

AFËRDITA ABDULLAHI

**EMËRTIME PËR GATIME NË KUZHINËN POPULLORE
TË RRAFSHIT TË DUKAGJINIT**

Kultura tradicionale është veçori e një populli që e bën të dallohet nga një popull tjetër, duke e ruajtur dhe duke e bartur njëkohësisht, duke u munduar që sa më shumë të ruhet origjinaliteti i saj. Ushqimi tradicional ka rolin dhe rëndësinë e vet kulturore të një populli, e sidomos kur kemi të bëjmë me gjuhën apo thënë më konkretisht me studimin e emërtimeve, si në të kaluarën edhe në ditët e sotme, me ndryshimet e pësuar.

Ushqimi tradicional dikur me origjinalitetin e produkteve të përdorura, është shquar për një kulturë të pasur ushqimore në traditën, apo më mirë të themi në sofrën shqiptare, prandaj mu aty kemi edhe emërtimet nga më të ndryshmet nga secili rajon.

Sot mund të flitet për lloje të shumta të ushqimeve të ndryshme, por pak nga ato janë ruajtur pa ndikimin e kulturave të tjera qoftë në përbërje, qoftë në emërtime të reja. Prandaj, si pjesë e krijimit të leksikut është edhe ushqimi dhe emërtimet e ndryshme rreth tij.

Është një fakt i rëndësishëm studimi për mënyrën e të ushqyerit të popullit shqiptar në të kaluarën, por edhe emërtimet e ushqimeve e kanë mjaft të rëndësishme qasjen e thelle studimore se sa kanë evoluar deri me tani emërtimet e ushqimeve në rajone të caktuara dhe a ka ndikime të huaja në këto emërtime: se me çka janë ushqyer, sa ka qenë i shëndetshëm ai lloj ushqimi, mënyra e të përgatitjes, emërtimet për të njëjtin ushqim, por me leksik të ndryshëm krahinor, etj.

Dihet se në të kaluarën, në përgatitjen dhe mënyrën e të ushqyerit kanë ndikuar edhe sasia e pakët e produkteve që kanë ekzistuar në ato kohë për përdorim, kryesisht janë përdorur produkte ushqimore nga natyra dhe bulmeti (produkte të qumështit).

Prodhimet e qumështit zinin vendin më me rëndësi në ushqimet e atëhershme, ngase numri i madh i bagëtive jepte edhe mundësinë e përfitimit të produkteve të tjera të shumta si: kosi, djathi, maza (ajka), etj. Pikërisht edhe kjo një arsye për të pasur emërtime të ndryshme për të njëjtin produkt ushqimor.

Po ashtu, edhe emërtimet e gatesave të ndryshme të cilat janë huazime nga gjuhët e tjera, qofshin emërtime njëfjalëshe (të një burimi), qofshin emërtime të pathjeshta (të dy burimeve), në mjaft raste janë formuar mbi bazën e lëvizjes kuptimore.¹

Ushqimet më të njohura në kuzhinën popullore të Rrafshit të Dukagjinit dhe që konsiderohen si ushqime tipike tradicionale janë:

- **Flija** = i takon ushqimit të gatuar nga brumi.
- **Buka nore (pogaçe)** = është lloj i bukës. Konsumimi i saj zakonisht është shoqëruar me produkte të qumështit si: djathë, kos, etj. Ka dy emërtime “buke nore dhe pogaçe” që zakonisht përdoret tani më shumë e shoqëruar me produkte të qumështit si: djathë, kos, etj.
- **Kryelana e kollomojt - krelanë**= në Kosovën Lindore quhet “kërlana”.
- **Leqeniku** = në fakt bëhet fjalë për kryelanë të përgatitur nga mielli i misrit; në areale të tjera të gegërishtes del me formën “laçanik-u” ose “kulaç në hi”.
- **Specat me gjizë** = gjiza është lloj ushqimi që përfitohet nga prodhimet e qumështit (tani zakonisht thuhet *specat me mazë* e përpara edhe *specat me harxh*).
- **Ajroni** = është një lloj jogurti i tretur në ujë, apo ndryshe njihet edhe si kos i tëholluar me ujë dhe kripë.
- **Përpeqi** = lloj byreku me djathë (qumësht e vezë).
- **Pasuli** = fasule, groshë; lloj i gjellës. Në anën e Dukagjinit i shtohet mish, dhe për këtë arsye edhe zakonisht quhet ***pasul me mish***.
- **Longu** = langu, lëngu; ky ushqim përgatitet nga përzierja e kosit dhe gjizës, ku mund të shtohet pak djathë, apo ky përfitohet vetëm nga uji në të cilin është ruajtur djathi. Në disa vende e quajnë kumësht.
- **Buka e kallamboqit-kollomoqit (Buka e misrit)** = konsiderohen ndër ushqimet më tradicionale të cilat edhe sot konsumohen në familjet shqiptare dhe mund të gjenden edhe nëpër restaurantet e ndryshme. Por, një rëndësi e veçantë për ushqimin tradicional është kushtuar edhe në rastet e kremteve, festave, dasmave dhe vdekjeve.

P.sh. në rastin e festës së Krishtlindjeve përgatiten një mori ushqimesh tradicionale, në mesin e tyre kemi ***piten apo laknorin me kungull***, ndryshe njihet me emrin byreku i Krishtlindjeve (me rastin e Pashkëve e kemi

¹ N. Berisha, *Vëzhgime leksiko-frazeologjike në të folmet e Rrafshit të Dukagjinit*, Instituti Albanologjik Prishtinë, 2017, f. 77.

sytliashin që në disa vende quhet **tomelORIZ**). Ndërsa te festa e Bajramit kemi si më të njohur **bakllavën** që edhe sot e kësaj dite kjo traditë me këto ushqime ruhet te të gjithë shqiptarët që i kremtojnë këto festa.

- **Hashuret** – ashuret = grur i zier. Përdoret sidomos në Rrafshin e Dukagjinit në ditën e dasmave.
- **Kaçamak** = një lloj ushqimi që është përdorur shumë sidomos tek familjet me numër të madh të anëtarëve, ky lloj ushqimi është përgatitur nga mielli i kallamajt, i përzier me ujë e kripë dhe mazë.
- **Tepishte**- ëmbëlsire e gatuar me miell misri, *tespiçe, orientale*. Përveç në të shkruar **tepishte** – **tespiçe**, dallim tjetër që bie në sy është materiali me të cilin gatuhet. Në Rrafsh të Dukagjinit, gjithandej, emërtimi tepishte nënkupton një lloj ëmbëlsire e gatuar me miell misri, ndërsa në fjalorët e shqipes kjo përshkruhet si ëmbëlsirë e gatuar me miell gruri.²
- Pastaj e kemi emërtimin vetëm në pjesën e Gjakovës **samun franxhull** – samun (somune) pa suxhuk. Në këtë rast kemi një emërtim të përbërë nga dy elemente të burimit oriental, samun + franxhollë. Pra, pjesa e parë e këtij emërtimi nuk luan ndonjë rol të madh kuptimor këtu, veçanësia e formimit është në pjesën e dytë, **franxhull (franxhollë)**, bukë gruri e bardhë pa asgjë mbi të, kjo fjalë ka shërbyer si temë motivuese për emërtimin e përgjithshëm, pra, samun pa suxhuk (pa asgjë).

Si përfundim mund të thuhet se, që nga lashtësia popujt janë dalluar në aspektin kulturor si për nga gjuha, ushqimi, ritet, religjioni, doket e zakonet. Prandaj, kultura si fenomen shoqëror është e pambarim në të gjitha kohërat. Mënyra e të ushqyerit përmban karakteristika e specifika të mirëfillta të çdo popull. Secili sish ka diçka specifike. Shpeshherë hajet, gjellët ose pijet e caktuara janë veçori kombëtare.³ Ne mundohemi ti dallojmë ndryshimet, dallimet në ushqime dhe gjithmonë jemi në gjendje ta përcaktojmë ndonjë lloj identifikimi të lidhur me të.⁴ E ky identifikim arrihet përmes emërtimeve që kanë dhe që ne iu japim çdo ditë ushqimeve që konsumojmë.

² Po aty, f. 79.

³ D. Statovci, *Skicë për studimin e ushqimit popullor*, “Gjurmime Albanologjike”, XIII, IAP, Prishtinë, 1984, f. 131.

⁴ L. Kadriu, *Globalizimi, përceptime etnokulturore*, IAP, Prishtinë, 2009, f. 63.

Këto veçori dallimin e tyre e kanë pikërisht nga emërtimet e bëra. Këto emërtime janë të rëndësishme për gjuhëtarin e sotëm ngase ndeshet me mjaft ndryshime në gjenerata.

BIBLIOGRAFI

- Berisha, N., *Vëzhgime leksiko-frazeologjike në të folmet e Rrafshit të Dukagjinit*, Prishtinë, 2017.
- Statovci, D., *Skicë për studimin e ushqimit popullor*, “Gjurmime Albanologjike”, Prishtinë, 1984.
- Kadriu, L., *Globalizimi i perceptimeve etnokulturore*, Prishtinë, 2009.
- Maxhuni, A., *Mbi leksikun dhe frazeologjinë e Vushtrrisë me rrethinë*, Prishtinë, 2017.
- Dizdari, T., *Fjalor i orientalizmeve në gjuhën shqipe*, Tiranë, 2005.