndërsa në ato arbënore (diaspora shqiptare në Dalmaci) është vendosur
(arbë.).

2. *Tradita dhe Zakone* (120 gjithsej).

Traditat, këto pasuri shpirtërore e lëndësore (materiale) më të mira të një populli dhe që i ka krijuar historikisht e përçuar brez mbas brezi, si edhe zakonet, trashëgimi mënyrash mendimi e veprimi dhe përvoja në zhvillim përparues etj., kanë gjetur hapësirë shtrirjeje të madhe në vreshtarinë-verëtarinë-gastronominë arbëreshe.

Ndodh kështu, sepse një popull i shpërngulur dhe me përqendrim veprimtarish ekonomike, ku spikat te prodhimi i rrushit dhe i verës dhe i ullirit e vajit prej tij, ku spikat te gatimet tradicionore nga ushqimet e prodhuara prej tij, patjetër se do t'u adresohet zakoneve të veta më të mira. Por më e veçanta qëndron se arbëreshët i ruajtën dhe i zhvilluan më tej ato, më së shumti, duke i përçuar brez mbas brezi, megjithëse me krahasimisht pak lidhje me shqiptarët e tjerë të tokës amtare. Shkrimet dhe botimet për traditat e zakonet arbëreshe u përkasin 2–3 shekujve të fundit, por edhe këto të vatëruara në rrafshin e mbijetesës dhe të vetëmbrojtjes, çka ishte e natyrshme në rrjedhën e ngjarjeve historike dhe shoqërore të këtij populli, i cili luftoi dhe nuk pranoi pushtimin osman.

Në këtë syth për traditat dhe zakonet enogastronomike, kemi përfshirë një mori: doke/zakone, gjëgjëza, kremtime, mite, mjeshtëri tradicionore, rite, gojëdhëna dhe rrëfenja, tradita, vjersha dhe këngë.

Një pjesë e mirë e tyre paraqitet si më poshtë:

2a. Kremtime:

Arbëreshët zhvillojnë një varg kremtimesh tradicionore për enogastronominë dhe shumica e tyre është shtjelluar në kreun përkatës. Por në këtë nënsyth, përqendrimi është te tre syresh, duke i quajtur ndër më madhorët dhe vërtet specifikë, pothuaj gjithëpërfshirës të jetës së përditshme arbëreshe:

- Zëmi buten - Hapja e butit. Zakonisht kremtohet më 8 dhjetor, duke u gëzuar njerëzit me verën e re, që fillohet (përdorin shprehjen “zëmi buten” = fillojmë verën rishtare) të shijohet. Kremtim ky i organizuar përvitshëm në Komunën e Çiftit-Civita, qysh nga viti 2000, shoqëruar me konkurse për verërat më të mira dhe me veprimtari kulturore artistike. Krahas vendësve, pjesëmarrës janë shumë turistë italianë dhe nga shtete të tjera.

Arbëreshët e Salentino Albanese (Pulje), hapjen e butit (por edhe të kapazunit prej qeramike) e kremtojnë më 6 nëntor, ditën e Shën Mërtirit. Në prani të tërë familjarëve, brumi prej hiri largohet nga kapaku i butit a kapazunit, me kujdesin që ndonjë grimcë të mos bjerë në verë: mushti i shtatorit u bë verë!. Kanat e zbukuruara me kordele, i mbushin me verë, që e shtënë nëpër bardhakë, u shërbehet familjarëve, të cilët drekojnë a darkojnë ushqimin më cilësor. Verën e ‘lodrojnë’ nëpër gojë, për ta shijuar dalëngadalë e gjithandej dhe mandej e gëlltitin me qetësinë më të madhe. Kuptohet se kjo është verë rishtare, prandaj duhet të punojë/qëndrojë ende në but ose në kapazun, për t’u fisnikëruar e bërë verë e thatë, për më shumë amësim e shije.

Arbëreshët e kanë kremtuar ditën e vjeljes së rrushit dhe të hapjes së butit, nga e kremtja e Zonjës së Papërlyer (Shën Mëria e butes) deri në të kremten e

Shën Luçies (praktikisht gjatë gusht–dhjetorit), në përshtatje me periudhat e verëzimit (vinificazione).

X x x

Hapja e butit sikurse vjelja e rrushit, gjithashtu kremtohet në Shqipëri sidomos në Pogradec, Përmet, Nartë (Vlorë) etj. dhe në shumë kantina vere, sikurse në popuj të tjerë në Mesdhe.

Në mëngjesin e Shën Mërisë së gushtit, në fillimet e vjeljes së rrushit për verë, një pjesëtar i familjes shkon në vresht dhe vjel shportën e parë me rrush: bëhet urimi me shëndet prodhimi i ri.

x x x

- Shën Rroku. Më 16 gusht, për këtë të kremte, nëpër kisha të Bazilikatës ku janë pesë komuna arbëreshe, shpërndahet tortë me rrush të terur e quajtur ‘mustaciolë’ dhe verë.

Për këtë kremtim, vera ftohet, duke i futur pak dëborë të freskët, që sapa zbritet nga mali. Ja sesi tradita rrënjëzohet e vijon sadopak edhe në shekullin e përparimit teknologjik shumë intensiv!

Praktika e ftohjes së verës me dëborë ka qenë e përdorur nga shumë kantina familjare veçanërisht kur vinin miq dhe blerës. Dëbora mblidhej nëpër male, duke e vendosur në gropa e mbulohej, për ta zbritur në katund gjatë korrik – gushtit.

- Therja e derkut. Derri mbarështohej në shumicën e shtëpive arbëreshe. Nga derri i therur përdoret gjithçka dhe shumica përpunohet të larmishme, që veçanërisht përdoren gjatë dimrit, duke përbërë ushqim të rëndësishëm. Derri theret duke i prerë arterien karotide që kalon në qafë, për t’i rrjedhur gjaku dhe shkaktuar vdekje të ngadalshme.

Jo rastësisht përdoret shprehja “Te derku ngë (nuk) shtulluk (humbet) fare gjë”. Këto lloj ushqimesh e gatesash përdoren jo vetëm gjatë dimrit, por edhe në pranverë, kur te njerëzit ndihet mungesa e vitaminës B.

Gjithçka e shijshme, paçka problemeve të rritjes së kolesterolit në gjak dhe ato të tretjes së ushqimit në stomak! Jo rastësisht, fjala e urtë shprehet: “Rrit një derk nde shpit, se lien buzen një vit” dhe “Derku është i zot’i shpis”.

Dita e therjes së derrit përbën rit tradicional në familjet arbëreshe; mbahet mend për kohë të gjatë dhe është e shumëpritur, përbën tregues mbushullimi ushqimor familjar së paku për disa muaj të vitit. Atë ditë, të gjithë punojnë e ndihmojnë, gëzohen me njëri-tjetrin, shijojnë mishin e derrit. Kremtohet me një darkë cilësore në familje, bashkë me të ftuar. Ngrënia e mishit të derrit shijohet më mirë, duke u shoqëruar me pirjen e verës shtëpiake më cilësore.

- “Nusazit” është kremtim fetar në Shën Kostandin Arbëresh-San Costantino Albanese, që zhvillohet të djelën e dytë të muajit maj. Me këtë rast njerëzit krijojnë kukulla si nuse e dhëndër, si edhe dy kovaçë e djallin. Keta vendosen mbi karro ku ndizen fishekzjarre: fillimisht digjen dy “kovaçët”, mandej “nusja” e “dhëndëri” dhe në fund “djalli”.

Gjatë kremtimeve të “Nusazit”, që zhvillohen gjatë majit, gatim i ritit është “fletazit me qumesht” (“tagliatelle condite con latte e canella”).

2b. Doke/Zakone:

Tek arbëreshët mbizotërojnë doket/zakonet e: pagëzimit, fejesës dhe martesës, prodhimit vreshtar e verëtar shtëpiak, nderimit e përkujtimit të vdekurve, riteve fetare, të gjitha që aq shumë lidhen me enogastronominë.

Një listë me doke/zakone arbëreshe që lidhen me enogastronominë:

- Fejese. Te pragu i shtëpisë, djali vendos një cung hardhie, për të treguar gëzimin e fejesës. Cungu mbahet për disa ditë, në mënyrë që tërë katundi, por së paku gjitonia/fqinjëria të njoftohet (arbr.).

Ngjashëm me të: Një natë para se të shkohet te shtëpia e vajzës, për mblesëri, përpara derës i vihet një cung hardhie. Nëse qysh në mëngjes, cungun e fusin në shtëpi, atëherë përgjigja është për mirëseardhje.

- Java e nuses. Tërë java përpara dasmës, veçorizohet me përgatitje, me këngë dhe ecejake të njerëzve të afërm në shtëpitë përkatëse të nuses dhe të dhëndrit. Në vështrimin enogastronomik, njerëzit gostiten me ëmbëlsirat e përgatitura në familje (biskota, buknotë, mustacuall etj.) dhe me verën shtëpiake.

- Kënga e brumit. Gratë dhe vajzat këndojnë këngën e brumit përreth nuses së ardhshme, kur të enjten mbrëma para dasmës shkon te shtëpia e burrit të ardhshëm të saj dhe gatuan brumin e kulaçit të dasmës.

Me duart e saj, mbi brumë shënjon shtatë kryqe (SKO).

- Martese. Për arbëreshët sikurse për shumicën e njerëzve, martesa është ngjarja më solemne e jetës, prandaj e kremtojnë me madhështi dhe me rite të veçanta.

Në bekimin e çiftit i cili martohet në kishë, prifti udhëzon që dhëndri dhe nusja, për tri herë radhazi të pinë verë nga i njëjti bardhak, në prani të familjarëve, miqve, shoqërisë. Mandej bardhaku përplaset në dysheme, për të treguar mosndërrhyrje në jetën martesore të çiftit. Vera e kuqe, që në dysheme përhapet nga bardhaku i thyer, simbolizon gjakun e nuses së virgjër dhe të integruar në familjen e re, por ka edhe domethënien e bashkimit për jetë të çiftit që martohet.

Në pajën e nuses mund të bëj pjesë edhe një drapër i vogël, sepse është almise që përdoret nga femrat për prerje të barishteve për ngrënie siç janë liakrat, erëzat etj., por edhe të barishteve për ushqimin e pulave që mbarështohen në oborrin shtëpiak.

- Dhurata. Simbas zakonit të moçëm, familjeve të të afërmeve që kanë pësuar fatkeqësi, u dërgohen ëmbëlsira të gatuar për Krishtlindje dhe një shishe me verë rishtare shtëpiake.

Dhurata me ushqime themelore (vaj ulliri, drithë, bishtajore kokërr, mish, perime, fruta të terura, verë etj.) i jepen nuses së sapomartuar, kur ajo shkon për të parë te të afërmit e saj dhe të burrit, por edhe kur nuses i shkojnë për vizitë shoqet dhe njerëz nga familjet e prindërve. Ky zakon quhet “merre nusen me të mirë”, duke fuqizuar marrëdhëniet midis familjeve dhe duke ndihmuar familjen e sapokrijuar.

(ZHU)

- Ëmbëlsirat e pagëzimit. Gatohen me përbërësit ushqimorë më cilësorë dhe zakonisht përpara ngrënies. Këto zhyten a njomen me verën Muskat, sikurse është edhe riti i pagëzimit, ku fëmija futet në ujë e bekuar. (FER)

- Gatimi dhe prerja e bukës. Mbi brumin e bukës, zakoni arbëresh fetar e do që të shënohen tri kryqe, në mënyrë që Perëndia të mundësojë një gatim e pjekje buke të mirë.

Gjithashtu, buka rrumbullake/kravelja pritët në feta, por pa e vendosur thikën për ta prerë në mes të saj; ky veprim quhet mëkatë, sikur të lëndohet fytyra e Krishtit. (FER)

- Kantina familjare/shtëpiake. Pothuaj çdo mbrëmje mbas kthimit nga puna dhe sidomos në fundjavë, në këtë lloj kantine/qilari, mbledhen njerëz për të kuvenduar dhe pirë pak verë. Kjo praktikë, pjesërisht po zëvendësohet nga bar-kafetë, që veprojnë pothuaj në çdo katund/qytezë arbëreshe.

- Krasitje. Zakoni është që krasitja duhet kryer në periudhën pa hënë, në mënyrë që hardhia të bëhet më prodhimtare.

- Largimi i djallit, me shermende. Darkën e Shën Vasilit (Darka e Vitit të Ri), arbëreshët e Kundisë-Contessa Entellina në Siqili, me tufë shermendesh hardhie, godasin këndet e shtëpisë, me synimin që të largojnë djallin. (KUN)

x x x

Ngjashëm edhe në Shqipëri, sidomos në atë të Jugut, ku zjarri i vatrës mbahet ndezur edhe me degë e shermende hardhie. Ndërsa në Mirditë (Shqipëri e Veriut) e në ndonjë trevë tjetër, një mashkull i shtëpisë së bashku me një fëmijë shkonin te hardhia më e mirë që kishte vreshti i familjes, duke marrë me vete pak nga ushqimet e ritit të përgatitura për Vitin e Ri. Krasiste tri shermende të kësaj hardhie dhe e ngrinte fëmijën tri herë, duke përsëritur urimin “Kaq u bëftë veshi i rrushit”, çka nënkuptonte madhësinë e trupit të fëmijës.

Gjithashtu, shermendet, hardhia dhe ulliri, quhen bimë të paqes e të mirësisë, prandaj në disa treva të Shqipërisë (Berat etj.), Viti i Ri kremtohet edhe: priten tri shermende dhe hardhia spërkatet me verë, shermendet thuren kurorë që gërshetohet me lastarë ulliri dhe varet te dera e shtëpisë. Më 6 janar, ditën e Ujit të Bekuar, kurora flaket në lumë, në përrua ose vend tjetër me ujë, shoqëruar me urimin e njerëzve “Mot më mbarë”.

x x x

- Lindja e fëmijës. Fëmija e sapolindur mbasi lahet nga gjyshja duke përdorur ujë të vakët, për një çast zhytet në një enë të madhe me verë, në mënyrë që të pastrohet përfundimisht dhe trupi t’i fuqizohet. (PLA)

- Pagëzimi i kukullave dhe kanarikujt. Mbas dasmës, për çiftin fillon një jetë e re, që zakonisht shoqërohet me lindjen dhe me ritin e pagëzimit të fëmijës së parë. Në Barili-Barile më 24 qershor kremtohet “Puplet e shenjanjet” (“Battesimo delle bambole”). Vajza të moshës 7-11 vjeç rreshtohen dy nga dy, duke mbajtur nga një kukull të zbukuruar dhe qarkojnë një qepshe/garuzhdë të madhe, që mbështillet me shpërgënjtë e fëmijës. Këtë zakon dhe ngjarje, nënat e quajnë edhe kremtim të kuzhinës arbëreshe prandaj mbasi kanë përgatitur ëmbëlsirën e

rastit, vallëzojnë te sheshi; kukullat i shtrojnë përtokë dhe i kapërcejnë tri herë, duke recituar e shprehur bekim me disa vargje tradicionore çka përbën një lloj “pagëzimi” për kukullat. Ndërsa vajzat e vogla marrin kukullat e vëna përtokë dhe u a japin nënave, të cilat i gostitin me ëmbëlsira të ritit: biskota të quajtura kanarikuj të lyera me mjaltë (bastoncini dolci bagnati nel miele).

- Parashikim vjetor i motit. Bujqit, vreshtarët dhe njerëz të tjerë të interesuar, vprojtojnë të 12 ditët, nga 14 dhjetori (Shën Luçia) deri më 25 dhjetor (Krishtlindje).

Ecuria, sjellja e motit në secilën nga këto ditë, i përgjigjet parashikimit të motit, përkatësisht për të 12 muajt e ardhshëm.

- Petulla edhe për fqinjin. Ndër vlerat morale të familjes arbëreshe: tigani i parë me petullat e sapofërguara i dërgohet fqinjit i cili ka fatkeqësi në familje, prandaj duke qenë në periudhë zie nuk gatuan petulla për Krishtlindje ose për ndonjë të kremte tjetër. (GAR)

- Pirje vere shtëpiake. Vera e prodhuar në kushte shtëpiake, që mbahet vazhdimisht në but dhe çdo ditë mbushen një-dy broka e më shumë, për t’u pirë gjatë drekimit dhe/ose darkimit familjar. Kemi të bëjmë me verë tryeze, e lehtë dhe e kthjellët, ngjyrëkuqe gurgjaku. Tradicionalisht pihet me bardhak të kantinës, ku nga ana e jashtme, qelqi i bardhakut është i luguar (concavo) dhe ka hulli për së gjati. Bardhaku është i vogël, saqë me një litër verë mbushen 12 bardhakë.

- Punime në vresht. Nga e kremtja e së Enjtes së Shenjtë/së Madhe (tri ditë para Pashkës) deri tek ajo e Shën Mërisë (15 gusht) nuk duhet punuar në vresht; përndryshe, breshëri do ta dëmtojë rëndë.

- Spërkatja e hardhive. Spërkatja e hardhive me lëng bordolez (soluzione bordolesa) fillon sapo lastarët (brindilli) lartohen 10 cm, pra kur dallohet lastari prodhues. Në këtë periudhë, gjithashtu tëharren (discerbo selettivo) lastarët e tepërt ndërsa lastarët prodhues që fillojnë të përkulen (lëshohen poshtë), lidhen në tel duke përdorur fije gjineshtre (tani pothuaj nuk lidhet, por lastarët kalohen përmes dy telave paralelë). Menjëherë mbas tëharrjes së lastarëve bëhet spërkatja e hardhive me lëng bordolez (SKO).

- Shërbesa e kurorëzimit. Gjatë kësaj shërbese në kishë, midis të tjerave, prifti i drejtohet dhëndrit: “Jotë shoqe do te jet si ‘dhri me pemë, te muret e shpis tënde”.

Çiftit i jep në një pjatë: bardhaku me verë dhe tri feta buke të njomura/ të ngjyera në verë, si shenjë e gëzimit dhe e haresë, që do t’i shoqërojnë në jetën e tyre. Papritmas, pjata dhe bardhaku lëshohen dhe thyhen në dyshtemenë e kishës, si simbol i përkohshmërisë së kënaqësive dhe i brishtësisë së tyre përgjatë jetës bashkëshortore.

- Therja e derkut. Në përfundim të therjes, amvisa e shtëpisë shpërndan pak kripë te dy gjysmat e derrit, që mbahen varur për t’u kulluar gjakun dhe bën urimin: “Paç sapur (shije) si ka kripa, e më dhënc një thel nga dita (çdo ditë)”. (FER)

- Vallje. Kërcim zakonisht i shoqëruar me këngë dhe muzikë. Vallët popullore janë shumë të rrenjosura dhe të përhapura tek arbëreshët, ku shquhen sa ato me natyrë të së kaluarës epike aq edhe të tjerat, shprehëse të gëzimit të njerëzve. Vallët pothuaj se luhen në çdo kremtim e manifestim, janë

pjesë e koncerteve dhe e konkurseve artistike.

Por veçantia që e lidh vallen me enogastronominë është ngrënia bashkë (shërbehet pakëz ushqim) dhe pirja e verës nga valltarët dhe nga ata që sollën e dhuruan ushqimin e verën shtëpiake (MUG).

- Vera e virgjër, Vera lot. Vera që përftohet nga kullimi (rrjedhja e saj), përpara se të shtrydhen në trokull, lëngu bashkë me lëvoret e rrushit. Kjo është vera më cilësore dhe zakonisht ruhet e përdoret për t'u pirë në kremtime, sikurse veprohet me verën e vitit vreshtar-verëtar të shquar, që ruhet për t'u pirë në dasma.

- Vera më tradicionore. Mënyra më e moçme për prodhimin e verës së kuqe është mosshtypja e rrushit dhe mosshtydhja e lëvoreve, por menjëherë mbas vjeljes, vilet e rrushit zbrazen në but.

Pesha e rrushit mundëson çarjen e kokrrave, vetështypjen dhe vetështrydhjen e rrushit. Mbas përfundimit të tharmimit të mushtit, mbyllet kapaku i butit dhe përreth vuloset me brumë prej hirit të zjarrit.

Me këtë mënyrë, pakësohet puna dhe thjeshtohet veprimtaria e verëtarit, fuqizohet ngjyra dhe përftohet verë më natyrore dhe më e përkorë në të pirë. Mangësi mund të jetë prania e tepërt e taninit në verë, sepse mushti është tharmuar e zbrujtur (macerato) së bashku me frenjat (raspi) dhe farat (vinaccioli) e rrushit; gjithashtu, vëllimi i butit nuk përdoret tërësisht me verë, sepse zihet nga frenjat dhe lëvoret. Sidoqoftë, frenjat ndihmojnë rrjedhjen më lirshëm të mushtit dhe pak ajrim të nevojshëm të mushtit e verës.

Buti me verë fillon të përdoret, të hapet qysh 40 ditë mbas tharmimit të mushtit, duke e nxjerrë verën përmes kanellës (cannello della botte).

Mbas pirjes së verës, sasia e lëngut bashkë me bërsitë e frenjat që kanë mbetur paksa mbi nivelin e kanellës, nxirren nga buti dhe distilohen për prodhim rakie.

Shkruhet se kjo praktikë ka nisur në Bordo (Francë), por në shekuj është përdorur në Përmet, Nartë etj. (Shqipëri) dhe nga arbëreshët anembanë.

- Verë dasme. Vera e prodhimit shtëpiak nga vitet vreshtare-verëtare më të shquara dhe vetëm vera 'lot' apo e 'virgjër' që vetërrjedh nga trokulla, ruhet për t'u pirë në dasmën e djalit a të vajzës ose të nipërve a të mbesave, por edhe në dasmën e një njeriu shumë të afërm të familjes.

Vera është pija e zgjedhur për të bërë nderimet e dasmës; dasmorëve u jepet për të pirë verë me mbushullim, por megjithatë sa të dëshirojnë.

- Verë në truallin e shtëpisë. Një enë me verën shtëpiake të sapoprodhuar, shpërndahet duke spërkatur oborrin e shtëpisë, si urim për më shumë

mbarësi.

- Vresht me emërtimin e pronarit. Në komunën e Vakaricit-Vacarizzo Albanese numërohen 20 vreshta të emëtuara me emrat e pronarëve përkatës dhe po kështu përdoren nga vendësit; madje, po në këtë mënyrë janë të regjistruara në kadastër.

Kjo dukuri ndodh/përdoret në shumë komuna arbëreshe.

- Vile dhe gjethe rrushi. Këto përbëjnë simbole të paqësimit dhe mirëqenies së njerëzve. Në vështrimin fetar të krishterë, rrushi, prodhues i verës është simbol i kungimit dhe përdoret në një varg shërbesash fetare (pagëzim, kungim etj.). Po ashtu, hardhia simbolizon Hardhinë e vërtetë (Zotin Jezu Krisht), si edhe nxënësit e Perëndisë (apostujt dhe besimtarët). Predikohet që besimtarët, sikurse shermendet, duhet të jenë të lidhur organikisht me hardhinë, me Krishtin, në mënyrë që të jetojnë e të japin fryte. Kanë nevojë të marrin lëngjet e domosdoshme nga hardhia; u duhet Trupi dhe Gjaku i Zotit që të qarkullojë brenda tyre, besimtarëve.

Për këto arsye, vile dhe gjethe rrushi, gdhenden ose vizatohen a qëndisen, jo vetëm nëpër amfora, enë shtëpiake, ikonostase, mozaikë etj., por edhe në veshjet e klerikëve. Përdoret edhe zogu që çukit rrushin, si simbol i besimtarëve që kungohen.

- Vizitorët. Vreshtarit nuk i pëlqen që farefisi, miqtë, shoqëria të kalojnë nëpër vresht a vreshtëz, sepse i ngjeshin tokën; nuk i pëlqen t'i këputet ndonjë vile, sepse hardhia mund të dëmtohet e shëmtohet.

Vreshtari gëzohet që të ndajë mendimet me vizitorët, por duke qëndruar në anaret (striscie di terra non lavorate) e vreshtit a vreshtëzës dhe vilet më cilësore t'i presë e t'i dhurojë me duart e veta.

- Rienësimi (Travaso) i verës. Ka verëtarë, që rienësimin e verës dhe sidomos mbushjen e shisheve (imbottigliamento) me verë, e kryejnë kur hëna është pothuaj e plotë dhe moti po mban i thatë. Kur era fryn nga deti, duke sjellë re me shi, verën nuk e mbushin nëpër shishe.

- Urime për prodhimin. Në furrën e bukës, në kantinën e verës, në mullirin e vajit të ullirit, njerëzit që sapo hyjnë në to, urojnë: Bendhika! (prodhofshi edhe më shumë). Pronari ose mjeshtri u përgjigjet: Mirë se vjen! (FER)

Në Shën Benedhikt-San Benedetto Ullano dhe në komuna të tjera, urohet përmes një vjershe/kënge, ku në një rën strofë thuhet: E bëshi grur me kukule shumë, e bëshi ver sa mbëron (buron/rrjedh) një lum. Edhe një herë nënvizohet përparësia ushqimore e drithit/bukës dhe e verës. (SBE)

- Verë e trëndafiltë. Kjo lloj vere prodhohet nga rrushi, që 48-72 orë mbasi të shtypet, në të lihet vetëm mushti, duke larguar farat, frenjat, lëvoret. Kjo zbrujtje (macerazione) vetëm dyditore gjatë tharmimit të mushtit, mundëson verë me ngjyrë të trëndafiltë dhe me pak tanin.

- Vjelja e rrushit. Përbën një veprimtari dhe rit bujqësor kryesor, që përfshihet në ritet kulturore të shumicës së komunave arbëreshe.

Në Sendastinë-Santa Cristina Gela (Siqili), njihet historikisht se ndër ndërtimet e para të këtij katundi/qyteze arbëreshe ka qenë ajo e tirës (mastello, tino) për shtypjen e rrushit, që ende është në sheshin e qendrës së saj.

- Tregtimi i verës. Prodhuesit shtëpiakë, kantinat e vogla të verës, në derën e tyre vendosnin një degëz ulliri (bimë biblike, gjethet e ruajnë gjatë gjelbërimit), si shenjë e dallojë për blerësit se aty tregtohej verë.

- Zjarri në darkën e Krishtlindjes. Njerëzit e mbledhur rreth zjarrit, shprehen me urimin: Kaq murre (tufë, kope) dhi e kaq murre lop e kaq bute me ver muskat. (ÇIV)

- Buk e ver dhe di qirinj te ndezur. Sapo i vdekuri varroset, familjarët në shtëpinë e tij, mbi bufenë e dhomës së ngrënies venë bukë e verë dhe ndezin dy qirinj, duke i mbajtur kështu për tri ditë, për shpirtin e tij dhe që të shohë dritë (FRA).

- Dita e të vdekurve, që zakonisht përkujtohet më 1 dhe 2 nëntor, por edhe më 28 ose 29 shkurt dhe 1 mars. Njerëzit e afërm shkojnë në varreza, ku pikojnë/spërkatin me pak verë, varrin e njeriut të tyre. Po aty pihet nga një bardhak me verë, që shoqërohet me ngrënie të pak kulaçi e të ndonjë ushqimi cilësor të thatë, veçanërisht të një fete bukë me grurë të zier që i vendoset përsipër. Ndonjë kalimtar ftohet për ngrënie e pirje vere bashkë me të afërmit e të vdekurit. (SMA)

- Shpirtrat e të vdekurve. Vera rishtare (novello), që zakonisht fillon të pihet në mes nëntori–fillim dhjetori, çka përkon me ditën e të vdekurve, fillimisht shpërndahet nëpër farefis e miq, për të kujtuar dhe nderuar shpirtrat e të vdekurve.

- Drekim me të vdekurit e afërm. Përkujtimi ceremonial i të vdekurve është një rit i lashtë, madje i parakrishterë, me rrënjë të thella edhe në zakonet e arbëreshëve. I kujtojnë të vdekurit edhe të shtunën e fundit të shkurtit ose të fillimit të marsit, duke ngrënë e duke pirë sadopak verë te varret e të ndjerëve, me mendimin se marrin pjesë edhe ata. Për këtë, mbi varr shtrohet një mësallë dhe aty vendoset ndonjë ushqim i thatë, kryesisht kulaç dhe sallam, që shoqërohen me pak vere cilësore shtëpiake.

- Vdekja dhe qiçrat. Në Barili-Barile, me traditë qysh në shek e 17 –të, të premtën e shejntë para Pashkës parakalojnë personazhet biblore, ku spikat Arixhesha e veshur me rroba ari. Gjatë parakalimit, njerëz të caktuar u shpërndajnë pjesëmarrësve qiçra të gatuara, që përbëjnë ushqim tradicional për të vdekurit.

- Grurë me arra (Gran cotto con noci). Vdekja është protagoniste e një lloj gatimi të Shën Palit Arbëresh-San Paolo Albanese, çka përgatitet më 2 nëntor për ditën e përkujtimit të vdekurve: 500 g grurë i zier, përzier me 100 g thelpinj arre dhe me 50 g kokrra sheqe, duke i ndrequr me 50 g sheqer dhe 1 lugë gjelle me verë të nxehtë.

x x x

Një zakon i tillë gjallon edhe në Korçë e në qytete të tjera të Shqipërisë.

Ushqimi dhe vera bekohen në kishë dhe me to shkohet në varreza ku u shpërndahet njerëzve.

- Lamtumirë të vdekurit. ^x ^x ^x Përpara mbylljes së arkivolit, ndër lamtumirat për të vdekurin janë lyerja e ballit të tij me pak vaj ulliri dhe pak spërkatje e trupit me verë të kuqe.

- Përkujtim të vdekurit. Familja e të vdekurit e kujton 40 ditë mbas vdekjes dhe në secilin nga tri vitet e para, duke u shpërndarë besimtarëve, mbas meshës në kishë: grurë të zier, verë dhe bukë të bekuar.

2c. Emra të njerëzve, vendeve, rrugëve:

- . Guva e verës ,
- . ka Vreshtat (shumësi vreshtash cilësore midis komunave Spixana-Spezzano Albanese dhe Terranova da Sibari),
- . Llaka-Lugina e Sarmentit (Parco Nazionale di Pollino, në Bazilikatë dhe në Kalabri),
- . Rruga e kantineve (komuna Barilli-Barile në Bazilikatë),
- . Rruga e verës (Mashqiti-Maschito në Bazilikatë),
- . Rrushëzat (Shën Kostandini-San Costantino Albanese në Bazilikatë),
- . Shpella e verës (Mashqiti-Maschito në Bazilikatë),
- . Shtufi i verës (Mashqiti-Maschito në Bazilikatë),
- . Vinjalli (vend me shumë vreshta në Spixana-Spezzano Albanese, ku tani është lagje e banuar).
- . Vreshti – Vigna, mbiemër i përhapur në shumë arbëreshë.

^x ^x ^x
Në Shqipëri ka me dhjetëra emërtime njerëzish (Fidan, Rushe, Rrushi etj.), vendesh (Fundi i Vreshtave, Shkami i Tandës, Tanda, Veshtëla, Vështi, Vneshëza, Vneshta etj.) dhe fshatrash (Çorrush, Hardhishtë, Hardhias, Larushk, Vinjá, Vinjall, Vinjoll, Vreshtas etj.), anembanë vendit, që lidhen me vreshtarinë e verëtarinë.

Domethënës është fshati me emrin Bukëmirë (Mirditë), ku seliten 50 ha vreshta me hardhi të kultivarit vendës Kallmet dhe me kantinën e mirënjohur “Arbëri”. Dyfjalëshi themelor bukë dhe verë lëndësohet aq mirë edhe në këtë fshat, ku prodhohen buka dhe vera e mirë. Ashtu sikurse fjala e urtë “Bukë Zadrime dhe verë Podrime”, dy treva të përmendura, përkatësisht njëra në Shqipëri dhe tjetra në Kosovë, ndërlidhen edhe me këtë dyfjalësh të ushqimit të tyre tradicional.

2ç. Urime:

- Bëshi ver sa mbëron (buron) nj'lum. (SBE)
 - Duhi (duhuni) mir, si buka e vera.
 - Ju mburoft vera, si shura (rëra) n'det. (FRA)
 - Kjo ver e bardh dhe e fisme, 'ntruzza (dollo) befte Feliçe!. (VAK)
 - Kjo ver vjen nga rrushi, rrofsh shumë vjet papas Belushi (arbr.).
 - Kush ma dha veran mua, Krishti ja mburoft si krua. (FRA)
- Me lëngt e 'dhrisë i uronjë shoqërisë.

- Nj'kulaç t'ngroht dhe nj'shishe me verën tende!
- O Zot shtojë veran, si shurr (rëra) n'bregdet.
- Paç sapur (shije) si kripa, e më dhensh nj'thel (mish derri) nga dita (përditë).
- Pafshe hije (nder), si buka e vera (urim nuses). (FRA)
- Qofsh me nder moj nuse, si buka mbi tries dhe si vera nd'qelqe. (FRA)
- Rroft gluha jon, sa buka e vera!. (FRA)
- Rrofshi sa buka e vera (Urim për çiftin në dasmë), (SKO).
- Rruaç gjithve (Më shumë se një urim, kur njerëzit trokasin bardhakët me verë, duke vështruar drejt qiellit), (lugina e Kratit arbëresh në Kalabri).
- San kime (sa qime) ka dhia, kaqe vashilje (barilë, vozë) ma (me) malvasi (Malvasia: rrush, verë e mirënjohur), (BAR).
- Tek ajo vreshta u beftit ver, sa pi zoti te kallçi. (SKO)
- Verë në dasmën tënde!
- Vjen marsi, mir se vjen.

x x x

Blegtorët, por edhe njerëz të tjerë në Shqipëri, urojnë sidomos çiftin e sapomartuar, me shprehjen "Paçi sa në maj", periudha kur kullotat verore kanë më shumë bar dhe delet prodhojnë më shumë qumësht.

x x x

2d. Gjëgjëza:

- Arën e punon, po barin e kapshon (gllabëron): *Kau*
- Babai d.m.th. shtylla; nena d.m.th. 'rdhia; femijit d.m.th. vilet: *Vreshti*.
- Breg kanjan (nga njëra anë), breg kanjeter (nga ana tjetër), e nd'mest bie bor: *Magja* (PLA).
- Buzën e ka ndëmest t'gradhes (shpinës): *Voza*.
- Ë (është) e lart sa nj'pul, bën gjurmën (në prushin dhe hirin e vatrës) si nj'pel: *Poçja, Vorba*.
- Gojën (buzën) e ka n'mes t'barkut: *Voza*.
- Jëma ë (është) cinxulloze (rrecka-rrecka), jati ë gubaraq (gërmuq) dhe fëmijit janë të bukur: *Hardhia* – rrënja, *Cungu, Lastarët* me gjethe dhe me vile.
- E jama (ëma) është e shtremburë, i jati është i drejt, e bija është e bukure, ç'i nga një çë shkon e e zë nga një cimbë (vilez): *Hardhia, Huri, Rrush*.
- Kur e vë, e vë t'trubull; kur e nxier, e nxier t'kulluame: *Mushti/Vera*.
- Kur është i vijgjar (vogël), bën të pijsh drej (drejtpërdrejt); kur është i majtur (majmë), bën të pijsh hapt-hapt (gjerë-gjerë): *Voza* (FAR).
- Kur është i vogel do buk e that, kur rritet ha t'njom si do është (si do që të jetë): *Zjarri* (SKO), (SPA).
- Kur i shtie, i shtie t'ngordhura (të ngurta, të forta), kur i nxier, i nxier t'shkordhura (të squllura, të buta): *Tumacet*.
- Kur janë bosh qeshin, kur janë plot qajnë: *Vozat*.
- Mbron'ja (budallaqja) rri mbë nj'vend e bukuroshja (kana) vete e vjen: *Voza*.
- Nj kund nglatet (diku zgjatet) e, kur vete ndë uj, krruset (Pak nga pak zgjatet

dhe kur shkon në ujë, kërruset): *Tumace* (FAR).

- Pi t'ëmbëlën dhe pastaj jep të kthjelltën: *Voza*.

2dh. Gojëdhëna, Rrëfenja, Besëtytni:

- Buk e ver. Arbëreshët pohojnë se kur mërguan nga trojet shqiptareveçanërisht gjatë shekujve 14–15, si ushqim, me vete morën bukë në trasta dhe verë në caliqe, sepse i kishin të përdorimit të përditshëm dhe ruhen më afatgjatë.

- Hardhi ka mëmëdheu. Arbëreshët, sapo mbërritën në Italinë e Jugut, mbëltuan hardhi (dokumentohet më 1520 dhe 1543), sepse vreshtarinë e kishin mjeshtëri me traditë dhe u vendosën që të jetojnë në toka kodrinore, shumë të përshtatshme për selitjen e hardhisë.

Para se të niseshim nga mëmëdheu, shkulëm disa 'dhri të reja. I morëm me vete dhe i fytuam (mbëltuam), sapo mbërritëm. 'Dhritë u shëndoshën, na dhanë ver te mir e te fort, si rrënjët tona, duke rrojtur me djers e me lot (HOR).

- Mushti - Gëlon. Në librin "Mushti 1860" autori Schiró Di Maggio trajton një ngjarje që zhvillohet në Hora e Arbëreshëvet-Piana degli Albanesi (Siqili) gjatë kryengritjes së udhëhequr nga Giuseppe Garibaldi, ku arbëreshët luajtën rol të rëndësishëm. Kryengritësit arbëreshë të cilët armët i fshihnin në butet e verës, përdornin parullën "mushti" dhe kundërparullën "gëlon". Për arbëreshët, musht do të thotë edhe tharmim. Mushti shpërthen nga voza, kur tharmohet vullshëm, çka simbolizon edhe këtë kryengritje.

Amësim mushti (Aroma del mosto). Në libërthin me këtë titull, Francesca Taló rrëfen ndodhi dhe përjetimene familjen e saj në San Marcan-San Marzano di San Giuseppe (Taranto), lidhur me vjeljen e rrushit dhe me prodhimin e verës. Ja një përmbledhje: Vjelja fillon në fillim shtatori, por për verë me cilësore duhet pritur fundi i muajit, kur rrushi mundëson për verë me të trashë dhe me tufë amësimesh (bouquet di aromi) të jashtëzakonshme. Në vreshtin njëqindvjeçar, me hardhi të mbajtura në trajte kupore (Alberello) me rrush primitivo, vjelja është rit shpirtëror. Fillimi i saj caktohet nga gjyshi, kur rrushi arrin mbi 26–27 për qind sheder. Gjyshja njofton për ndihmë fqinjët dhe kushërinjtë. Gjyshi përgatit kovat dhe koshat e vjeljes, vendos gërsëret në

kanistër mbasi i ka mprehur në grihë e vajosur ato dhe ka kontrolluar sustën e çdo gërsëre. Vjelet rrushi për verën shtëpiake, sepse sasia tjetër është shitur te kantinat e Italisë së Veriut, që e përdorin për t'i dhënë gjak verërave të lehta.

Gati në të gdhirë, bashkë me gjyshen dhe nënën jemi në vresht. Rrushi shumë i ëmbël m'i ngjit gishtat e duarve. Nga kovat e vendosim nëpër koshat përgjatë rreshtit me hardhi dhe këto barten nga njerëz të caktuar. Vjelëset këndojnë "Sa ashte i 'ndare katundi im, me tre shtepija ku bete fljm" dhe më vonë këngë dashurie "Ç'i 'ndare sy ç'i ke", ku njëra i a merr me disa vargje dhe shoqet përgjigjen duke kënduar përkthesën (ritornello): "Ijó, ijó, ijó – dunokt mëma e neng do".

Rrushi i sapovjelë zbrazet në gaviçin (tino), që vendoset në krye të vreshtit; shtypet me këmbë, fillimisht për të përfutur "lotin" e verës. Përmes fundit të gaviçit, nëpër birën e hapur kalon një gyp, që mushtin (lulen e parë), me vetërrjedhje e zbraz te ulishtja (tinari i vogël/piccolo tino). Verë e virgjër - shprehet gjyshi. Sasia tjetër e mushtit dhe e përbërësve të tjerë të vileve, rienësohet (si travasa) nëpër damixhana dhe dërgohet në qilarin e shtëpisë. Zbrazet te posta (vaskë guri), ku shtypet përfundimisht dhe për dy ditë lihet aty,

në mënyrë që mushti të përftojë taninin dhe ngjyrën e duhur. Gjyshi po atë mbrëmje, verën lot e rienëson te kapazuni (capasone). Sasia tjetër e mushtit, bashkë me lëvoret vendoset në gjashtë kapazune; kapaku u puthitet me brumë prej hiri të situr. Por ndryshe nga kapazuni, kapaku nuk emalohet, në mënyrë që vera sadopak të frymëmarrë. Në njërën ndarje të qilarit përpunohet dhe ruhet vera, ndërsa në tjetrën vaji i ullirit.

Kapazuni me verën "lot" rishtare hapet në Shën Mërtir. Pirja shoqërohet me ngrënien e mishit të lepurit dhe patateve të pjekura në furrë ose të mishit të kecit e të qengjit, që piqen në hell. Buka e freskët shtëpiake dhe vera e qilarit janë përherë në tryezë. Gjyshi më këshillon që këtë verë të bekuar me ngjyrë shege, ta pi me ngadalë dhe ta rrotulloj nëpër gojë duke lozur me të, për ta shijuar plotësisht. Ndërsa nga mesi i drekimit a darkimit pihet verë tanimë e pjekuruar (maturata), më e fuqishme dhe më e errët. Gjyshi më thotë se vera e jonë ringjall edhe të vdekurit! Në Krishtlindje vera rishtare ka shije më të shquar dhe deri atëherë duhet të punojë e të fisnikërohet (affinare) në kapazun, duke u bërë verë e thatë.

Vera Primitivo e prodhuar në San Marcan-San Marzano di San Giuseppe është ndër më të njohurat në Pulje e më gjerë.

- Pitja. Nëna i tha të birit: dërgoji piten e ngrohtë babait se po punon, por drejtohu e shko përreth dhe pastaj në qendër. Gjatë udhës, djali e hëngri piten anash e anash dhe mandej vazhdoi në qendër.....Kur i ati e pyeti për piten, i biri iu përgjigj: nuk ta prura sepse nëna më tha ta haja fillimisht për qark, kështu që e hëngra të gjithë! (FAL)

- Te vreshti rrëmojmë; 'dhrinë i skalismë (prashitim), vemë i trigjismë (shermendet i shtrijmë mbi tel), vemë edhe i tjafirmë (i lidhim lastarët). Nani (tani) do vemi t'i ksefilismë (rrallojmë) gjethet, të skalimë (vjelim) rrushtë, t'i vëmë te buta, ta pimë te dimri (arbr.).

Me këtë shprehje të gjatë, arbërorët në Greqi, përmbledhtas rrëfejnë hallkat e agroteknikës që zbatojnë në vresht.

- Tre çifet/qiqrat. Babai, që ishte duke punuar, i tha të birit: më ziej nja dy-tri kokrra qiqlra. Prandaj i biri zjeu tri qiqlra dhe ndërkohë e hëngri njërën; pak më vonë të dytën. Kur i ati kërkoi gjellën me qiqlra, i biri i solli pjatën vetëm me një kokërr! Prandaj i ati i tha të birit se të porosita për ca qiqlra pra për një pjatë, kurse i biri iu përgjigj se më the për tri qiqlra! (FAL)

- Ndodhi arbëreshe për verën. Një pijetar i thekur vere rrëfen: Pi dy qelqe me verë gjatë secilës nga tri shujtat e ditës (mëngjesim, drekim, darkim). Meqenëse çdo qelqe me verë boshatiset me të paktën tri gjerbime, nëpër mustaqe, mesatarisht më mbesin 90 pika verë!

Pra 3 shujta X 2 qelqe me verë X 3 gjerbime për çdo qelqe X 5 pika të mbetura në mustaqe për çdo gjerbim = 90 pika vere të mbetura nëpër mustaqe. Këto pika, po të shumëzohen me 365 ditë dhe me 10 vite pirje vere, del se kam humbur 25 litra verë!

Vendosa të pres mustaqet.

-Bubullima/Rrufeja e parë në mars. Ka bujq që besojnë se bubullima e parë gjatë marsit, nëse ka/bie me zhurmë/tingull shurdhues, atëherë paralajmërohet për korrje të mbarë në grurë. (FER)

2e. Rite.

- Martese:

. Dhëndëri dhe nusja, verë të bekuar nga prifti pinë tri herë me radhë, për të dëshmuar se martesa e tyre përbën një lidhje që shkëputet veç në vdekje.

. Dhuratë e çmuar për dasmën e çiftit është edhe një sasi e mirë vere shtëpiake, që përftohet nga viti vreshtar-verëtar (annata viti-vinicola) më i mirë në dhjetëvjeçarin e fundit.

- Devotshmërie:

. Grur e Ver. Gruri i sapozier, hahet duke e shoqëruar me pirje vere, po ashtu edhe kjo e ngrohur. Ky rit kryhet për të kremten e Shën Luçies (13 dhjetor). Grurë i sapozier dhe verë u ofrohet edhe fqinjëve.

. Shermende për devotshmëri. Çdo vit, natën e 17 marsit, shumicë e pafund njerëzish, karro, qerre, pasorë (rimorkio), të ngarkuar me tufa shermendesh e cungje hardhie, kalojnë nëpër rrugët e katundit/qytezës deri te kisha. Mbledhja dhe bartja e shermendeve nga vreshtat fillon në dhjetor, krahas me krasitjen dimërore të hardhive. Në çdo deng a vandak lidhen rreth 200 shermende. Përgatiten 80–100 mijë të tillë, që ngarkohen në 50 karro/qerre dhe barten nga mijëra njerëz, duke krijuar një vargan prej 3–4 km. Mbas meshës, ky vargan me në krye autoritetet zyrtare e fetare, drejtohet në vendin e flakadanit, ku digjet turra tejet e madhe (20 m diametri dhe po aq lartësia) me shermende dhe cungje. Zjarre Madhe siç e quajnë arbëreshët, vijon deri të nesërmen paradite.

Ky rit i lashtë pendese dhe devotshmërie, përjetohet si dëshmi e lidhjes shpirtërore me shenjtin mbrojtës të katundit/qytezës. Kjo ditë e shënuar përkon me përfundimin e krasitjeve.

Të nesërmen, nëpër shtëpi përgatiten ushqime cilësore dhe së bashku me verërat, nxirren te sheshi i katundit/qytezës, në shërbim për të varfrit dhe vizitorët e shumtë. (Në qytezën arbëreshe San Marcani-San Marezano di San Giuseppe afër Tarantos, ky rit dëshmohet të jetë zhvilluar, së paku qysh nga viti 1866. Ky rit praktikohet edhe në shumë komuna të tjera arbëreshe).

x x x

Në disa treva në Shqipëri, mbrëmjen e Krishtlindjes, nata e buzmit (kërcu i madh), gjithashtu kremtohet, duke djegur shermende hardhie etj. në vatrën e zjarrit të shtëpisë. Po ashtu, sikurse u përmend edhe për mbrëmjen e Vitit të Ri, një mashkull i shtëpisë bashkë me një fëmijë, shkon te hardhia më e mirë e familjes dhe krasit tri shermende; fëmijën e ngre lart tri herë dhe përsërit urimin kaq u bëftë veshi i rrushit, duke nënkuptuar madhësinë e trupit të fëmijës.

X x x

- Rite të shërbesave fetare të krishtera:

. Në më kryesoret prej këtyre shërbesave, përdoret vera e kuqe, që simbolizon

gjakun e Krishtit dhe emërtohet verë e shenjtë, sepse prifti e bekon përpara se të përdoret në këto shërbesa. Kjo lloj vere e thatë duhet të prodhohet vetëm nga rrushi dhe pa i shtuar asnjë lëndë tjetër.

Shërbesat fetare ku kryesisht përdoret vera e kuqe janë pagëzimet e fëmijëve, kungimet, varrimet e njerëzve, përkujtimet e të vdekurve.

. Ikonostasi dhe kunga, brendia e mjedisit të kishës bizantine ku meshojnë priftërinjtë, një pjesë e ikonave dhe ndonjë veshje shërbese e priftërinjve, veçanërisht të ritit bizantin, kanë vizatime dhe qëndisma me vile rrushi dhe gjethe hardhie.

Hardhia simbolizon Jezu Krishtin, Pemën e Jetës, dhe besimtarët do të jenë shermendet e saj, duke u lidhur organikisht me njëri-tjetrin, për të jetuar në paqe dhe amësim shpirtëror.

- Rit pagan:

. Ta pres me kalë e me thes, thyen dhe përdredh (krasit dhe përdredh shermendet).

2ë. Mite:

Mitet arbëreshe zakonisht shoqërohen me ritet përkatëse dhe sidomos kanë ushqimin e gatimin tradicional.

- Çifti i të dashuruarve u arratis nga fshati dhe prandaj prindërit i vranë ata! Në pranverë, te varri i çiftit mbiu një qiparis, që përfaqëson të fejuarin dhe një hardhi e bardhë, që përfaqëson të fejuarën. Hardhia iu qarkua dhe u kacavar te qiparisi, dëshmi e dashurisë dhe e bashkëjetesës në përjetësi të çiftit (KEJ).

- Zanat shkojnë te butet me verë dhe përmes kakonit (derëzës së butit), verën e pinë duke e vlerësuar. Nëse vera është e mirë zanat nuk bëjnë asnjë të keqe, por nëse vera është e prishur, atëherë e turbullojnë. Kur dikush nuk ka but me verë, zanat nuk shkojnë tek ai (FRA).

2f. Mjeshtri tradicionore:

- Vozëtarí. Mjeshtri shumë e moçme ilire-shqiptare. Dëshmohet nëpër libra se vozëtarët ilirë, krahas atyre romakë, këtë mjeshteri e përhapën edhe në Panoni (kryesisht Hungaria e sotme).

Në verëtarinë arbëreshe, për prodhimin e shquar të enëve prej druri (bucelë, but, gaviç, govatë, kacë, kaçile, kosh, tinar, trokull etj.), veçanërisht përmendet Mashqiti-Maschito në Bazilikatë.

- Enë vere prej balte të pjekur. Treva Salentino Albanese (Pulje) shquhet për prodhimin e enëve prej balte të pjekur, në madhësi e trajta të ndryshme. Veçanërisht spikat prodhimi i Kapazunit, një lloj amfore e madhe, me vëllim mbajtës deri 10 hektolitra verë, me fund të sheshtë dhe pak a shumë të gjerë.

2g. Vjersha, Këngë:

-Tituj:

. "Ajri Mushkatjelit" (FER).

- . “Çajta bucënë (bucelën) moj mëmë” (arbr).
- . “Ç’ë ndarë si (sy) çë ke” –vashat e këndojnë gjatë vjeljes së rrushit dhe përkthesa në kor e tyre “ijó, ijó, ijó, dunokt mema e neng do” (SMA).
- . “Jam betuare me vere, po te presi njer te vdesë ” (arbr).
- . “Me ver rron di her” (SMA).
- . “Ndë vresht këndon një zog i zeshkt” (FRA).
- . “Porsi vera qelqeve” (FRA).
- . “Rrush i kuq e marvazi, zomenat (në mëngjes) dita m’u di (gdhi)”, (MAQ).
- . “Sa ashte i ‘ndare katundi im, me tre shtepija ku be te fljm (flejmë)” –vashat këndojnë gjatë vjeljes së rrushit (SMA).

-Tekste:

- . Ai qipariz, ajo ‘rdhi e bardh / Qarkuar fort rreth tij / Përgjithmonë (këngë e moçme).
- . Biemi qerq (sillmë qelqen) / Pak ver të gjithëve.
- . Do t’i pres koçidhetë (gërshetat) e glatatë / Por ç’ë trembem nga yt atë / Hajde të puth njëherë / Nani (tani) që kam pi verë -djali i drejtohet vajzës (arbr.).
- . E çera (fytyra) jote esht si gjak e gjiz (këngë e moçme) – nuse bukuroshe, faqekuqe si gjaku dhe lëkurëbardhë si gjiza.
- . E mëma neng (nuk) do ma jep / Se s’eshte i mire pa vreshte / E u (unë) pa vreshte e dua / Se eshte i mire pe (për) mua (këngë dasme), (BAR).
- . Katundi ynë, si vresht me rrush te veprat e vjeshtës / I pjekur, si kalimi i fortë i gruajes së urtë / Te sheshi, plot me kërcimet e vjeljeve (Zef Kakoca, vjershetar dhe kompozitor arbëresh i mirënjohur).
- . Kopile (vajzë) je e bukur si dielli / Si të dua kur u (unë) mblidhja rrushtë. (KAJ)
- . Trimi (djali) u bë një qiparis / Vasha u bë një dhrizë (hardhi) e bardhë / Rritu, rritu dhriz’e bardhë / M’u pështill për qiparizi / E më befshi pemë bashkë! / Kur të shkojnë krushqit me nuse / Marrshin fletë (gjethe) të dhrisë së bardhë / Të na bëjnë di (dy) kurorë.
- . Verë që del nga hardhia / Me urdhër nga Perëndia / Ta pirë njerëzia / Të madhitohet dashuria.
- . Erdh moti që bëhen rrushtë, thuajmë jo / Vemi nga vreshta bashkë-bashkë, thuajmë jo / Thuaj me mall sa mirë më do.
- . Kjo verë vjen nga rrushi / Një urim i bënj zotit Belushi / Kjo verë vjen nga dhria / Një urim gjithë lla kompania (shoqëria).
- . Mbaj mend kur vejem ka vreshta / me di panare (shporta) të holla / Faqet t’shkelqenjen si molla / Si molla më i ke ti. Mbaj mend kur vejem ka vreshta / Me di panare të trasha / Faqet t’shkelqenjen si llastra (qelqi) / Si llastra m’i ke ti.
- . Ishin tri kofinde rrushla / morën udhën e vanë vonë / Bërdha (brenda) një pusi ranë / Sa mba kofindea ujetë / Aq t’e mbajë edhe unë dhembje.
- . ‘Ver që del nga rdhia / Me urdhër nga Perëndia / Ta pirë njerëzia / Të madhitohet dashuria.

ME VER RRON DI HER

Vjershë/Këngë nga Gregorio Talò, lindur (1959) dhe banues në San Marcan-

San Marzano di San Giuseppe.

1 2 3

Përkthesa/Refreni: Nga dita.....

Përkthesë/Refren

Nga dita kat (duhet) kedomi Nuni (gjyshi) Sepi iti (ishte) i lig Kur shpie mushkuni iasht

Ta pirë një qerq ver E u vuri nxitu ta pir Nëng do fare t'shurbej

Ky isht katundi joni Thavi (tha): vera me ndih, Pin verën e han kashtën Katundi ku kimi ler. Kusthu (kështu) vet ies mir. E posht lis do vej e flej.

4 5 6

Përkthesa: Nga dita..Përkthesa: Nga dita.....Përkthesa: Nga dita.....

Me thavi njëher tata Kur ka etje shum Çë duani të rroni shum Se

gjith imi mjeshtëre Pinje ver pas vere Dienieni njetërher

Te mblomi (mbush) kënata me ver Jes mir me shëndetje Kur hani, para se mirni gjum

E jo te shurbemi vreshten. E ndihëm ndë parais. Kujtohi te pini ver.

. Profesori i arbërishtes në San Marcan-San Marzano di San Giuseppe, Giuseppe Gallo, vjershëron: Një kapëshore bathe/ me lakre t'egra/ një qerq me verë/ më shumë të shpie/ ndë qiell.

. Studiuesi Franco Vasto nga Ferma-Firmo vjershëron te "Vera shëron": E pi mjedhku (mjeku) çë sëmuret shëron/ e pi pjaku çë shum her rekon (rënkon)/ e pi trimi (dhëndëri) çë nusen kendon/ kush pi ver nj qind vjet rron.

. Pjesë vjershe nga Pllatëni-Plataci: Bëjmi nj'veraz a hollaz (verë të fisme) / ç'na shëron tue ndukur (duke pirë). Kur na dhimbet kriot / s'marrmi aspirinan / ma vemi te kandina / se t'na shkonj tue pir.

2 gj. Tradita (3):

- Shtëpia është e Perëndisë dhe e mikut. Mikpritja e arbëreshëve i ka themelet te kjo mendësi e shprehje, bindje dhe praktikë familjare.

- Mikpritje me verë. Arbëreshi mund të quhet shpirtngushtë dhe pak i qytetëruar, kur mikut, madje edhe të panjohurit, i cili i troket në shtëpi, nuk

i afron të pijë, së paku një qelq me verë të mirë, ka e shpis.

- Vreshti familjar. Çdo familje arbëreshe, seliste një vresht ose vreshtëz dhe prodhonte rrush e verë për nevojat e saj gjatë tërë vitit.

* * *

Në përfundim të këtij kreu, mund të ripohohet mbushullimi dhe larmia

E(t)nogastronomia Arbëreshe

pambarim e fjalëve të urta dhe e zakoneve popullore. Këto përbëjnë një pasqyrim të jetës, traditës, kulturës, ekonomisë arbëreshe.

Zanafilla e fjalëve të urta, traditave dhe zakoneve, riteve dhe miteve, gojëdhënave dhe rrëfenjave, urimeve dhe gjëzave, vjershave dhe këngëve, të gjitha këto burime thesari të folklorit, kanë natyrë gojore. Në shumicën e këtyre lloje burimesh, ka spikatur kallëzimi popullor, duke u shprehur për dukuri, ngjarje, veprimtari etj. Por një pjesë e tyre mund të jetë zbukuruar nga dëshira e mirë dhe fantazia e krijuesve popullorë, madje duke i shndërruar deri në shkallë legjende.

PASTHËNIE

PËRSIATJE DHE MBRESA NGA ARBËRIA

Gjatë viteve 2011–2016 zhvillova katër ekskursionë hulumtuese në Arbëri, krahas kuvendimeve përmes e-maileve dhe telefonatave, çka i zhvillova me intelektualë e profesionistë arbëreshë. Këto veprimtari, të kryera gjithçka e vetëm lidhur me potencialet vreshtare, verëtare, enogastronomike të këtij trualli e të kësaj bashkësie, me rrënjë tejet të thella, sa mbijetese e bashkëpunimi aq edhe tradicionore e kulturore, me ndihmesa themelore shumëpalëshe për kombin shqiptar.

Kam qëmtuar të sotmen në Arbëri dhe nëpër botime e të dhëna gojore kam hulumtuar kryesisht të shkuarën e enogastronomisë arbëreshe.

Botimet e mia të para për vreshtarinë dhe verëtarinë arbëreshe janë “Wisdom from Vine and Wine” (Winstom Salem, SHBA 2011) dhe “Enciklopedi për Vreshtarinë dhe Verëtarinë” (Tiranë, Shqipëri 2012). Për këto tradita dhe veprimtari të arbëreshëve, në këto dy libra shtjellova gjithashtu: 320 artikuj dhe terma e sinonime, 11 ekotipe dhe kultivarë hardhie, dy ekonomi vreshtare-verëtare, 130 fjalë të urta dhe doke e këngë. Libra pararendës këto, që kulmojnë me “E(t)nologastronomi Arbëreshe” (Tiranë 2016).

1. Në Arbëri, vreshtaria dhe verëtaria kanë pasur ecuri, që është përshkuar me ngritje dhe me ulje. Këto veprimtari, kulmet i arritën në mesin e shekullit të kaluar, me mbizotërim të prodhimit shtëpiak, por edhe kur tregtohej jo pak, madje filloi eksportimi i verës dhe i djathit në SHBA etj.

Përparimit të vrullshëm teknologjik dhe botërorizimit të ekonomisë në tërësi, ekonomitë bujqësore arbëreshe ende nuk kanë arritur t’u përshtaten si duhet. Kjo ndodh kryesisht për pamjaftueshmëri financiare, për mos institucionalizimin dhe mos bashkërendimin e nevojshëm midis komunave arbëreshe, në mënyrë që të dalin në tregun e madh.

Nga ana tjetër, vetë enogastronomia, krahas lulëzimit të traditës shtëpiake të amvisërisë, po fillon të shfaqet mirë edhe jashtë saj, sidomos te restorantet dhe resortet; tashmë, gjithashtu me anë të bujtinave “Fle, pi qumësht e kafe” (B & B - Bed and Breakfast), ku në secilën Komunë veprojnë një ose më shumë veprimtari të tilla. Në këto të fundit, ndoshta ia vlen të shërbehen për mëngjesim ose për drekim e darkim, edhe më shumë ushqime tradicionore arbëreshe sikurse kulaçi, petullat, përsheshi me verë, tumacet e shtridhëlat etj., shumëllojshmëria e ëmbëlsirave, fiqtë e terur të mbushur me arra etj., verërat shtëpiake.

2. Në qershor 2011 bashkë me një koleg amerikan (John Fuller me të cilin përkthyem në anglisht librin tim “Wisdom from Vine and Wine”) ishim të ftuar nga Feudi di San Marzano, sipërmarrje e themeluar më 1962; zotëron vreshta e kantinë ndër më të mëdhatë në Itali, me veprimtari në komunën San Marcan-San Marzano di San Giuseppe (Taranto). Këtu njerëzit krenohen se janë komuna arbëreshe më e madhe në Itali, se vijnë ta përdorin të folurën arbëreshe, se

punojnë të kooperuar në më se 1500 hektarë me vreshta të tyre dhe një sipërfaqe e madhe me vreshta janë pronë të kësaj kantine.

Synimi im, krahas shqyrtimit të mundësive për eksportim vere arbëreshe në SHBA, ishte qëmtimi i traditës vreshtare-verëtare arbëreshe, çka e pasqyrova në librin "Enciklopedi për vreshtarinë dhe verëtarinë" (Tiranë, nëntor 2012).

Në këtë vizitë dhe ekskursion hulumtues, pa ndërprerje na shoqëruan arbëreshët Francesco Cavallo, Presidenti i kantinës, dhe Gregorio Talò letrar, por edhe ushtarak, të cilin e njoha kur ishte me detyrë në Shqipëri. Shkela kudo, në vreshta e në kantinë, në muzeun e San Marcanit, në kisha të moçme të ndërtuara edhe në guva nën tokë ku vijohet të meshohet etj.

Tri mbresa dhe meditime:

2a.Vreshta anekënd dhe një varg kantinash gjallojnë në San Marcan-San Marzano di San Giuseppe, krahas asaj madhore Feudi di San Marzano. Vërehet mjeshtri e pashoqe me origjinalitete, sikurse janë kultivarët dhe ekotipat vendës të hardhisë, dendësia tejet e madhe dhe mbajtje e ulët e tyre, duke e bashkërenduar me mbajtjen Gijo (Guyot) . Shquhen vreshtat 60 – 70 vjeçare të selitura në sipërfaqe prej 80 hektarësh të Feudi di San Marzano, nga prodhohet rrushi dhe vera tejet cilësore e emërtuar Sessantanni (Gjashtëdhjetëvjet).

Kështu i përfytyroj komunat arbëreshe 30–40 vjet më parë dhe kështu e më mirë besoj se do të bëhen!

Dy përmendore të kulturës së punës: _____

Pagiara ose **Pajare**. Ngrehinë, dhomë e madhe në vreshtë e ndërtuar me mur të thatë, prej gurësh që nxirren nga punimi qilizmë i tokës; mbuloja ndërtohet në trajtë kubeje, me harkim të ëmbël, pa përdorur mbështetje për të. Vreshtarëve, pagiara/pajara u shërben për çlodhje dhe drekim, për strehim gjatë orëve të nxehta ose të ftohta apo me shira, për mbrojtjen e almiseve. Por pagiara u shërbente edhe për vetëmbrojtje nga armiqtë, duke u shndërruar në kala prej gurësh të ndërtuar në tokë fushore.

Kapazuni. Amforë prej balte të pjekur dhe e emaluar, me vëllim për të ruajtur deri 10 hektolitra verë ose vaj ulliri, por me fund të sheshtë dhe pak a shumë të gjerë. Ky lloj fundi mundëson që kapazuni të qëndrojë më këmbë, ndërsa fundi i hollë i amforës kërkonte që ajo të futej sadopak në një shtresë rëre etj.

Pagiara dëshmon se vendi kryesor i punës bujqësore është vreshti, se sa mirë mund të përdoren mjetet rrethore për mirëqenien e njerëzve.

Kapazuni dëshmon prodhimin e madh të rrushit e të verës, jo vetëm për familjen, por edhe për daljen në tregun e madh.

Nga ana tjetër, në San Marcan-San Marzano di San Giuseppe, me mbushullim gjallojnë fjalët arbëreshe për vreshtarinë, verëtarinë, enogastrominë. Nuk mund të ndodhë ndryshe, në një bashkësi (comunità) ku rrushi dhe vera janë ndër burimet ekonomike kryesore të saj.

2b.Tradita artizanore dhe artistike. Këto dëshmohen gjithashtu në Muzeun etnografik të San Marcanit, te: pajisjet e dhomës së gjumit, veshjet tradicionore, enët e kuzhinës, mjetet e punës vreshtare dhe verëtare etj. Drejtoresha e muzeut,

profesoresha Vincenza Musardo Taló, na shoqëroi në muze dhe së bashku me të shoqin inxhinier, në koncertin folklorik të organizuar posaçërisht për mua dhe për kolegun tim amerikan. Shtatëdhjetë minuta mbresëlënëse, që na dhanë këngëtarët, valltarët, orkestra arbëreshe.

Cilësi e lartë kulture dhe artistike, tabani i folklorit arbëresh, që me këto përmasa, rrallë mund të përsëritet në shkallë të ndonjë komune tjetër.

Muze të tillë ose me tematikë të ngjashme veprojnë në shumë komuna arbëreshe, ku veçanërisht shquhen ato në Çifti-Civita dhe në Shën Kostandini Arbëresh-San Costantino Albanese.

Muzetë, së bashku me bibliotekat e komunave dhe ato private e të institucioneve të tjera, përbëjnë pasuri të patundshme historike dhe kulturore. Në disa muze paraqiten pajisje dhe enë për shtypjen e rrushit, për shtrydhjen e lëvoreve etj. Muzeu etnobotanik u ngrit në Shën Kostandinin Arbëresh-San Costantino Albanese, më 2014. Në të paraqitet bimësia e Parkut Kombëtar të Pulinit ku shtrihen edhe tetë Komuna arbëreshe. Muzeu është fryt i ndihmesës së prof. Pasquale Scutari (Universiteti i Kalabrisë), i cili sidomos ka vepruar për të spikatur traditën arbëreshe për përdorimin e ‘liakrave’ dhe të erëzave.

Po ashtu Muzeu i Arteve dhe i traditave që në Ferma-Firmo u përrua më 2016. Te seksioni i parë paraqiten almiset (atrezzi) e bujkut dhe të blegtorit, si edhe veglat e paisjet për therjen e derkut në kremtimin e kësaj ngjarje në shtëpi. Në seksionin e dytë shpërfushen (sono esposti) mjetet dhe paisjet për përpunimin e rrushit dhe prodhimin e verës shtëpiake, për pirjen e saj në familje. Spikatin gjithashtu, koshat e bartjes së rrushit, damixhanat e veshura me kashtë të thurur dhe me dy doreza.

Por kur do të kemi një muze të mirëfilltë të verës, madje të enogastronomisë arbëreshe!

2c. Takim me njerëz të kulturës dhe të biznesit. Të tillë janë: _____

Francesco Cavallo i cili prej shumë vitesh, me shumë arritje drejton Feudi di San Marzano dhe njëkohësisht është pronar vreshti disa dhjetëra hektarësh. Këmbyem mendime për vreshtarinë – verëtarinë; prej tij vola disa praktika vreshtare e fjalë të urta arbëreshe.

Profesoresha Vincenza Musardo Talò, e mirënjohur në bashkësinë arbëreshe edhe përmes botimeve për traditën, më shtjelloi praktikën më se 270 vjeçare për kremtimin e “Shermende për devotshmëri”, çka është paraqitur te sythi i këtij libri ku shtjellohen ritet enogastronomike arbëreshe.

Agronomi Mario Di Maggio, ekspert dhe pronar i madh vreshtash, njohës i shumë praktikave vreshtare dhe fjalësh të urta, bashkë me Mauro Di Maggio, djalin e tij, agronom dhe drejtor ekzekutiv i Feudi di San Marzano.

Giuseppe Gallo, profesor i arbërishtes në gjimnazin e San Marcanit-San Marzano di San Giuseppe, më dhuroi fjalorin e tij “L’Arbëresh di San Marzano”, botim më se i plotë nga ana profesionale.

I shoqëruar nga Gregorio Talò, ndër njerëzit e mirënjohur në San Marcan-San Marzano di San Giuseppe e më gjerë, një ditë të tërë e kaluam në Frasnitë-Frascineto

dhe në Kozencë. Drekuam te shtëpia e studiuesit dhe priftit të mirënjohur At Ndon Belushi (Antonio Bellusci), personalitet poliedrik i cili na paraqiti bibliotekën ndërkombëtare në pronësi vetjake, të pasuruar me 10 mijë libra në shumë gjuhë, duke trajtuar botën shqiptare; na njohu gjithashtu me fletoren “Lidhja”, që për shumë vite e drejton me arritje. Më dhuroi pesë libra të tij, ku përthitha një visar të vyer folklori për veprimtaritë që interesohem. Për bibliotekën ndërkombëtare i dhurova katër libra të mia, që më janë botuar vitet e fundit.

Në Universitetin e Kalabrisë më priti zv.rektori, profesor Franko Altimari, me të cilin kuvenduam gjatë, bashkë me bashkëpunëtorët e Departamentit të Gjuhës e të Letërsisë Shqipe, që ai me shumë arritje e drejton. U përqendruam te studimet gjuhësore që lidhen me enogastronominë. Më dhuruan libra dhe Cd të botuara nga ky Departament.

Kjo njohje e parë me profesor Altimarin, hodhi themelet për bashkëpunim në veprimtari gjuhësore të natyrës enogastronomike, që sidomos u arritën me prezantimin e librit “Enciklopedi për vreshtarinë dhe verëtarinë” në Vakarici-Vacarizzo Albanese (qershor 2013) dhe veçanërisht me librin që lexuesi e ka në duar.

3.Universiteti i Kalabrisë më ftoi në nëntor–dhjetor 2012, për shqyrtimin e arritjeve dhe vijimësinë e bashkëpunimit. Krahas qëndrimit në Departament, u njoha për së afërmi me profesorët Matteo Mandalà, titullar në Departamentin e Arbërishtes në Universitetin e Palermos dhe me Anton Nikë Berisha nga Kosova i cili për shumë vite është studiues dhe ligjërues në Universitetin e Kalabrisë. Me të dy profesorët këmbuem librat tanë, që lidhen me gjuhësinë, letërsinë, enogastronominë.

Profesor Altimari më shoqëroi në Frasnita-Frascineto dhe në Vakarici-Vacarizzo Albanese, ku me kryetarët e komunave përcaktuam drejtime bashkëpunimi. Shumë mbresëlënëse ishte pjesëmarrja në Sesionin shkencor me rastin e 100 vjetorit të Pavarësisë organizuar me solemnitet nga komuna e Strigarit (Shën Kozmai Arbëresh-San Cosmo Albanese). Të nesërmen na priti kryetari i kësaj komune, ku krahas enogastronomisë, më bënë përshtypje të thella Shtëpia e të moshuarve pa burime jetese si edhe rrugët e sheshi i katundit, ku ishin vendosur mbishkrime vargjesh të poetit romantik Zef Serembe, vendës nga Strigari.

Bashkë me profesor Altimarin shkuam te Dino Brillo në Kozencë, njeri i përkushtuar dhe me largpamësi për vreshtarinë, i shquar me vreshtin e tij në bashkëpronësi me dy arbëreshë në Frasnita-Frascineto, ku po selitin edhe kultivarin vendës Kokrra (Il chicco). Në një shitore të Kozencës, domethënëse ishte përzemërsia arbëreshe e profesor Altimari, duke më dhuruar një pako me kruxheta arbëreshe dhe një shishe me verë Arbëria, ku në etiketë hijeshonte shqiponja dykrenore. Këndeje më lindi mendimi se ndoshta ka ardhur koha që shitore me prodhime arbëreshe (djathëra e gjizë, sallame, kuleçë e prodhime të tjera brumi si shtridhëlat, tumacet etj., kruxheta, erëza dhe liakra, vaj ulliri, verëra, prodhime artizanore etj.) mund të hapen jo vetëm në Kozencë, Palermo, Potenza, Taranto qytete që janë më afër komunave arbëreshe, por edhe në qytete të mëdha në Itali

ku jetojnë shumë arbëreshë, sikurse Milano, Napoli, Roma, Torino etj. Pse jo edhe në Shqipëri ku shembullin e parë po e jep “MADEO”.

Në maj 2014 profesor Altimari më njoftoi se një kantinë në Frasnitë-Frascineto sapo kishte filluar përdorimin e etiketës dygjuhëshe të shishet e verës, duke i emërtuar PIKËZA MALLI – GOCCE DI PASSIONE.

Sa mirë që prodhimet enogastronomike arbëreshe sadopak janë të pranishme edhe në tregun e qyteteve italiane. Kushtet janë për të qenë gjithashtu në tregun shqiptar e anasjelltas, sikurse edhe botimet nga të dyja palët, krahas shumë praktikave të tjera për afrim dhe bashkëpunim.

4. Komuna e Vakaricit-Vacarizzo Albanese më ftoi në qershor 2013, për të prezantuar librin “Enciklopedi për vreshtarinë dhe verëtarinë”, në Festivalin dhe konkursin e verërave arbëreshe.

Me juristin Aldo Marino, kryetar i Komunës shkuam në disa vreshta, ku mbresëlënëse ishin hardhitë më se 100 vjeçare, dëshmi kushtesh klimatike tokësore optimale, dëshmi tradite dhe mjeshtërie.

U njoha me vreshtin dhe me pronarin Pietro Godino i cili është disa herë fitues në konkursin e verërave arbëreshe, sidomos me verën Pjuhuri (në arbërisht, kështu quajnë barutin, shpërthyes, sikurse vera ngazëlluese e Godinos).

Në Shën Mitër-San Demetrio Corone vizitua kantinën familjare të një juristi të moshuar, me bute disa dhjetëra hektolitërshe, që po përdoren për më se 80 vjet. Po ashtu ishim në zyrën e kryetarit të Komunës, Cesare Marini, politikan i shquar në Itali, si edhe shkuam në vreshtin e kantinën e tij. Me zotin Marini pata kënaqësinë të ritakohem te Festivali i Librit Arbëresh, që në maj 2016 u zhvillua në Mbuzat-San Giorgio Albanese; me këtë rast zoti Marini më ftoi te vreshtikantina e tij. Atje spikat sidomos veprimtaria gjenetike, që kjo ekonomi vreshtare-verëtare zhvillon për prodhimin e kloneve të hardhisë vendëse Gaglioppo e Maglioppo.

Përsëri me kryetarin e komunës së Vakaricit-Vacarizzo Albanese dhe me kimistin KozmaToçi ish kryetar i kësaj komune, që të dy pronarë vreshtash, shkuam në krahinën e Kutronit-Crotone, ku vizitua dy realitete enogastronomike spikatëse:

-Kantina Librandi është ndër më cilësoret në Itali, falë edhe bashkëpunimit me institucionet shkencore më me emër. Zotëron një vresht koleksioni prej rreth njëmijë kultivarë, ekotipa, klone të hardhisë; të gjitha të selitura në rreshta spiralë në trajtën e kërmillit, ku gjithashtu përzgjidhen e shumohen disa klone hardhie vendëse.

-Vreshti dhe kantina, që përfshihen në resortin CERAUDO (ekonomi që shtjellohet në këtë libër), kanë përmasa të vyera sasiore dhe cilësore, por mbi të gjitha është pronari arbëresh, me verën IMYR – I MIRË, që më 2005 u vlerësua ndër 100 verërat më të mira në Itali. U gëzua shumë kur i dhurova “Enciklopedi për vreshtarinë dhe verëtarinë”, ku me artikull të veçantë shtjellohet CERAUDO.

Me kryetarin e Komunës së Vakaricit-Vacarizzo Albanese hartuam një programim afatgjatë për enogastronominë arbëreshe, dokument që kryetari e përcolli edhe te zyrat e krahinës së Kozencës. Me zotin Aldo Marino kemi nisur

bashkëpunimin për të ngritur disa hektarë me vreshta në pronësi të tij, duke mbëltuar hardhi të kultivarit Kallmet, nga prodhohet vera e mirënjohur edhe jashtë Shqipërisë.

5. Në maj 2012 mora pjesë në panairin e verës në Verona, më i madhi në botë. Në panair, me stenda të veçanta, paraqiten e fitojnë çmime, kantina arbëreshe si Feudi di San Marzano, ato të Barillit-Barile dhe të Mashqitit-Maschito etj.

Në këtë panair, FISAR (Federata e Shoqatave të Someljeve të Italisë), krahas konkursit për verërat e shteteve të Ballkanit Perëndimor, midis të cilëve Shqipëria dhe Kosova, organizoi prezantimin e librit tim "Enciklopedi për vreshtarinë dhe verëtarinë". Me këtë rast morën pjesë 120 specialistë dhe gazetarë nga mbarë bota.

Në pavijonin e verërave të Bazilikatës takova Elisabeta Musto Carmelitano, pronaren arbëreshe të vreshtit e të kantinës në Mashqiti-Maschito, që me artikull të veçantë e kisha shtjelluar në Enciklopedi. Më ftoi në kremtimin enogastronomik që organizon Komuna e Mashqitit-Maschito, sepse ngulmoi që gatimet e mirëfillta arbëreshe mund të ngjërohen vetëm te neve. Nuk arrita të shkoj, por e kam detyrim, sepse ende nuk i kam shkelur pesë komunat e Bazilikatës, aq të shquara për enogastronomi.

6. Në maj 2016 mora pjesë në Panairin e Librit Arbëresh, organizuar në komunën Mbuzat-San Giorgio Albanese. Paraqita librin "" botimi në gjuhën shqipe (Tiranë, prill 2016), që u mirëprit nga organizatorët dhe pjesëmarrësit në panair. Ishin të pranishme shtatë Shtëpi botuese arbëreshe, italiane dhe shqiptare ("Toena" Tiranë), secila në stenda të veçanta me libra. Me këtë rast u zhvillua një mbasdite me diskutime për botimet arbëreshe. Gatimet enogastronomike dhe koncerti arbëresh e gjallëruan edhe më shumë këtë panair. Përfitova nga rasti për të kuvenduar me kryetarët e komunave Mbuzat-San Giorgio Albanese, Strigari-San Cosmo Albanese, Shën Mitër-San Demetrio Corone dhe me kryetarin para ardhës të Vakarici-Vacarizzo Albanese – mikun disavjeçar, juristin dhe biznesmenin Aldo Marino. Po ashtu me Shtëpitë botuese pjesëmarrëse në panair dhe me një sërë studiues e autorë librash me të cilët kisha korespondencë, por nuk isha takuar me ta sikurse: Kosta Bellusci autor i mirënjohur edhe i "Arbashkuar" fjalor italisht-arbërisht-shqip me shumë vëllime, profesor Donato Michele Mazzeo autor librash dhe drejtues i gazetës "Bazilikata Arbëreshe, prof. Dr. Antonio Romano autor edhe i librit "Zhura – Ginestra", studiuesi Damiano Guagliardi i cili përuroi librin "Arbëreshë pensando la diversità", intelektualin Giovanni Argondizza organizues i panairit. Kënaqësi e veçantë ishte gjithashtu kuvendimi me tre agronomë shqiptarë të cilët ka vite që janë studiues në Istituto Agronomico Mediterraneo në Bari: doktori i shkencave Pandeli Pasko dhe dy ish studentë të mi. Krahas shkëmbimit të librave tanë, me intelektualët e lartpërmendur (P.Pasko më dha dy libra të babait të tij, shkrimtarit të mirënjohur Dhimitër Pasko-Mitrush Kuteli i cili iu përkushtua edhe botës arbëreshe) m'u mundësua gjetja e burimeve të tjera për enogastronominë arbëreshe.

7. Në kuadrin e jehonës së botimit shqip të "E(t)gastronomia Arbëreshe", në qershor 2016 kumtova në International Scientific Conference e organizuar në

Tiranë nga FAO (Food and Agriculture Organization), Akademia e Shkencave të Shqipërisë dhe Universiteti Bujqësor i Tiranës. Paraqita kumtesën “Cultural and Material Inheritance of Arbëresh Enogastronomy”.

8. Gjatë këtyre vizitave dhe takimeve, çfarë më ra më shumë në sy dhe më vuri në përsiatje?

Së pari bota arbëreshe, me njerëz të cilët i kanë këmbët në tokë dhe janë të çiltër e shumë mikpritës. Në Arbëri, por edhe tek arbëreshët në migrim e mërgim, spikatin intelektualët e përmasave dhe veçorive të ndryshme, shumë të lidhur me rrënjët e tyre dhe me ndihmesa të vjera. Kjo dukuri shfaqet veçanërisht përmes Shoqatave e sidomos të atyre pro loco që po veprojnë vitet e fundit, përmes dhjetëra fletoreve dhe revistave si edhe të radiove e të televizionit arbëresh, përmes shkrimeve në web site, për më tepër nëpërmjet librave që botohen nga arbëreshët.

Te tërë këto vlera, kam përfutur një pjesë të mirë burimore për enogastronominë.

Çdo popull parapëlqen gatimet e traditës së vendit, sepse përgjatë shekujve është rritur dhe mësuar me to. Por arbëreshët shkojnë më tej: përgjërohen dhe përdëllehen për enogastronominë e tyre, kalojnë në adhurim dhe në hyznizim të saj, sepse përbën edhe dëshmuar njëjtësie dhe prejardhjeje, sepse enogastronomia e tyre është vërtet mishërim i asaj mesdhetare, që ka marrë dhenë anekënd.

Arbëreshët kanë vlerën themelore, sepse si rrallë popull tjetër në mërgim më se gjashtëshekullor, ruajtën dhe mëkuan sidomos gjuhën, traditat e kulturës së jetesës dhe të artit, veshjet kombëtare. Madje janë lëvruar e meshtarë të gjuhës shqipe dhe të enogastronomisë vendase, sepse kanë vetëdije kombëtare ndaj këtyre vlerave të paçmueshme.

Së dyti, institucionet kryesisht ato arbëreshe kanë bërë shumë, me në krye komunat, shkollat, gjashtë Departamentet e gjuhës dhe të letërsisë shqipe që veprojnë në universitete të Italisë, kishat e organizuara mirë.

Tregues domethënës janë një varg institucionesh bashkërenduese: sadopak midis komunave sikurse “Arbëria” në Kalabri dhe “Besa” në Siqili, midis departamenteve të gjuhës dhe të letërsisë shqipe që veprojnë në Itali, midis bibliotekave të komunave arbëreshe, midis shoqatave pro loco të këtyre komunave. Po ashtu dy Peshkopatat arbëreshe me seli në Kalabri dhe në Siqili.

Por mundësitë dhe kërkesat janë për më tepër, veçanërisht në kushtet e përparimeve të vrullshme dhe të botërorizimit. Vërtet veprojnë këto struktura të institucionalizuara, vërtet zhvillohen veprimtari arbëreshe nga më të larmishme (kuvende, seminare, panairë, kremtime, konkurse etj.), por kërkohet një hop edhe më cilësor e më veprues, një sistem arbëresh sikurse shkruan studiuesi Pietro Manali në revistën Biblios. Pra një lloj organizmi mbarëarbëresh, bashkërendues dhe nxitës më me largpamësi.

Më nga afër njoha Departamentin e gjuhës dhe të letërsisë në Universitetin e Kalabrisë, ku punohet me synime afatgjata e themelore sikurse hartimi i

“Fjalorit themelor të arbërishtes”, por edhe hartimi i kodit enogastronomik arbëresh, mbështetur në të cilin po mblidhen traditat e çdo komune.

Së treti gjellët, ëmbëlsirat dhe verërat shtëpiake arbëreshe, përbëjnë një traditë themelore të kulturës së jetës të arbëreshëve. Këto veçorizohen si shembull amvisërie, i përbërjes së thjeshtë, por shumë të pasur me amësime dhe me shije.

Le të mbështetemi më shumë dhe ta përsosim këtë traditë!

Së katërti, fillesa lulëzimi bashkëjetese dhe veprimtarish arbëreshe-shqiptare. Mërgimi i madh i qindra mijëra shqiptarëve në Itali, gjatë viteve '90 me përmbysjen e diktaturës komuniste, mundësoi që shumë prej tyre të punojnë e jetojnë në komunat arbëreshe. Në Vakaric-Vacarizzo Albanese banonin 300 mërgimtarë shqiptarë, të cilët më së shumti merreshin me ndërtime dhe me bujqësi; flisnin mirë edhe arbërishten, kishin nisur martesat me arbëreshët ose arbëreshet. Në komunat arbëreshe nuk mungojnë as intelektualët nga Shqipëria dhe nga Kosova e troje të tjera shqiptare: po ashtu, profesorë të shqipes në universitete të Italisë, letrarë, piktorë sidomos për piktura kishtarë, grupe artistike shqiptare që japin shfaqje etj.

Një denduri arbëreshësh vizitojnë Shqipërinë dhe trojet e tjera shqiptare, duke zhvilluar edhe biznese.

Por kulmim mund të quhet kremtimi i 200 vjetorit të lindjes së De Radës: me programim të përbashkët midis ministrive të kulturës së Shqipërisë e të Kosovës dhe Universitetit të Kalabrisë. Gjatë vitit 2014 u zhvilluan një varg tubimesh dhe manifestimesh, krahas botimit në shqip të veprave të plota të De Radës.

Në këto hulli (solchi) bashkëpunimesh rrezaton edhe “Hylli i Dritës”, e përkohshme kulturore-letrare që në Shkodër (Shqipëri) filloi të botohet qysh më 1913. Një numër të veçantë më 2015 i kushtoi realitetit kulturor arbëresh, ku në 500 faqe të revistës kanë kumtuar 24 autorë të shquar. Në editorialin e këtij numri, me titull aq përcaktues “Arbëreshët: pikënisja ideale e shtegimit mbarëshqiptar”, profesor Mathé Mamdalà shkruan se arbëreshët mbërritën në Itali thuajse njëkohësisht me zbulimin e Amerikës dhe shqyrtimi i vëmendshëm i jetëgjatësisë së arbëreshëve në Itali zbulon aspekte me interes të posaçëm epistemologjik. Ai nënvizon përcaktimin e Ismail Kadare se fenomeni arbëresh është një nga më të rëndësishmit e historisë sonë kombëtare, ndërsa pohon se shkrimtari italian Pierpaolo Passolini i quan arbëreshët “mrekulli antropologjike”. Mandalá nxjerr mësim për vijimësinë e rrugëtimit të diasporës arbëreshe: jo vetëm ruajtje, por edhe rinovim; jo vetëm adhurim shterp i traditave, por edhe shprehi aktive për t’u matur me sfidat e reja.

S’ka më mirë dhe kështu përjetë!

9. Kisha arbëreshe është institucion fetar, i kapilarizuar me një shumësi kisha dhe me një varg manastiresh në tërë komunat arbëreshe dhe në bashkësitë arbëreshe në migrim e mërgim. Ndër kishat e para është ajo e Shën Gjergjit në Horën e Arbëreshëve-Pianadegli Albanesi (1488).

Dy Seminaret, në Shën Mitër-San Demetrio Corone dhe në Horën e Arbëreshëve-Piana degli Albanesi (institute akademike fetare dhe lëvruese të gjuhës e të kulturës

arbëreshe), të themeluara përkatësisht më 1732 e 1735, si edhe dy Peshkopatat në Ungra-Lungro dhe në Horën e Kundisës-Contessa Entellina, në tërësinë e veprimtarisë kishtarë, kanë luajtur rol themelor në përjetësimin e bashkësisë arbëreshe, në zhvillimin e kulturës së saj. Kjo ndihmesë lëndësohet, duke filluar nga shërbesat e botimet fetare edhe në arbërisht, deri te korifentë e intelektualëve atdhetarë ku mbizotërojnë priftërinjtë, më të shkolluarit e periudhës, të cilët gjithashtu shkruan e botuan aq mirë për historinë dhe kulturën arbëreshe.

Një pjesë e shërbesave dhe e riteve fetare, gërshetohen me praktikat enogastronomike, mundësojnë për kalendarizimin gjithëvjetor të tyre si edhe për të ushqyerit më të shëndetshëm të njerëzve, sidomos përmes kreshmëve.

Kishat e para arbëreshe u themeluan qysh në shekullin e 15-të, me ardhjet e mëdha të shqiptarëve në Itali. Domethënëse është se 14 komuna arbëreshe quhen me emra shenjtorësh (Shën Benedhiti-San Benedetto Ullano, Shën Gjergji Arbëresh/Mbuzati-San Giorgio Albanese, Shën Japku-San Giacomo di Cerzeto, Shën Katerina Arbëreshe/Picilia-San Caterina Albanese, Shën Kolli-San Nicola dell'Alto, Shën Kostandini-San Paolo Albanese, Shën Kozmai/Strigari-San Cosmo Albanese, San Marcani-San Marzano di San Giuseppe, Shën Mërtiri-San Martino di Finita, Shën Mitri-San Demtrio Corone, Shën Kristina/Sëndastina-Santa Cristina Gela, Shën Pali-San Paolo Albanese, Shën Sofia-Santa Sofia d'Epiro, Shën Vasili-San Basile).

Mendësia e mirënjohur arbëreshe "Buk e Ver" është pronë edhe e veprimtarisë kishtarë.

10. Kuzhina arbëreshe bën pjesë në visarin e dietës mesdhetare. Kjo dëshmohet jo vetëm në gjellët dhe në ëmbëlsirat, por gjithashtu në tematikën e kremtimeve dhe të festivaleve që zhvillohen në gjithë komunat arbëreshe, madje deri në ritet dhe në kremtet fetare.

Vërtet përdoret edhe dhjamë derri, por i takon së kaluarës, kur punët e rënda në bujqësi dhe jetesa e varfër mund të përballoheshin me përfitimin e kalorive të shumta dhe me prodhimin e lirë nga rritja e derrit në kushte shtëpiake.

11. Enogastronomia arbëreshe, sikurse gjithçka e traditës në Arbëri, bën pjesë në "mullirin" -siç thuhet në botën arbëreshe, që bluan e që shërben për ruajtjen dhe përmirësimin e vlerave, si edhe të lidhjeve me Mëmëdheun. Kjo enogastronomi është palë e fuqishme në litarthin kërthizor (cordone ombelicale), që Arbërinë e lidh me gjakun e shprishur mbarëshqiptar dhe me Italinë, bujtëse shumëshekullore e arbëreshëve. Për më tepër, tradita më e mirë e saj është ruajtur me xhelozë dhe përmirësuar më tej, me vetëdijen e arbëreshëve për përkatësinë e një popullsie etnike të veçantë.

Për të shkuar më tej, shprehja "është pëlhurë dhe jo çarçaf", përshtatet për enogastronominë arbëreshe; dëshmon endje/thurje shpirtërore, lëndore, kulturore të traditës shqiptare lidhur me gatimin e gjellëve, me përgatitjen e ëmbëlsirave, me prodhimin dhe përdorimin e verërave. Ajo nuk është çarçaf, mbulesë e hollë pa peshën e duhur dhe me prejardhje të huaj; nuk është cipë, por rrënjë arbërore e mirëfilltë dhe e përjetshme!

12. Filozofi i mirënjohur gjerman Gustav Hegel shkruante se kjo që është e njohur, pikërisht për sa është e njohur, nuk është përhapur sa duhet. Prandaj enogastronomia arbëreshe ka nevojë për studime dhe vlerësime më të thelluara, për botime më cilësore përfshirë ato popullarizuese, për kalimin përfundimtar nga kultura enogastronomike gojore e përçarur brez mbas brezi, tek ajo më e shtjelluar dhe si dokument i shkruar.

Kemi të bëjmë me një mbushullim trashëgimor, pjesë të visarit të njerëzimit.

Libri “E(t)nogastronomi Arbëreshe” besojmë se do të jetë në vargarin e botimeve të kësaj veprimtarie jetësore, me synimin e shumëfishimit të shkallës së njohjes e të zbatimit cilësor, çka mund të arrihet me botime të mëtejshme në spirale, që ngjitet përpjetë gjithmonë e më mirë.

13. Pa mëtuar se hyj në thekërishten (segalaio) e historisë, në lëmin e ndërlikuar të saj, dëshiroj të nënvizoj se enogastronomia arbëreshe është dëshmuese dhe përparuese në vijimësi e etnisë historike të etnogastronomisë mbarëshqiptare, të atyre italiane dhe mesdhetare; madje i tejkalon caqet etnike dhe merr vlera ndërkombëtare, universale.

Botimet dhe sidomos librat e trajtesat për të, e përjetësojnë këtë visar të papërsëritshëm, për t’u njohur e zbatuar më gjerë, për t’u shmangur bjerrjeve si edhe ndonjë përvetimi e shtrembërimi.

Në këtë këndvështrim, detyrë madhore dhe përparësore për gjuhësinë dhe për enogastronominë shqiptare është rijetësimi dhe bashkëpronësimi i më së mirës së kësaj sjelljeje burimore termash dhe fjalurtash, gatime gjellësh e ëmbëlsirash.

Prandaj libri synon jo vetëm shpalosjen e termave dhe të gatimeve enogastronomike arbëreshe, por edhe shtjellimin më gjerë të tyre, nxjerrjen e ndonjë përfundimi dhe shënjimim e sadopak shtigjeve, që këto të bëhen edhe pronë e botës mbarëshqiptare e më gjerë.

Të tëra këto, me synimin madhor e nxjerrjes së përfundimeve përgjithësuese dhe përcaktimit të rrugëzgjidhjeve, e përhapjes më shumë të kësaj enogastronomie, si visar më shumë se mbarëshqiptar dhe italian.

14. Enogastronomia arbëreshe tanimë i ka kaluar caqet vendore. Quhet me vlera mesdhetare jo vetëm sepse është rrënjëse në pellgun e vendeve të Mesdheut, por më themelorja qëndron në dëshminë se ka paralele të përbashkëta me të, ka përmbajtje dhe strukturë, ecuri të ngjashme me enogastronominë mesdhetare. Madje, pa e tepruar, mund të pohohet se është pjesë tërësore dhe me vlera të veçanta në veprimtaritë lidhur me të ushqyerit e njerëzimit.

Shumë domethënëse është dëshmia tjetër, që krahas numrit të konsiderueshëm të gjellëve dhe të ëmbëlsirave, spikat struktura dhe origjinaliteti i këtyre gatimeve, kompozimi i garniturës së pjatave dhe i menu-së së tryezës, përdorimi përherë i verërave në tryezë por edhe në shumicën e gatimeve.

Po ashtu, larmia, biodiversiteti dhe prodhimi bio, që janë ndër themelet e të ushqyerit mirë të njerëzve, çka dëshmohet me 610 gatimet e shtjelluara në libër

dhe me mbizotërimin e prodhimit ushqimor shtëpiak, përbëjnë një vlerë të shtuar për enogastronominë arbëreshe.

Në këto vështrime, enogastronomia arbëreshe përbën një entitet më vete dhe me veçanti të shquara, çka gëzon dhe nderon çdo lloj tryeze.

15. Stadi i zhvillimit të enogastronomisë arbëreshe, i shqyrtuar në krahasim me enogastronominë e popujve të tjerë dhe në suazën e ardhmërisë së saj, sado i shtjelluar në këtë libër, ka nevojë për një përimtësim më të thelluar dhe profesionor, deri në shkallë ngjërimi (assaggio, degustazione) të gjellëve, të ëmbëlsirave dhe verërave; në këtë mënyrë do të përcaktohen përfundimisht përbërjet, vlerat ushqyese, amësimet, shijet etj. të tyre, si edhe lidhjet e ndërveprimet historike – kulturore veçanërisht në territorin dhe në mjedisin shqiptar e atë italian.

Tradita dhe përvoja tanimë nuk mjaftojnë. Për përjetësim dhe ardhmëri me dorëzani të enogastronomisë arbëreshe nevojitet më shumë veprimtari shkencore për të.

E tërë kjo veprimtari do të mundësojë që të spikaten gjellët, ëmbëlsirat dhe verërat më tipësore, më me vlerë, që ia vlen të zhvillohen dhe të përdoren më tej, që plotësojnë kushtet për t'u përfshirë në listat përkatëse vendore dhe kombëtare italiane.

* * *

Në përfundim të kësaj Pasthënie do të ndalesha pak në dy çështje që lidhen edhe me enogastronominë, me tematikën e këtij libri.

a). Teza e njohur për ndërlidhjet midis gjuhës e kulturës arbëreshe dhe zhvillimit ekonomik e botërorizimit, ka nevojë të përpunohet dhe të zbatohet në vijimësi, në rrjedhën e zhvillimeve dhe të ardhmërisë së shoqërisë njerëzore.

Mbrojtja e zhvillimi i gjuhës dhe i kulturës arbëreshe përbën një problem madhor, çka gjithashtu lidhet me çështjet e mjedisit dhe të spikamës, por veçanërisht me përparimin ekonomik dhe me botërorizimin. Por ecuri të një natyre të tillë mund të shënojnë zbehje dhe kërcënim për bjerrje më tej të kësaj pasurie themelore arbëreshe e më gjerë. Prandaj duhet pasur parasysh se po të fuqizohet institucionalizimi e programimi zhvillues dhe të krijohet "sistemi" arbëresh, atëherë faktori ekonomik dhe botërorizimi ndihmojnë për të mirë. Për më tepër, nëse bëhet fjalë për prodhim dhe përpunim të burimeve natyrore vendëse, për artizanatin dhe turizmin shumëdegësh etj.

Përçimi i traditave më të mira të brezat e rinj dhe fuqizimi ekonomik, ndihmojnë rritjen e kapitalit njerëzor arbëresh. Rugëzgjdhjet le t'i gjejmë kryesisht brenda nesh dhe jo duke fajësuar ndikimet e zhvillimit të njerëzimit. T'u përshtatemi më mirë atyre dhe t'i përdorim për të mirën edhe të bashkësisë arbëreshe!

Gjuha shqipe me rrënjë ilire pellazge, që gjallon ende gjithashtu në diasporë e veçanërisht tek arbëreshët, arbërorët dhe arbnorët, nuk mund t'i lihet më

rastësisë, të mbetet e ngurosur dhe me prirje drejt bjerrjes. Kemi të bëjmë me ura të lashta, me prushe ende të ndezura, që duhen përtërirë e zhvilluar më tej. Organet shtetërore dhe institucionet shkencore në Shqipëri e në Kosovë u përket të kryejnë detyrën që u takon për gjallimin e gjuhës shqipe në diasporë.

b). Bujqësia, dega më e lashtë në veprimtarinë ekonomike të njerëzimit, ka edhe shtrirjen më të madhe në hapësirë e në periudhë kohe, ka numrin më të madh të specialistëve dhe të punonjësve. Por edhe një rrjet të gjerë veprimtarish të tjera dhe institucione, që drejtpërdrejtë ose tërthorazi merren dhe lidhen me bujqësinë. Si rrjedhojë ka numër të pashtershëm dashamirësish dhe lexuesish. Në këtë vështrim, autorët e botimeve për bujqësinë shqiptare nuk janë të pakët, madje nuk mungojnë edhe gjeorgjikët (georgici), autorë klasikë jo të fushës së bujqësisë, të cilët trajtojnë dhe himnizojnë jetën bujqësore, aq të shëndetshme dhe përtëritëse në kushte mjedisimë se natyror. Në vijimësinë e gjeorgjikëve të lashtësisë si Hesiodi, Kolumela, Plini Plaku, Virgjili etj., bëjnë pjesë edhe gjeorgjikë shqiptarë, përfshirë ato arbëreshë. Të tillë janë Frang Bardhi, Jeronim De Rada, vëllezërit Sami e Naim Frashëri, Ndrë Mjeda, Mitrush Kuteli etj.

Enogastronomia buron dhe përcaktohet nga prodhimet bujqësore prandaj këto bashkërendohen dhe ndërthuren me njëra-tjetrën, për prodhime sa më të dëlira dhe cilësore.

Me enogastrominë arbëreshe më afroji jo vetëm gjaku dhe marrëdhëniet që krijova me botën arbëreshe, jo vetëm se ka ende shumë për të hulumtuar e shkruar lidhur me këtë trashëgimi jetësore dhe kulturore, por edhe për vetë lidhjet organike të bujqësisë me enogastrominë.

Në agun e veprimtarisë 60 vjeçare, teknike në agronomi dhe në atë shkencore të mirëfilltë në lëmin e bujqësisë, kam edhe botimin e disa dhjetëra librave dhe traktateve, që u afrohen dhjetëmijë faqeve dhe në shumë prej tyre trajtohet vreshtaria dhe verëtaria.

Libri tanimë hyn në vargaren e botimeve të mia, për më tepër jo vetëm si autor librash shkencorë, por sadopak edhe si letrar, duke shtjelluar burimet e ndërlihdhet gjuhësore dhe të fjalëve të urta arbëreshe me enogastrominë e saj. Në libër jam përpjekur të paraqes më të mirën, por nënkuptohet se sikurse jeta, ashtu edhe enogastronomia arbëreshe është me ngjitje dhe me zbritje, me gazavaje.

M'u krijuan rastet e pata fatin ta njoh nga afër Arbërinë dhe njerëzit e mrekullueshëm të saj, çka e uroj për çdo shqiptar.

Nderim dhe mirënjohje popullit arbëresh, edhe për enogastrominë e mahnitshme të tij!

Prushëtima e mallit ka nisur të më vijë dhe të brufullojë për Arbërinë dhe arbëreshët.

Me këtë moshë të thyer dhe gjeografikisht larg nga Arbëria, paça mundësinë ta vijoj bashkëpunimin me botën arbëreshe!

LIBRA DHE TRAKTATE TË PËRDORURA

- Akademia e Shkencave të Shqipërisë: Fjalori enciklopedik shqiptar. Tiranë, 1985 dhe 2008–2009.
- Akademia e Shkencave të Shqipërisë: Fjalor i gjuhës shqipe. Tiranë, 2006.
- Akademia e Shkencave të Shqipërisë: Dialektologjia Shqiptare (Vëllimet 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7). Tiranë, 1971–2005.
- Abate, Carmine: Il cuoco d'Arbëria. Nuovi Argomenti 2000
- Aldous DE dhe Dixon GR: People, plant, place paradigm. Lisbonë, 2010.
- Altimari, Francesco dhe bashkëpunëtorë: Leksiku i të folmevet arbëreshe të Katanxarit, Krutonit, Pullinit Llukan – Lugina e Sarmentit. Universiteti i Kalabrisë, 2011–2012.
- Altimari, Francesco dhe bashkëpunëtorë: Gjellë tipësore të Ferma (Kalabri). Universiteti i Kalabrisë, 2013–2014.
- Balla, N., Ymeri E., Ndoci I.: Fjalor i madh frazeologjik italisht-shqip. Tiranë, 2007.
- Bellusci, Antonio: Dizionario fraseologico degli Albanesi d'Italia e di Grecia. Kozencë (Itali) 1989.
- Bellusci, Antonio: Antologia Arbëreshe. Kozencë, 2003.
- Bellusci, Antonio: Ricerche e Studi tra gli Arberori dell'Ellade. Kozencë, 1994.
- Bellusci, Antonio: Antologji Arbëreshe. Kozencë, 2009.
- Bellusci, Costantino dhe D'Agostino Flavia: Arbashkuar. Bleu I, 2006, bleu II, 2009, bleu III, 2014.
- Berisha N., Anton: Nëna Tereze në tri shpalime. Prishtinë, 2010.
- Berisha R. Dhe bashkëpunëtorë: Aforizma nga autorë shqiptarë. Tiranë, 2015.
- BIBLA, Dhiata e Vjetër dhe Dhiata e Re. Shoqëria Biblike Shqiptare. Tiranë, 2002.
- Bilotta, Bernardo: Rapsodie Albanesi. Castrovillari 1916.
- Bubba, Fausto: Sistema turistico dei due mari della Calabria. Comune di Caraffa, 2012.
- Cavalcanti, Ottavio: Uomini, Cibi, Stagioni. (Cucina e tradizioni alimentari in Calabria). Edizioni TS 1990.
- Ceka, Neritan: Ilirët. Tiranë, 2001.
- Cabel, Egerem: Studime gjuhësore (Veprat). Prishtinë 1976 dhe në vijim nëntë vëllimet e para.
- Dashi Brunilda: Italianismi nella lingua albanese. Romë 2013.
- Del Marco Angelina, Elmo Italo, Lazzarini Ruggero: Rituali e Misteri della Cucina Arbëreshe. Castrovillari, 1992.
- Demiraj, Bardhyl: Albanische Etymologien. Te Leiden Studies in Indo-European 7, Amsterdam – Atlanta, 1997.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Di Maggio Schirò, Giuseppe: Mushti 1860. Palermo (Itali), 2013.
- Di Marco, Pietro: Festa religiosa e Tradizioni alimentari. Kumtesë, Palermo 2008.
- Di Modika Schirò, Giuseppe: Rarità del lessico Pianese Piana degli Albanesi. Hora e Arbëreshëvet, Sicili (Itali), 2009.
 - Dhrimo Ali, Tupja Edmond, Ymeri Eshref: Fjalor sinonimik i gjuhës shqipe. Tiranë, 2002.
 - Elezi, Mehmet: Fjalor i gjuhës shqipe. Tiranë, 2006.
 - Ferraro, Enrico: La parlata di Civita. San Demetrio Corone, 2015.
 - Ferrari, Enrico: Fialla e Puheriut (La parlata di Pallagoria). San Demetrio Corone, 2015.
- Filippelli, Giuseppe: Mille detti e proverbi arbëreshë. Kozencë, 2012.
- Foto, Illo: Braktisja e fshatit. Tiranë, 2016.
- Frego, Alfredo: Tradita etnike e kuçines së Arbëreshëve të Kallabrisë dhe të Basilikatës.
 - Furferi, Grazia: La cucina calabrese. Rubbettino editrice, 2011.
- Gallo, Giuseppe: L'Arbëresh di San Marzano. Lecce (Itali), 2009.
- Gattabria, Antonio: Gjuha e Mongrasanës. Mongrassano (Itali), 2009.
- Gerbino, Gaetano: Fjalor Arbërisht-Italisht i Horës së Arbëreshëve. Palermo (Itali), 2010.
 - Germani, Gloria: Teresa di Calcuta una mistica tra Oriente e Occidente. Milano (Itali), 2003.
- Giochallas, Titos: Çarbanitiá sto Moriá. Chronika poreías. A' Tómos (pp. 1-548); B' Tómos(pp. 551-946 + CD). Athçna, 2011.
- Giordano, Agostino: "Proverbi di Frascineto-Ejanina". Revista Zëri i Arbëreshvet nr. 14, 1981.
- Giordano, Emanuele (Manol): Fjalor i Arbëreshvet t'Italisë. Edizioni Paoline, Bari (Itali), 1963.
- Giordano, Emanuele (Manol): Vocabolario italiano-arbëresh. Botimi i dytë i Fjalor i Arbëreshvet t'Italisë, 2000.
- Giunta, Francesco: Albanesi di Sicilia. Università di Palermo, 1984.
- Gladwell, Malcolm: Outliers. Nju Jork 2008 (botimi i parë).
- Halimi, Drita : Tradita dhe Moderniteti. Revista "Studime Albanologjike". Shkup, 2013.
- Jacob H. E. dhe Reinhart P.: Six thousand years of bread. Nju Jork 2007.
- Kamsi, Kolë: Fjalor arbërisht-shqip. Shkodër 2000.
- Kamsi, Kolë: Shqiptarët e Italisë. Shkodër 2006.
- Kola Aristidh: Gjuha e Perëndive. Tiranë, 2003.
- Krstiq, Kruno: Fjalor i të Folmes së Shqiptarëve të Zadërit. Zadar (Kroaci), 1987.
- Lafe, Emil: Vlera gjuhësore nga fusha e vreshtarisë dhe verëtarisë. Kumtesë në Akademinë e Shkencave të Shqipërisë" (Tiranë, maj 2014).
- Lafe, Genc: "Note linguistiche da San Marzano di San Giuseppe", në librin

Studi in onore del prof. Franko Altimari. Tiranë, 2015.

- Mandalà, Mathè: La parlata arbëreshe di Contessa Entellina. Palermo, 1992.

- Mandalá, Mathé: Arbëreshët: pikënisja ideale e shtegtimit mbarëshqiptar. Revista "Hylli i Dritës", Shkodër (Shqipëri) janar-korrik 2015.

- Markjanò, Francesco: Gjitonia: luogo fisico e sociale nella comunità Arbëreshe. 2012.

- Monizza, Raffredo: Parlano i sette savi. Lecce, 1984.

- Parese, Oreste: Vëllamja, un rito perduto della Pasqua arbëresh. Kozencë, 2013.

- Pieroni, Andrea dhe Giusti Elena, Maria: Spazio e paesaggio nell'immaginario legato alle erbe della comunità Arbëreshë del Vulture in Lucania.

- Pierroni E., etj.: In vitro antioxidant activity of non-cultivated vegetables of ethnic Albanians in Southern Italy. 2002.

- Qirjazi, Dhori: Fjalëtore Shqip-Greqisht e Greqisht-Shqip. Tiranë, 2014. (hartuar nga Thimi Mitko e ripunuar nga Dh. Q. Qirjazi)

- Ragno Maria, Anna: Il triangolo culinario Arbëresh.

- Revistat arbëreshe: Bashkë, Bazilikata Arbëreshe, Jeta Arbëreshe, Kamastra, Katundi Ynë, Kumbora, Lidhja, Të Fletë Mashqites'Arbereshë, Uri, Zëri i Arbëreshëve.

- Russo, Anna Mena: I cibi nella tradizione linguistica e culturale della comunità italo-albanese di Firmo. Università di Calabria, 2006.

- Santarcangelo, Luiza Maria: Fjalë të urta ka Frasneta. 1978.

- Scaldaferrì, Nicola: Grur shum e ver shum. 1997.

- Skura, Paskal: Arbëreshët në Itali. Lepisma, 2012.

- Scutari, Pasquale: Il lessico della parlata arbëreshe di San Costantino Albanese. Kozencë, 2002.

- Scutari, Pasquale: I nomi delle piante nella comunità albanese del Pollino lucano. Kozencë, 2007.

- Stylos, Niko: Fjalor i Marko Boçarit. Tiranë, 2007.

- Shkurtaj, Gjovalin: Shpirti i arbit rron. Tiranë, 1984.

- Shkurtaj, Gjovalin: Urgjenca gjuhësore. Tiranë, nëntor 2015.

- Shkurti, Spiro: Bujqësia në Arbërinë e shek. XIII-XVII. Tiranë, 2002.

- Shundi, Andrea dhe Daçi, Arif e Neranxi, Nikolla: Vreshtaria praktike. Tiranë, 2003.

- Shundi, Andrea dhe Osja, Ahmet: Vreshtaria dhe verëtaria shqiptare. Tiranë, 2005.

- Shundi, Andrea: Prodhimi shtëpiak i rrushit dhe i verës. Tiranë, 2008.

- Shundi, Andrea dhe Osja, Ahmet: Wisdom from Vine and Wine. Winston Salem, SHBA 2011.

- Shundi, Andrea: Enciklopedi për vreshtarinë dhe verëtarinë. Tiranë, 2012.

- Taló Musardo, Vincenza: San Marzano: La festa di S. Giuseppe e la procesione devozionale dei carretieri. Lecce, 2001.

- Taló, Francesca: Profumo di mosto San Marzan. Taranto, 1995.

E(t)nogastronomia Arbëreshe

- Thomai Jani, Samara Miço, Shehu Hajri, Feka Thanas: Fjalor sinonimik i gjuhës shqipe. Tiranë, 2004.

- Universiteti i Kalabrisë: Il Cibo nella Quotidianità. Studim i paraqitur edhe në www.albanologia.unical.it.

Chapel Hill, Karolinë e Veriut në SHBA, nëntor 2012-shtator 2013 dhe maj 2014 – nëntor 2015. Ndërsa në Tiranë (Shqipëri), tetor 2013 – tetor 2016.

CIP Katalogimi në botim BK Tiranë

Shundi, Andrea
: (përfshirë 610 receta gjellësh dhe
ëmbëlsirash) / Andrea Shundi. - Tiranë :
Vllamasi, 2016
420 faqe , 240
cm Bibliogr.
ISBN 978- 9928-206-18-3

1. Etnologjia shqiptare 2. Gatimi 3. Vera dhe
prodhimi i saj 4. Arbëreshë 5. Fjalorë
terminologjikë 6. Itali

39 (= 18: 450) : 663.2
641.568 (= 18 :450) (083.12)

- . Bushkavine*
- . Droqe*
- . Hollonjra*
- . Shtridhëlat*
- . Tumacë*

. “Bukë e verë dhe më gjë”

“ Kroftë gluha jonë sa buka e vera”

“Ka taluri vjen kulluri”

ISSN: 978 9928 206 183



Çmimi 800 Lekë
8 Euro