

Trashëgimia  
jomatëriale





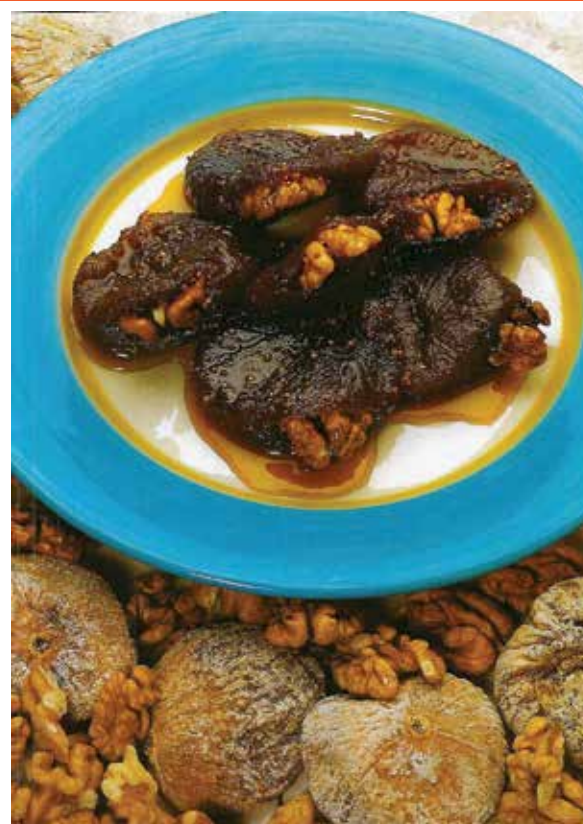


04



04

# Ushqimi dhe pijet







# Këngët e Vallet

Këngët iso-polifonike dhe  
Festivali Folklorik Kombëtar

Gjirokastra është një qytet modern, që ruan traditat e tij të pasura. Ndër to është edhe stili i njohur iso-polifonik i të kënduarit në Shqipërinë e Jugut, ku tre ose katër zëra shoqërohen nga një kor. Që prej vitit 2005 iso-polifonia e Shqipërisë është listuar si “kryevepër e kulturës gojore dhe jomateriale të njerëzimit”, por kjo nuk do të thotë që ajo e ka vendin në muze. Muzikën iso-polifonike të Shqipërisë mund ta dëgjosh shpesh gjatë ceremonive të ndryshme apo në lokale dhe restorante. Duke ecur përmes Pazarit të Gjirokastrës mund të dëgjoni zërat e kësaj muzike, që ju shoqëron rrugëve me kalldrëm.

Në dhjetëvjeçarët e fundit, zhvillimi modest i turizmit kulturor si dhe rritja e interesit nga ana e komunitetit për këtë traditë unike folklorike ka kontribuar në rijetëzimin e iso-polifonisë shqiptare. Nëse dëshironi të dëgjoni muzikë iso-polifonike,

grupi iso-polifonik vendas ofron sipas kërkesave shfaqje tek shtëpia e Nesip Skëndulit. ***Kontakt: Nesip Skënduli +355 (0) 0692756285.***

Gjirokastra është vatra e Festivalit Folklorik tradicional më të famshëm në Shqipëri. Festivali Folklorik Kombëtar u organizua për herë të parë në Gjirokastrë në vitin 1968 dhe që atëherë është bërë simboli i trashëgimisë shpirtërore të Shqipërisë. Festivali mbahet në qiell të hapur, në kështjellën e Gjirokastrës dhe përfshin muzikë, kërcime, art folklorik dhe kostume karakteristike të traditës shqiptare. Mbi 1.300 këngëtarë e valltarë nga Shqipëria, Kosova, Maqedonia, Mali i Zi, Italia, Gjermania, Zvicra dhe nga Shtetet e Bashkuara të Amerikës morën pjesë në Festivalin e fundit Folklorik Kombëtar, në maj 2015

Teksti

**Ilir Parangoni, CHwB Albania**

Fotot e gatimeve tradicionale

**Zj. Dhurata Daneri, Luga e Argjendtë, Tiranë**

Përmbajtja dhe grafika

**CHwB Albania**

© Të gjitha të drejtat të rezervuara





Gjirokastra është e mirënjohur për ushqimin. Kuzhina e këtushme është rezultat i përbërësve organikë, të gatuar me mjeshtëri nga kuzhinierët e talentuar. Gatimi ka rrënjë osmane, që duken tek kombinimi i vajit, erëzave dhe veçanërisht salcave, ku veçojmë atë që ngjason me beshamelin. Në kuzhinën gjirokastrite, produktet e mishit përdoren shpesh. Njerëzit nga zona të tjera të Shqipërisë ndonjëherë i ngacmojnë gjirokastritët se janë kursimtarë dhe dorështrenguar, por kjo mprehtësi mund të shikohet si një risi në gatimet e tyre. Gjirokastritët mund të bëjnë shumë gatime duke përdorur shumë pak përbërës. Pjatat tipike përfshijnë ato me pashaqofte(01), supë me qofte të vogla; qifqi (04), oriz i përzier me erëza, i gatuar në një tigan me formë; shapkat (03), një përzierje e lakrave/

lëpjetave me miell misri; sarma ose japrak (02), fletë rrushi të mbledhura me oriz dhe nenexhik; dhe qahi, një byrek i vogël me spinaq. Perimet rriten në Lunxhëri dhe pjepri i Dropullit është mjaft i mirë. Një nga ëmbëlsirat që duhet provuar patjetër është oshafi, me qumësht deleje, fiq të thatë dhe kanellë. Duhet të provoni patjetër edhe bakllavanë turke të përgatitur në mënyrën vendase. Produkt tjetër i rëndësishëm në Gjirokastrë është djathi. Djathi i rajonit të Gjirokastrës është i njohur në të gjithë Shqipërinë dhe konsiderohet më i miri. Djathi i Gjirokastrës bëhet me qumësht dhie, deleje apo lope. Djathrat më të zakonshëm janë djathi i bardhë dhe kaçkavall.



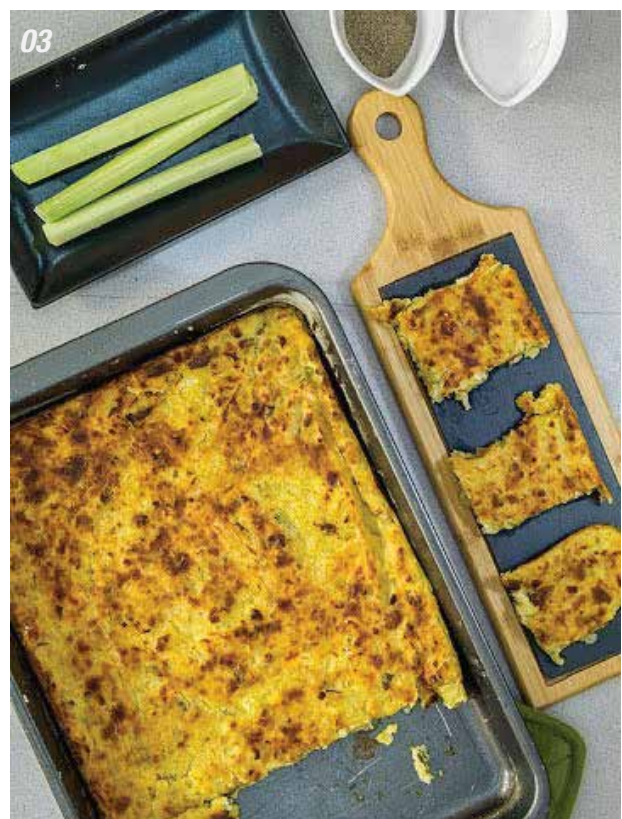
01



02



03







## Anektoda, bestytini dhe histori vendase

### ***Gjirokastritët: Dorështrënguar dhe kurnacë?***

Si me gjermanët në Europë ose me gjenovezët në Itali, në Shqipëri bëhen shpesh shaka me gjirokastritët. Njerëzit nga anë të tjera të Shqipërisë, sidomos komshinjtë nga Labëria, thonë se gjirokastritët janë të kursyer deri në ekstrem! Shakatë nuk bëjnë dëm, madje edhe vetë gjirokastritët qeshin me to. Një barcaletë tipike si kjo:

“Herët në mëngjes gruaja sapo po bënte gati të skuqë dy vezë, ndërsa burri ishte po ngjitej në çati për të rregulluar antenën e

televizorit. Të rregullosh antenat në Gjirokastrë është punë e vështirë, sepse shtëpitë janë të larta dhe gurët e çatisë janë të rrëshqitshëm. Burri rrëshqet e bie, dhe teksa është duke rënë afër dritares së kuzhinës, bërtet, “Skuq vetëm një vezë grua – se unë ika e vate, vdiqa!”

Dhe një tjetër barsoletë e famshme:

“Përse gjirokastritët nuk e përdorin frigoriferin? Sepse nuk besojnë që drita e tij fiket kur mbyllet dera.”

### ***Gratë thirren me emrin e bashkëshortit***

Burrat dhe gratë shpesh nuk e thërrisinin njëri-tjetrin në emër, por gjenin një mënyrë indirekte për të identifikuar njëri-tjetrin, shpesh duke përdorur tituj, apo përemra, ai, ajo, e tij, e saj. Kjo lloj marrëdhënieje vazhdon edhe sot në lagjet e vjetra të Gjirokastrës, si në Dunavat. Mospërmendja e emrit të burrave

ose të grave mund të lidhet me respektin që ata tregojnë në publik ose me mbrojtjen nga “syri i keq”.

Edhe minoriteti grek, në jug të Gjirokastrës, përdor pothuajse të njëjtën metodë edhe sot. Këtu grave u drejtohen me emrin e bashkëshortit, por në gjininë femërore. Për shembull, nëse emri i bashkëshortit është Niko, gruan e thërrasin Nikova/Nikolica, dhe nëse burri quhet Vangjel, gruan e thërrasin Vangjelica

### ***Bestytini të tjera dhe histori vendase***

Në Gjirokastrë besohet se e ngrëna pas mesnate sjell fatkeqësi.

Mund të shohësh shumë gra të veshura me të zeza në Gjirokastrë. Arsyeja tradicionale është se pasi u kanë vdekur burrat, gratë vishen me të zeza gjatë gjithë jetës së tyre.

Në Gjirokastrë thuhet se kur një person i familjes lan duart në të njëjtën kohë me ju, nuk duhet t’ia japësh sapunin direkt në dorë sepse sjell ters. Duhet ta vendosni sapunin diku, e ta lini ta marrë sapunin vetë. Besohet se kjo bëhet për të evituar grindjet midis njëri-tjetrit në të ardhmen.

Sipas gjojedhënave, në Gjirokastrë po t’i japësh qifqi (qofte me oriz të skuqur, e mbushur me erëza) një gruaje që sapo ka lindur fëmijë, e ndihmon të ketë më shumë qumësht për ta ushqyer fëmijën me gji. Kjo shpjegon dhe pse qifqitë kanë formë të rrumbullaktë, që ngjason me gjirin.



# Kërcimi e kostumet

Kërcimet e Shqipërisë së Jugut janë të gëzueshme, sharmante e elegante. Zakonisht vallet bëhen nga grupe me 10-12 vetë të kapur për dore e të veshur me fustanella, ose veshje të tjera tradicionale. Secili prej shumë fshatrave të vegjël në luginat që rrethojnë Gjirokastrën ka traditën e vet të pasur për kostumet popullore, muzikën apo zakonet. Të gjitha këto i japin luginës së Drinos e rrethinave të saj një shumëllojshmëri të jashtëzakonshme, e një pasuri për traditën dhe trashëgiminë shpirtërore.

Nëse dëshironi të mësoni vallet popullore ose të shihni valltarët vendas që japin mësim, mund të vizitoni qendrën Kulturore të Fëmijëve që gjendet në Gjirokastrë, poshtë hotel “Çajupit”.

*Për më shumë informacion ose për të rezervuar një seancë për të mësuar vallet, ju lutem kontaktoni zotin Andon Tunj +355 (0) 692486199.*

