Republika e Shqipërisë
Qendra e Studimeve Albanologjike
Shkolla Doktorale "Etnologji-Folklor"
Sheshi "Nënë Tereza", nr. 3, Tiranë Tel./ fax:+ 35542240713

Aspekte të mënyrës së jetesës në rrethinat e Tiranës (Fillimi i shek XX- shek XXI)

Tezë për mbrojtjen e gradës "Doktor"

Autori : Drejtuesi Shkencor

MA. Manjola XHAFERRI **Prof. Dr. Afërdita ONUZI**

Tiranë_____2013

Republika e Shqipërisë
Qendra e Studimeve Albanologjike
Shkolla Doktorale "Etnologji-Folklor"
Sheshi "Nënë Tereza", nr. 3, Tiranë Tel./ fax: + 35542240713

Tezë për mbrojtjen e gradës "Doktor"

Nr. Regjistrit:_____

Aspekte të mënyrës së jetesës në rrethinat e Tiranës (Fillimi i shek XX- shek XXI)

Juria:

_____
_____
_____
_____
_____

Autori :

MA. Manjola XHAFERRI

Drejtuesi Shkencor

Prof. Dr. Afërdita ONUZI

Tiranë_____2013

Përmbajtja.

- Hyrja…….....……..…..VI
- Metodologjia.....VIII
- Mirënjohje.....IX

Kapitulli I : ***Burime historike për Tiranën dhe rrethinat e saj***

1.1 Pozita gjeografike e rrethit të Tiranës…….....…….……...1

1.2 Ndarja administrative e rrethit të Tiranës……....…….6

1.3 Historiku i krijimit të Tiranës dhe i rrethinave të saj……..…….…….12

1.3 Tradita bujqësore dhe blektorale të rrethit të Tiranës…….....……29

Kapitulli II : ***Banesat tradicionale të rrethit të Tiranës dhe pajisja e tyre***

2.1 Vështrim i përgjithshëm i tipeve të banesave tradicionale të rrethit të Tiranës.....59

2.2 Pajisjet sipas ndarjes së mjediseve të banesës (oda e zjarrit, odat e fjetjes, oda e miqve)etj.....87

2.3 Aksesorët e oborrit, (Ndryshimet pas kolektivizimit)..... 94

2.4 Kopshtet, bahçet arat etj..... 97

Kapitulli III : ***Veshje popullore të fshatrave të Tiranës*** **dhe mjeshtëri popullore të ushtruara nga gratë dhe burrat**

3.1 Veshjet tradicionale të fshatrave të Tiranës…….....……113

3.2 Punë dore të realizuara nga gratë…….....…….....121

3.3 Mjeshtëritë e ushtruara nga burrat…….....……131

Kapitulli IV : ***Ushqime dhe pije tradicionale***

4.1 Ushqime të jetës së përditshme…….....…..…151

4.2 Ushqime të freskëta dhe të konservuara….....……164

4.3 Ushqime (gatime) për raste festash të ndryshme kalendarike dhe ato familjare etj..... 166

4.4 Pije tradicionale…….....……168

Kapitulli V : ***Ndryshime në mënyrën e jetesës pas viteve '90 të shek XX***

5.1 Koncepte të reja në arkitekturën e banesës së fshatrave të Tiranës pas viteve '50 deri në vitet ' 90 të shek. XX……..……175

5.2 Dukuri të reja në arkitekturën e banesës pas viteve '90 të shek XX.....178

5.3 Veshje e përditshme dhe festive, punime dore etj,……....… 180

5.4 Ushqime dhe pije (të përditshme dhe festive), ushqimi i fëmijëve etj….....182

- **Përfundime** …….....189
- **Biblografia dhe Webiografia**…….....……194
- **Treguesi i Emrave**..... 201

Hyrje

Ky punim synon të paraqesë disa aspekte të mënyrës së jetesës në rrethinat e Tiranës, kryesisht gjatë shek. XX dhe dekadën e parë të shek XXI. Në procesin e studimit përfshihen elementë të cilët kanë qenë të pranishëm gjatë gjithë periudhave historike dhe vazhdojnë të jenë edhe sot në mënyrën e të jetuarit të këtyre banorëve. Këto elementë janë të tipit tradicional dhe modern, të cilët kanë pësuar një gërshetim të fortë gjatë viteve të fundit të shek XX dhe fillimit të shek. XXI.

Pjesë e këtij punimi do të jenë shumë çështje të cilat kanë për qëllim të tregojnë zhvillimin dhe ecurinë e ekonomisë tradicionale duke iu referuar ekonomisë bujqësore dhe asaj blektorale që përbënin burimin kryesor të jetesës së banorëve në rrethin e Tiranës, sidomos në gjysmën e parë të shekullit XX.

Vend i posaçëm do t'i kushtohet ndërtimit të banesave tradicionale tiranase, si dhe pajisjes së tyre me të gjitha orenditë, qoftë brenda ambjentit të shtëpisë , ashtu edhe në aksesorët e oborrit. Gjithashtu vëmendja do përqëndrohet edhe tek kopshtet, baçet, arat dhe në rolin që ato luanin në sigurimin e kulturave të ndryshme bujqësore dhe kryesisht sigurimin e perimeve, si pjesë e repertorit ushqimor të këtij rrethi.

Pjesë e rëndësishme e këtij punimi do të jenë edhe veshjet popullore, të fshatrave fushore, kodrinore dhe malore, të cilat përbëjnë një aspekt të rëndësishëm të mënyrës së jetesës së banorëve të rrethinave të Tiranës. Veshjet do të klasifikohen në dy grupe si : veshje për burra dhe veshje për gra. Njëkohësisht një vëmëndje do t'i kushtohet edhe dallimeve midis veshjeve të fshatrave malore dhe atyre kodrinore dhe fushore. Kjo si rezultat i kushteve klimatike që kanë favorizuar ose disfavorizuar secilën prej këtyre zonave.

Në këtë studim do të trajtohen edhe mjeshtëritë e ndryshme popullore, veçanërisht llojet e punimeve të dorës, të bëra nga gratë e kësaj krahine si dhe nga gratë e fshatrave përreth,

siç janë : punime të leshta, ato të linjta, punimet e mëndafshta si dhe ato të pambukta. Sigurisht edhe mjeshtëritë e ushtruara nga burrat do të jenë pjesë e këtij punimi. Në mjeshtëritë e ushtruara nga burrat do fokusohem kryesisht tek punimet e drurit, punimet e baltës dhe punimet e gurit. Qëllimi i trajtimit të mjeshtrive të grave dhe burrave në këtë kapitull, është të nxjerr në pah disa vlera artizanale të punuara në këtë rreth.

Vëmendje e veçantë i është kushtuar edhe ndryshimeve të ndodhura në mënyrën e jetesës së kësaj zone pas viteve ’90 të shek XX e deri në ditët e sotme, (përfshirë banesat, strukturën e re të ushqimit, veçanërisht atë të fëmijëve), koncepteve të shfaqura lidhur me mënyrën e jetesës, në kushtet e ekonomisë së tregut dhe mendësive të reja aktuale social-ekonomike. Në këtë kapitull do pasqyroj edhe fragmente përshtatëse të tradicionales me modernen, që e shëndrron mënyrën e jetesës në një formacion krejt të ndryshëm nga e kaluara.

Ky punim në tërësi synon të paraqesë ato vlera tradicionale që banorët e kësaj zone kanë kultivuar për shekuj me radhë, por njëkohësisht edhe për të treguar se këto vlera tradicionale të mënyrës së jetuarit, sa vijnë dhe bëhen të padukshme.

Për të qenë korrekt me lexuesin më duhet të sqaroj se pjesa kushtuar pozitës gjeografike, ndarjes administrative dhe historikut të krijimit të qytetit të Tiranës, është vendosur në këtë material me qëllim për të treguar ndikimin kulturor e social të kësaj qendre (Tiranës si qytet) me fshatrat dhe zonat e ndryshme të saj.

Metodologjia

Për realizimin e këtij studimi janë përdorur disa metoda konkrete të kërkimeve etnografike.

Së pari, Materiali kryesor për hartimin e këtij punimi, do të jenë të dhënat gojore, të siguruara gjatë kërkimeve në terren, rreth paisjeve të banesave në fshatra të ndryshme, veshjeve popullore, të përdorura në krahina dhe fshatra të rrethit të Tiranës, ushqimeve tradicionale dhe atyre të futura më vonë, të konsumit të përditshëm, ato të përdorura në raste festash familjare dhe fetare etj,.

Së dyti, është shfytëzuar literatura e botuar dhe ajo që ndodhet në arkivin e IAKSA, (në lidhje me pasqyrimin e mënyrës së jetesës në rethinat e Tiranës).

Veç këtyre janë shfrytëzuar edhe burime të ndryshme si : revista e shkrime të tjera të shtypit të periudhave të ndryshme, të cilat japin informacione rreth zhvillimit të mënyrës së jetesës në rrethin e Tiranës , të marra nga Bibloteka Kombëtare. Përgjithësisht këto botime përdoren si burime informacioni për të ndjekur ecurinë e jetës së përditshme dhe arsyet që kanë ndikuar në ruajtjen e traditës, apo në shfaqjen e dukurive të reja.

Për të ilustruar disa aspekte të mënyrës së jetesës kam shfrytëzuar edhe burime të tjera si: foto të marra nga fototeka e IAKSA dhe ato të mbledhura në familje të ndryshme.

Së treti, Kam shfrytëzuar edhe anketimet e bëra për probleme të ndryshme, sidomos për ato që kanë të bëjnë me ndryshimet e mënyrës së jetesës në ditët e sotme, si tipi i banesave, aksesorët e saj, veshjet sipas rrethinave kostumologjike, ushqimet dhe pijet e përdorura në jetën e përditshme, apo në cermonitë e festave të ndryshme etj,.

Mirënjohje

Për mbledhjen, përzgjedhjen dhe përpunimin e të gjithë informacionit të përfshirë në paraqitjen e kësaj teze më kanë ndihmuar miq, të afërm e punonjës të ndryshëm.

Gatishmëria dhe përkushtimi i punonjësve të Arkivës së Shtetit, Bibliotekës Kombëtare, Bibliotekës së Krujës, më mundësuan dhënien e disa materialeve të vlefshme për punimin tim.

Një falenderim i veçantë shkon për Z. Kujtim Xheperxhiu i cili ka qenë gjithmonë në koherencë të punimit tim dhe më ka ndihmuar me të gjithë të intervistuarit në zonën e Prezës dhe fshatrave përrreth saj. Një falenderim tjetër i shkon edhe Blerim Veliut i cili më ka ndihmuar jashtzakonisht shumë për zonën e Dajtit, në intervistimin e banorëve rreth mënyrës së tyre të të jetuarit.

Një mirënjohje të thellë ia kushtoj një njeriu të rëndësishëm që nuk jeton më, por gjithmonë besonte në aftësinë e punës sime, ai ishte Z. Gani Preza, miku dhe dashamirësi i familjes sime.

Një tjetër falenderim special ia kushtoj prindërve të mi të mrekullueshëm të cilët më kanë shtyrë dhe mbështetur në këtë punim, por nismëtarët kryesorë të vazhdimit të përpjekjeve për kualifikim të mëtejshëm janë motra ime Enkeleda dhe vëllezërit e mi Leonardi dhe Besimi që falë tyre mësova se ajo që dëshiron vërtetë në jetë, mund të arrihet gjithmonë.

Gjithashtu, falenderimi më special shkon për Prof. Dr. Afërdita ONUZI, e cila ndoqi me kujdes çdo hap të zhvillimit të këtij punimi duke i dhënë nivel shkencor, nëpërmjet sugjerimeve dhe orientimeve, që u kurorëzua me finalizimin e tij. .

KAPITULLI I

Burime të shkruara për Tiranën dhe rrethinat e saj

- Pozita gjeografike e rrethit të Tiranës

Rrethi i Tiranës ka një pozicion të favorshëm gjeografik. Ajo ndodhet në qendër të Shqipërisë. Qyteti i Tiranës ndodhet në qendër të rrethit të Tiranës, aty ku mbaron fusha midis Lezhës dhe Tiranës, pak më në veri se qëndra e Shqipërisë. Tirana në vitet 1912 zinte një sipërfaqe rreth 3 km^2, në vitin 1938 ajo zinte 8 km^2, më 1990 ajo zinte 40 km^2, në vitet 2000 ajo u shtua dhe arriti në 60 km^2. Ndërsa në vitet 2012, Tirana, si qytet, ka një sipërfaqe prej 128 km^2, kurse rrethinat e saj përfshijnë një sipërfaqe prej 1238 km^2 dhe e radhisin atë si një nga rrethet më të mëdhenj të Republikës së Shqipërisë.. Rrethi i Tiranës kufizohet me rrethin e Durrësit në perëndim, me rrethin e Krujës në veri dhe në veriperëndim dhe në verilindje me rrethin e Matit, në Jug-Lindje me rrethin e Elbasanit dhe në Jug-Perëndim me rrethin e Kavajës[1)].

Duke qenë se studimi i këtij punimi është fokusuar më tepër në rrethinat e Tiranës, në pamundësi për të ndjekur të gjitha njësitë etnografike të kësaj zone, kemi përzgjedhur disa njësi etnografike më përfaqësueset për t'u njohur më hollësisht me proceset e zhvillimit të tyre dhe sidomos me mënyrën e jetesës në këto njësi.

E kemi nisur me një qëndër të rëndësishme siç është Preza, e cila ndodhet në qarkun e Tiranës, në pjesën Veri-Perendimore të saj. Nga Lindja e Veri-Lindja ajo kufizohet me Fushë-Krujën e Krujën dhe në Perëndim kufizohet me Durrësin. Ndodhet në një lartësi 285 m.mbi nivelin e detit. Ka një reliev kodrinor-fushor.Preza përbëhet nga katër fshatra :Ahmetaqi Fushë-Preza, Gjeç-Kodër(Preza-Kodër) dhe Palaqi.(Ahmetaqi përfshin sot një lagje të madhe që ka marrë pamjen e një fshati më vete që quhet Breg -Shkozë). Preza ka një fond toke të punueshme prej 1633 ha. Ka 187 ha ullishte. Bujqësia (në fushë) dhe pemëtaria (në kodër) janë degët më të zhvilluara të bujqësisë në Prezë.

[1] Karaguni. M, Dumani. B: "Tirana reliev demo-ekonomik e social", Tiranë, 2005. f. 11

Kultivohen gruri, misri, të gjitha llojet e perimeve dhe jonxha. Është shumë e përmëndur për kultivimin e ullirit.

Nga pemët frutore përmendim: kumbullat, qershitë ,dardhat, fikun etj,. Ka një numër të konsiderueshëm banorësh rreth 6417 banorë,nga këta 1223 i ka Preza sipër.

Është zonë turistike dhe si zonë ruan me besnikëri traditat, zakonet dhe vlerat kulturore-historike, ndaj mund të konsiderohet si zonë me burime të pasura turistike.

Një tjetër qendër e rëndësishme e Tiranës është edhe zona e Dajtit që ndodhet ne Verilindje te Rrethit te Tiranës, vetëm 8 km larg vijës së verdhë të kryeqytetit. Dajti kufizohet në Jug të saj me Zonën e Petrelës, në Lindje me Krahinën e Shëngjergjit, në Verilindje me zonën e Zall Bastarit, në Veriperëndim me Zall Herrin, në Perëndim me Paskuqanin dhe në Jugperëndim me zonën e Farkës dhe Bashkinë e Tiranës.

Zona e Dajtit përshkohet në anën veriore nga Lumi i Tiranës, që fillon nga Shkalla e Tujanit deri në vendin e quajtur Rrapi i Treshit (Tufinë). Gjithashtu në territorin e kësaj zone gjënden dhe 8 liqene artificiale, ku më të përmendurit janë: Liqeni i Tufinës, Linzës, Priskës së Madhe etj.

Zona, sidomos në pjesën turistike të saj, prezanton kushte të qëndrueshme atmosferike, ajër të pastër dhe gjelbërim gjatë gjithë vitit. Gjatë vitit janë rreth 300 ditë me diell dhe temperaturat mesatare variojnë nga 5-10 GC deri në 25-30 GC.

Zona Dajt përbëhet nga 13 fshatra dhe Qendra Administrative e saj ndodhet në Fshatin Linzë. Zona Dajt ka një popullsi prej 11.988 banorësh.

Në territorin e kësaj zone shtrihet një pjesë e mirë e Parkut Kombëtar të Dajtit. Ky Park ndodhet 20 km larg qendrës së Tiranës, 50 km nga Aeroporti Nënë Tereza dhe rreth 60 km nga Porti i Durrësit.

Qendër tjetër e rëndësishme në rrethin e Tiranës ka qenë edhe Petrela, e cila shtrihet në pjesën Jug-Lindore të qytetit të Tiranës. Ndodhet në një distancë prej 18 km nga qyteti I Tiranës. Petrela përbën një njësi të rëndësishme kulturore që e klasifikon atë si një një ndër zonat më turistike të këtij rrethi.

Përsa i takon relievit, në rrethin e Tiranës ai është mjaft i larmishëm. Ky rreth bën pjesë në dy njësi fiziko-gjeografike : pjesa malore në verilindje që i përket pjesës më perëndimore të Rajonit Verilindor, kurse pjesa kodrinore-fushore është pjesë e Ultësirës Perëndimore.

Pjesa Verilindore dhe Lindore e rrethit është e gjitha malore dhe duke ardhur nga perëndimi, lartësia bie, derisa del në fushën e Tiranës, një nga fushat më prodhuese në

vëndin tonë. Edhe Krahina e Martaneshit, ku gjëndet edhe maja më e lartë e rrethit të Tiranës , Maja Shënoi i Madh (1848m), pjesërisht bën pjesë në rrethin e Tiranës. Në këtë rajon ndodhet fusha e bukur e Bizës dhe është vendosur një nga qendrat e mëdha rurale të zonës, Shëngjergji.

Vargu perëndimor i rajonit verilindor, i përket Tiranës dhe pjesës së saj fundore. Këtu kalojnë tri vargje paralele dhe vetëm dy prej tyre i përkasin rrethit të Tiranës.Vargu Krujë-Dajt (mali i Dajtit, mali i Brrarit, mali i Gamit) është vargu më perëndimor. Midis Dajtit dhe Brrarit kalon lugina shkëmbore e lumit të Tiranës. Midis Brrarit dhe Gamit kalon lugina tërthore e lumit të Tërkuzës. Në juglindje të Dajtit vargu

malor fillon e ulet në malin e Priskës dhe malin e Kurorës. Kjo pjesë e vargut malor lidhet me kodrat e Kërrabës, të cilat përshkohen nga shumë lugina tërthore të lumenjve. Dhe kjo të jep përshtypjen e kodrave si male. Një nga bukuritë më të mëdha që i ka dhënë natyra Tiranës, është mali i Dajtit, (1612 m), në drejtimin VP-JL, i gjatë 11 km (shkalla e Tujanit, shkalla e Priskës). Interesante është tarraca e tij e madhe në lartësinë 1000m. Dajti ka shumë burime nëntokësore, pyje, etj. Ky mal është shpallur Park Kombëtar dhe është zonë e mbrojtur. Vargu i Skënderbeut, vendosur në lindje të Dajtit, ka në rrethin e Tiranës një nga malet më interesante, Malin me Gropa (Maja e tij Miceku i Shënmërise-1928m). Në luginën midis Dajtit dhe Malit me Gropa, shtrihet lugina me fshatrat : Dajt, Shupal, Besh etj.

Pjesa jugore dhe jugperëndimore rrethit të Tiranës, është zonë kodrinore, ku shtrihen kodrat e Ndroqit, Pezës, Prezës, Vorës dhe Saukut në lartësinë deri në 300 m. Këto kodra të buta e thyejnë bukur terrenin dhe krijojnë një panoramë tërheqëse. Në jug vargu kodrinor mbyllet me kodrat e larta të Kërrabës, që ngrihen deri në 1000 m lartësi. Në këtë sistem kodrash bëhet edhe lidhja e rrethit të Tiranës me atë të Elbasanit.Drejt veriut dhe veriperëndimit ndodhet fusha e Tiranës, fushë e ulët, me pjerrësi të hollë dhe me toka jashtzakonisht prodhuese dhe mjaft e populluar, sidomos pas viteve 90' me lëvizjen e lirë të njerëzve. Fusha përshkohet nga lumi i Tiranës dhe lumi i Tërkuzës, të cilat janë degë të Ishmit.

Tirana shquhet për klimën e saj të larmishme, të butë tipike mesdhetare, pasi është thuajse e gjitha nën pushtetin e ndikimit zbutës të detit. Duke marrë shkas nga të dhënat e stacionit meterologjik në Tiranë, japim disa të dhëna rreth temperaturave mesatare dhe vjetore në këtë rreth :

Temperatura mesatare vjetore është 15,3^{o} C. Muajt më të nxehtë të vitit janë korriku dhe gushti me 24° C. Muaji më i ftohtë është janari me një temperaturë mesatare 6.4^{o} C. Temperaturat maksimale absolute 42° C. Temperaturat minimale absolute -10.5^{o} C.Reshjet mesatare vjetore në Tiranë arrijnë në 1250 mm[2)].

Muaji më i lagësht është nëntori me 169 mm reshje, muaji më i thatë është korriku me 30 mm shi. Numri mesatar i ditëve me reshje gjatë vitit është 126, ndërsa reshjet e dëborës janë një dukuri e rrallë dhe ato i ndeshim kryesisht në zonat malore të Dajtit dhe pjesës së Qafë-Kërrabës.

Rrethi i Tiranës ka disa zona klimatike : zonën mesdhetare fushore qëndrore, zonën mesdhetare kodrinore qëndrore, zonën mesdhetare paramalore veriore, zonën mesdhetare malore lindore[3)].

Hidrografia e rrethit të Tiranës është e pasur. Tirana në tërësi nuk ka pranë ndonjë lumë të madh, që do t'i jepte kryeqytetit dinamikë tjetër, po ashtu tjetër bukuri dhe regjim.

Ndërkaq rrethi Tiranës ka shumë lumenj të vegjël intresantë dhe të dobishëm, që formojnë një rrjet hidrografik. Ai ka gjithashtu mjaft burime ujore, midis të cilëve mund të përmendim burimin e Selitës dhe atë të Shënmërisë, të cilat i japin ujë një pjese të mirë të qytetit. Përveç rrjetit lumor, Tirana ka edhe një liqen artificial pranë parkut të madh, që shërben si ambjet shlodhjeje dhe argëtimi për qytetarët e Tiranës.

Për sa i takon llojeve të tokave, ato janë të ndryshme, varësisht pozicionit të tyre. Tokat e hirta kafe shtrihen në fushë dhe në kodrat e ulta të Tiranës, të cilat shfrytëzohen për bujqësi. Tokat e kafejta janë vendosur në lartësinë 600-1000 m, kurse tokat e murrme pyjore shtrihen në lartësinë 1000 m- 1700 m e në lartësitë më të mëdha. Edhe bimësia është e varur nga llojet e tokave dhe lartësia e tyre mbi nivelin e detit. Zonat ku mbillen kulturat bujqësore, pemët frutore dhe gjelbërimi i krijuar nga dora e njeriut, përgjithësisht janë pa bimësi të egër. Në zonat pyjore (në tokat e murrme pyjore) rriten drurë të lartë, kryesisht ah, pisha e zezë, bredhi etj,. Në brezin e lartësisë 600 m-1000m, rriten pyje të llojeve të ndryshme, kryesisht drurët gjethorë : dushku, shkoza, gështenja etj,. Në këto lartësi në rrethin e Tiranës janë mbjellë shumë drurë të ndryshëm. Gjënden pothuajse të gjithë brezat bimorë të vëndit tonë. Rrethi i Tiranës ka 132 lloje drurësh, nga të cilët vecojmë pishën e zezë, ahun, lisin, bredhin e bardhë, shkozën, dëllinjën dhe bushin.Problemi i faunës paraqitet disi i komplikuar. Llojet e faunës janë të ndryshme,

[2] Bërxholi, A : "Njohuri mbi Demografinë", 2001, f.168-186

[3] Dumani, B : "Profili demografik i Tiranës dhe lëvizja migruese, ekonomia dhe tranzicioni", Tiranë 1998, f. 63-68

mund të përmëndim; kafshët mishngrënëse, kafshët barëngrënëse, shpendë të llojeve të ndryshme, si tokësorë, shtegtarë, të përhershmet. Po kështu në këtë rreth rriten edhe zvarranikë të llojeve të ndryshme.

Po t'i referohemi popullsisë së rrethit të Tiranës në vite të ndryshme të shekullit XX, shohim se ajo ka ardhur gjithnjë në rritje. Kjo rritje me shifra galopante ka ardhur sidomos pas viteve 90' si rezultat i lëvizjeve ose migrimeve të brëndëshme nga zonat rurale në ato urbane. Në regjistrimet e bëra në vitet 1938 rezulton që rrethi i Tiranës ka patur 54 100 banorë, në vitin 1980 ai ka pasur një popullsi prej 322.800 banorë. Rritjen më të madhe të popullsisë Tirana dhe rrethinat e saj e kanë pësuar pas viteve 90'.

Në regjistrimet e popullsisë të bëra në vitet 2005, numri i banorëve arrinte në 1116 000 banorë[4)]. Brënda këtyre viteve Tirana ka zgjeruar një sipërfaqe që as merrej dot me mend. Rritja e popullsisë, kryesisht nga imigrimi, ka shpërthyer në një treg të jashzakonshëm ndërtimesh. Sektori i ndërtimit është bërë një biznes i fuqishëm dhe ky treg po fuqizohet dita-ditës. Rritja e numrit të popullsisë ka ardhur edhe si pasojë e vendosjes në Tiranë të një popullsie me moshe relativisht të re, e cila në tërësi ka sjellë një numër të madh lindjesh.Veç kësaj vdekshmëria foshnjore gjatë viteve '90-2000' ka qenë tepër e ulët, ndërkohë që përkujdesi shëndetësor ka qënë më i madh.

[4] Karaguni. M, Dumani. B: "Tirana reliev demo-ekonomik e social", Tiranë, 2005. f. 38-43

- Ndarja Administrative e Rrethit të Tiranës

Ndarjen e parë administrative më të rregullt në fillim të shek XX e kanë bërë austo-hungarezët. Ata e ndanë Shqipërinë në shtatë njësi të mëdha administrative, (në prefektura), të cilat, nga ana e tyre, u ndanë në disa rrethe dhe këto secila në disa komuna. Njëra nga shtatë prefekturat pati si qëndër Tiranën. Prefektura e Tiranës përfshinte 5 rrethe : të Tiranës, të Durrësit, Kërrabës, të Kavajës dhe Rrethin e Peqinit. Po të flasim për rrethin e Tiranës, nga ndarja administrative që bëri Austo-Hungaria, ai përfshinte disa komuna, ku mund të përmëndim : Tiranën, Bastarin, Kasharin, Petrelën, Priskën e Madhe, Shëngjergjin, Tujanin, me 6453 shtëpi dhe 34586 banorë. Po kështu edhe rrethet e tjera përbëheshin nga disa komuna. Interesant është fakti se nëse para shek XX Tirana ishte rreth që varej nga prefektura e Durrësit, që nga kjo kohë ajo u bë vetë qëndër prefekture. Prefektura e Tiranës, e përbërë nga pesë rrethe, kishte gjithsej 20 161 shtëpi, me 111 088 banorë nga të cilët 29 005 qytetarë dhe 82 083 fshatarë. Sipas këtij buletini statistikor, del se në vitin 1917 qyteti i Tiranës kishte 1 848 shtëpi me 10 251 banorë. Sipas të dhënave statistikore Tirana vinte si qyteti i dytë pas Shkodrës për numrin e madh të popullsisë. Nga kjo ndarje vërehet se rrethi i Tiranës për nga përbërja ishte një ndër rrethet më të rëndësishme të kësaj prefekture.

Një ndarje tjetër administrative u bë gjatë periudhës së Repulikës Shqipare të vitit 1925 ku Tirana ishte Prefekturë më vete, e cila, në rrethin e saj administrativ, kishte 3 krahina, 113 katunde ose fshatra siç i njohim sot.

Tabela1. Të dhëna rreth Prefekturës së Tiranës në vitet 1925-1926.

Kjo prefekturë ka krahinat e poshtë- treguara, me katundet, shtëpit, popullsinë dhe sipërfaqen.

Nën-prefektua	Kra-hina	Katu-nde	Shtëpi	Popullsia						Shuma totale		
				Muhamedanë		Ortodoksë		Katolikë		S/T	Sip km^2	b/k
				Burra	Gra	Burra	Gra	Burra	Gra	36646	850	43 frymë
Qendra Tiranës	3	113	7007	18003	17623	459	449	62	50			

Njësia Administrative e kësaj Prefekture përbëhet nga Qendra e Tiranës ku përfshihet Rrethi i Qendrës dhe tri krahina : Krahina e Petrelës, Krahina e Pezës dhe Krahina e Shën-Gjergjit.

Tabela 2. Ndarja administrative e viteve 1925-1926 me detaje

Qëndra e Tiranës	Katunde	Shtëpi	Frymë
Rrethi i Qëndrës	**64**	**5330**	**27394**
Krahina e Petrelës	**28**	**775**	**4103**
Krahina e Pezës	**5**	**161**	**845**
Krahina e Shën-Gjergjit	**16**	**741**	**4304**
Shuma totale	**113**	**7007**	**36646**

Ndër më të rëndësishmit ishte rrethi i Tiranës. Kjo vjen edhe si rezultat i përcaktimit të Tiranës si kryeqendër e Shqipërisë në shkurt të vitit 1920. Me të njejtën linjë u vazhdua edhe në vitet e mëvonshme të Monarkisë dhe gjatë regjimit komunist.

Përsa i takon ndarjes administrative, në vendimet e qeverisë dhe burimet qeveritare të vitit 2000, më tej shënohet se Shqipëria ndahet në 12 qarqe, 36 rrethe, 65 bashki, 309 komuna ku bëjnë pjesë me mijëra fshatra.

Qarqet janë : Qarku i Tiranës, Qarku i Shkodrës, Qarku i Fierit, Qarku i Korcës, Qarku i Kukësit, Qarku i Lezhës, Qarku i Elbasanit, Qarku i Gjirokastrës, Qarku i Beratit, Qarku i Dibrës, Qarku i Durrësit, Qarku i Vlorës.

Rrethet janë : Rrethi i Tiranës, i Kavajës, i Shkodrës, i Malësisë së Madhe, Pukës, Fierit, Lushnjës, Mallakastrës, Korçës, Pogradecit, Devollit, Kolonjës, Kukësit, Tropojës, Hasit, Lezhës, Mirditës, Ebasanit, Peqinit, Librazhdit, Gramshit, Gjirokastrës, Tepelenës, Përmetit, Beratit, Kuçovës, Skraparit, Dibrës, Matit, Bulqizës, Durrësit, Krujës, Vlorës, Delvinës, Sarandës.

Qarku i Tiranës përfshin : Rrethin e Tiranës, Rrethin e Kavajës.

Rrethi i Tiranës përbëhet nga : 3 bashki dhe 16 komuna. Ndër bashkitë kryesore mund të përmendim : Bashkinë e Tiranës, Bashkinë e Kamzës dhe atë të Vorës. Ndërsa Komunat e Rrethit të Tiranës janë : Komuna Balldushk, Komuna Bërzhitë, Komuna Bërxullë,

Komuna Dajt, Komuna Kashar, Komuna Petrelë, Komuna Prezë, Komuna Pezë, Komuna Farkë, Komuna Shëngjergj, Komuna Vaqarr, Komuna Zall-Bastar, Komuna Zall-Herr, Komuna Ndroq, Komuna Kërrabë, Komuna Paskuqan. do komunë dhe bashki përbëhet nga një numër njësish dhe fshatrash të caktuara. Rrethi i Tiranës përbëhet gjithsej nga 154 fshatra të shpërndara në bashki dhe komuna, sipas modelit të formimit dhe sidomos shtrirjes dhe kohëzjatjes së tyre. Për të dhënë një rezyme më të plotë të bashkive dhe komunave po paraqesim më poshtë një tabelë me të dhëna të plota rreth bashkive me njesitë përkatëse dhe popullsinë. Gjithashtu do të paraqiten dy tabela të tjera, ku janë paqyruar komunat dhe fshatrat që bëjnë pjesë në to.

Tabelë 3. Me të dhëna rreth bashkive dhe komunave të Rrethit të Tiranës

N /R	Bashkitë dhe Komunat	Fshatrat	Nr. Banorëve
1	Bashkia e Tiranës	11 njësi bashkiake	624122
2	Bashkia e Kamzës	7 fshatra	20028
3	Bashkia e Vorës	9 fshatra	81905
4	Komuna Balldushk	14 fshatra	5398
5	Komuna Bërzhitë	12 fshatra	5793
6	Komuna Bërxullë	3 fshatra	10116
7	Komuna Dajt	13 fshatra	12642
8	Komuna Kashar	7 fshatra	21700
9	Komuna Petrelë	17 fshatra	6606
10	Komuna Pezë	10 fshatra	5981
11	Komuna Prezë	7 fshatra	6747
12	Komuna Farkë	6 fshatra	12007
13	Komuna Shengjergj	12 fshatra	2916
14	Komuna Vaqarr	10 fshatra	9649
15	Komuna Zall-Bastar	12 fshatra	5534
16	Komuna Zall-Herr	9 fshatra	10918
17	Komuna Ndroq	11 fshatra	9700
18	Komuna Kërrabë	3 fshatra	3180
19	Komuna Paskuqan	8 fshatra	39771

Tabela 4. Në tabelën e katërt do të pasqyrojmë të gjitha fshatrat me emra që bëjnë pjesë në bashkitë e rrethit të Tiranës :

N/R	Bashkia e Tiranës	Bashkia e Kamzës	Bashkia e Vorës
2	NJ. Bashkiake Nr.1 52349 banorë	Qëndër- Kamëz	Qëndër- Vorë
3	Nj. Bashkiake Nr.2 74655 banorë	Bathore	Fshati Vorë
4	Nj. Bashkiake Nr.3 42767 banorë	Laknas	Marqinet
4	Nj. Bashkiake Nr.4 61075 banorë	Valias	Shargë
5	Nj. Bashkiake Nr.5 77680 banorë	Frutikulturë	Gërdec
6	Nj. Bashkiake Nr.6 62208 banorë	Bulcesh	Gjokaj
7	Nj. Bashkiake Nr.7 65584 banorë	Zall-Mner	Kuç
8	Nj. Bashkiake Nr.8 39609 banorë	_____	Marikaj
9	Nj. Bashkiake Nr.9 56664 banorë	_____	Picarë
10	Nj. Bashkiake Nr.10 27497 banorë	_____	_____
11	Nj. Bashkiake Nr.11 64034 banorë	_____	_____

Tabela 5. Në tabelën e pestë do të pasqyrojmë të gjitha fshatrat që bëjnë pjesë në komunat e rrethit të Tiranës:

Nr	K.Balldushk	K.Bërzhit	K.Bërxullë	K.Dajt	K.Kashar	K.Petrelë	K.Pezë
1	Baldushk	Ibë	Bërxullë	Linzë	Kashar	Mullet	Pezë e M
2	Mumajes	Bërzhitë	Mukaj	Shushtifin	Yzberisht	Petrelë	Pezë e V
3	Fushas	Dobresh	Domje	Tujan	Mëzez	Stërmas	Varosh
4	Balshaban	Ibë Poshtm	_____	Brrar	Yrshek	Picall	Maknor

5	Shpatë	Pëllumbas	_____	Ferraj	Katund i Ri	Shënkoll	Dorëz
6	Isufmuçaj	Mihajas-Cirmë	_____	Priskë – Madhe	Kus	Gurrë e Madhe	Pezë Helmës
7	Mustafakoçaj	Kus	_____	Surrel	Mazrrek	Gurrë e V	Gror
8	Koçaj	Fravesh	_____	Lanabregas	_____	Daias	Grecë
9	Kakunj	Kllojkë	_____	Shkallë	_____	Barbas	Pajanë
10	Vesqi	Pashkashesh	_____	Qafmollë	_____	Fikas	Gjysylka
11	Shënkoll	Lugë-Shalq	_____	Darshen	_____	Mangull	_____
12	Vrap	Rozaverë	_____	Selbë	_____	Qeha	_____
13	ShpatSipërm	_____	_____	Murth	_____	Shytaj	_____
14	Parret	_____	_____	_____	_____	Hekal	_____
15	_____	_____	_____	_____	_____	Kryezi	_____
16	_____	_____	_____	_____	_____	Përcëllesh	_____
17	_____	_____	_____	_____	_____	Durishtë	_____
Nr	**Komuna Farkë**	**Komuna Shëngjergj**	**Komuna Vaqarr**	**Komuna ZallBastar**	**Komuna Zall-Herr**	**Komuna Ndroq**	**Komuna Prezë**
1	Sauk	Shëngjergj	Vaqarr	Zall-Bastar	Zall-Herr	Ndroq	Prezë
2	Farkë e M	Verri	Allgjatë	Bastar i M	Dritas	Zbarqe	Ahmetaq
3	Farkë e V	Urë	Arbanë	Bastar Mur	Cekrezë M	Kërcukje	Palaq
4	Lundër	Burimas	Bulticë	Vilëz	Qinam	Zhurje	F-Prezë
5	MjullBathore	Shëngjin	Domjan Fort	Zall-Mner	Kallmet	Lagje e Re	Gjec-Kod
6	Selitë	Facesh	Gropaj	Mner i S	Herraj	Pinet	Ndermjet
7	_____	Bizë	Lalm	Bulcesh	Pinar	Sauqet	Breg-Shk
8	_____	Fage	Prush	Zall Dajt	Priskë e V	Calabërzez	_____
9	_____	Parpujë	Vishaj	Besh	Radhesh	Shesh	_____
10	_____	Vakumone	Sharrë	Dajt	_____	Grebllesh	_____
11	_____	Domje	_____	ShëngjinV	_____	Mënik	_____
12	_____	Derje	_____	Selitë Mali	_____	_____	_____
13	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
14	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
1	**Komuna Kërrabë**	Qafë-Kërrabe	Mushqeta	Skuterë	_____	_____	_____
2	**Komuna Paskuqan**	Paskuqan Shpat	Babrru Qendër	Kodër e Kuqe	Fushë e Kërcikëve	Kodër Babrru	Paskuqan Fushe e Kodër

Ndarja e sotme administative është vazhdim i ndajeve të mëparshme me një strukturim dhe organizim mjaft të qartë. Po të vërehet në të dhënat e mësipërme vëmë re se Tirana është rrethi më i madh dhe më i zhvilluar i vendit, ku jetojnë sot 25% e popullsisë së tij e ndodhur në qendër të Shqipërisë[5)].

[5] *Të dhënat e paraqitura në tabela janë marrë nga Prefektura, Bashkitë dhe Komunat e Rrethit të Tiranës*

- Historiku i krijimit të qytetit të Tiranës dhe i rrethinave të saj

Tirana është kryeqyteti i Shqipërisë dhe qyteti më i madh i vendit. Qyteti i Tiranës ka një histori modeste në krahasim me shumë kryeqendra europiane. Si kryeqëndër e shqiptarëve, por edhe për faktin se përbën një prej modeleve të veçanta të zhvillimit urban në Evropë, ajo meriton një vëmendje të veçantë. Historia e Tiranës fillon me themelimin e saj si qytet në shek. XVII. Tirana është shembulli tipik i një strukture të përzier, midis detit dhe malit, midis trashëgimeve kulturore ilire, romake, bizantine dhe atmosferës orientale, midis elementëve evropiane dhe atyre tipike mesdhetare ballkanike ; midis modeleve urbane të zhvilluara dhe atyre në zhvillim ; midis disiplinës urbanistike me autoritare të kohës së komunizmit dhe kaosit më anarshist, të kohëve moderne. Me pak fjalë, Tirana është një qytet me dinamikë në Europë dhe përfaqëson, pa diskutim, një qytet në tranzicion tipik, të tejzgjatur, deri në ditët tona. Tirana, si qytetet në tranzicion, përfaqëson një periudhë kalimtare të zhvillimit strukturor dhe urban, në disa faza historike, produkte të shumë faktorëve, përfshirë këtu ndryshimet politike, ekonomike e sociale që kanë ndodhur pas viteve' 90 e në vazhdim[6)].Duke iu referuar dëshmive arkeologjike në rrethin e Tiranës, mendohet se kushtet gjeoklimatike të favorshme për banim, kanë bërë të mundur banimin e saj qysh në fillimet e shoqërisë njerëzore. Këtë e dëshmojnë gjetjet arkeologjike rrëzë të Dajtit dhe në Shpellën e Pullumbasit, që i takojnë epokës së Paleolitit (gurit të vjetër). Kjo trevë vazhdoi të banohej gjatë epokës së Gurit të Ri, Epokës së Metaleve dhe në vazhdimsi gjatë tërë epokës historike. Dëshmi e këtyre vendbanimeve janë kalatë, rrënojat e monumenteve të ndryshme, te cilat janë ruajtur deri në ditët tona. Dëshmi të tjera janë më të besueshme ndër të cilat veçohen gjetjet në Rrëzën e Dajtit, nga gjeologu austriak B. Richthofen i cili zbuloi në afërsi të gurores së sotme të Dajtit disa vegla stralli që i përkasin epokës së Paleolitit të Lartë[7)]. Në këtë trevë, një vëndbanim tjetër i epokës së Paleolitit të vonë, është zbuluar rreth 7 km në jug të kryeqytetit, në krahun e majtë të lumit Erzen, 2 km në verilindje të fshatit Pullumbas. Shpella e Pullumbasit, ose siç quhet nga vëndasit Shpella

[6] Tirana dhe sfida e zhvillimit urban, Tiranë, dhjetor 2003, f. 13-28
[7] B. v. Richthofen, f. 152

e Zezë, ka shërbyer si vendbanim në vazhdimsi, që nga Paleoliti i Vonë e deri në fillimet e Epokës së Hekurit[8].

Gjurmët e dokumentuara të një popullsie të vazhdueshme shfaqen në këtë trevë, në periudhën antike, në kohën kur këto vise banoheshin nga popullata ilire. Banorët ilirë të periudhës paraurbane të kësaj treve u detyruan, si kudo, të ndërtonin kala të cilat kanë arritur në gjëndje gërmadhash deri në ditët tona. Duke iu referuar këtyre ndërtimeve do të ndalemi kryesisht tek disa kala të rëndësishme të periudhes së lashtësisë dhe të mesjetës.

Më e hershmja prej këtyre kalave në treven e Tiranës është ajo e Dorisit, rreth 20 km në jugperëndim të Tiranës, mbeturinë e një qyteze ilire, emri antik i së cilës ende nuk është identifikuar, që i takon periudhës protourbane ilire, pra shek. VII-V p. e. sonë[9].

Në juglindje të kryeqytetit, mbi malin e Vilës, shihen gjurmët e një kalaje ilire pak të mëvonshme e njohur si – Kalaja e Presqopit, ku sot ruhet një trakt muri i gjatë, rreth 30 m, i lartë 6 m, i bërë me blloqe kuadratikë, me përmasa të mëdha e mesatare, pa lidhje llaçi.

Gjurmë të një kalaje tjetër të periudhës antike ilire shihen edhe në themelet e Kalasë mesjetare të Petrelës- ndërtuar mbi një kodër me lartësi 500 m mbi nivelin e detit, në jug të Tiranës, në luginën e lumit Erzen. Petrela njihet si një kala mesjetare, të cilën shkrimtaja bizantine Ana Komnena në shkrimet e saj e quan « Petrula », Gjeografi arab Al Idrizi (1154) e shënon me emrin « Betrulne », ndërsa në regjistrin mufasal turk ne vitin 1432, me emrin « Petril », dhe së fundmi në veprën e M. Barletit (1508-1510) me emrin e sotëm « Petrella ». Albanologu austriak J. G. Von Han, me të cilën pajtoheshin dhe arkeologët shqiptarë të ditëve tona, dëshmon, se kalaja mesjetare e Petrelës është ndërtuar mbi themelet e një kalaje antike ilire, me stera uji, e cila i takon shek. III p. e. sonë[10].

Një tjetër kala, me themele antike ilire, është edhe ajo e Prezës, e cila ka arritur në ditët tona me muret e saj mesjetare. M. Barleti mendon se ajo është vazhdim i kalasë antike

[8] M. Korkuti. Archaeological Evidence in Tirana District. Ne : Tirana the Challenge of Urban Development. Tirane 2003 ff. 129-130

[9] K. Zhegu. Kalaja e Dorisit. Në : "Mjeshtërit dhe arkitektura popullore". Tiranë, 1976, ff. 14-18

[10] D. Komata.Petrela, një parafortesë e Krujës në luftrat e Skëndërbeut. Ne : "Konferenca e Dytë e Studimeve Albanologjike". Tiranë 1969,vell.I

Oppidum Parathinorum (Qyteza e Parthineve), të cilën e përmend Jul Cezari në veprën e tij mbi Luftën Civile[11)].

Pas pushtimit romak, sidomos me vendosjen e stabilitetit administrativ perandorak në këto vise, kalatë e humbën funksionin e tyre të mëparshëm, si vend për t'u mbrojtur nga sulmet e jashtme. Shekujt e sundimit romak përfaqësohen nga gjurmë objektesh të tjera ndërtimore si : ndërtesa publike, shtëpi banimi, ujësjellësa, kanalizime, rrugë, stacione rrugore, monumente artistike, mbishkrime varresh etj. Ne trevën e Tiranës nga kjo periudhë kemi kryesisht themele ndërtesash, fragmente veprash artistike dhe mbishkrime varresh.

Konsulli frëng në Shkodër A. Degrand shkruan në punimin e tij të botuar një shekull e ca më parë (1901) se kishte ndeshur pranë lumit të Tiranës (Lumit Rigllata) gjatë udhëtimit të tij nga Tirana në Krujë, gjurmë të një nekropoli romak, të cilat i takonin ushtarëve të Çezarit ose të Pompeut, të vrarë gjatë luftimeve që ata zhvilluan në këtë trevë në shek. I p. e. sonë. Po kështu kemi gjurmë të një banese, të zbuluar në fshatin Koçaj të zonës së Balldushkut, në jug të kryeqytetit, pranë variantit të dytë të përmëndur te Via Egnatia. Banesa e fshatit Koçaj i takon shek. I të e. sonë, sikurse e vënë në dukje N. Ceka dhe D. Kamata. Përveç mbishkrimit të zbuluar në fshatin Koçaj të Baldushkut, në trevën e Tiranës kanë dalë në dritë edhe pesë mbishkrime të tjera në latinisht. Mbishkrimet nënkuptojnë qëndra banimi në afërsi të tyre, por gjurmët e tyre deri sot nuk kanë dalë në dritë.

Ajo që e shndërroi Tiranën dhe e ktheu përsëri në njësi fortifikuese ishin vërshimet barbare në gjysmën e dytë të shek. IV në Gadishullin e Ballkanit, me pasojat e tyre shkatërrimtare. Si rrjedhim në këtë periudhë u ndje nevoja e paisjes përsëri e vendbanimeve me mure rrethuese (kala).

Treva e Tiranës ruan gërmadha të disa kalave të ndërtuara ose te rindërtuara në shek IV-VI, por që mbajnë emra të rinj. Njëra prej këtyre ndodhet në Lindje të Tiranës, mbi shpatin perëndimor të malit të Dajtit, në njërën prej lartësive që ngrihen në jug te fushës së Dajtit[12)], rreth 1200 m mbi nivelin e detit, e cila quhet sipas emrit të malit, « Kalaja e Dajtit ». Dy arkeologët N. Ceka dhe St. Psheniosllo, theksojnë se kalaja ka trajtën e një trekëndëshi me mure të ndërtuara me gur e llaç, tre këndet janë të pajisura me nga një

[11] M. Korkuti. Archaeological Evidence in Tirana District. Në : Tirana the Challenge of Urban Development. Tiranë 2003 ff. 134-13135

[12] N. Ceka, St. Psheniosllo. Kalaja e Dajtit, Ne : Buletini i Universitetit te Tiranes. Seria e shkencave shoqerore" II (1960), f. 236-241

kullë të rrumbullakët. Dy autorët hedhin gjithashtu idenë se kemi të bëjmë me themelet e një kalaje ilire mbi të cilën është rindërtuar një kala e re në shek. VI, në kohën e Justinianit, ku banorët e këtij vëndbanimi vazhduan të ishin gjithnjë Ilirë[13)].

Gjurmë të një vendbanimi tjetër të fortifikuar të kësaj periudhe ruhen në Kalanë e Tujanit, në lindje të qytetit të Tiranës[14)]. Kalaja është rindërtuar mbi një kodër në formë konike, me një pjerrësi shkëmbore nga ana lindore, afërsisht ku buron lumi i Tiranës (Rigllata), midis fshatit Bërrar dhe malit Dajt. Bashkohore me Kalanë e Tujanit, ka mundësi të jetë edhe Kalaja e Shën Gjergjit, në fshatin Shën Gjergj të Shkallës, pranë Priskës, në hyrje të Malësisë së Tiranës, në thellësinë Lindore të Malësisë së Tiranës. Një kala tjetër, e cila në bazë të themeleve të saj, mund të jetë ndërtuar ose rindërtuar në kohën e Justinianit, është Kalaja e Ndroqit. Megjithatë, në gjëndjen që ka sot, ajo është rimëkëmbur në Mesjetën paraturke.

Një tjetër fortifikatë me themele, me shumë mundësi e kohës së Justinianit, është Kalaja e Lalmit, rreth 7 km në perëndim të Tiranës, ndërtuar mbi një kodër, në krahun e djathtë të lumit Erzen. Kalaja, e cila më vonë ka qenë e shëmbur, është rindërtuar në Mesjetë dhe ka shërbyer si seli e zotit feudal të zonës, i cili mbante mbiemrin Lalmi. Sikurse shihet, kalatë e ndërtuara ose të rindërtuara të shek. IV-VI mbi lartësinë dominuese e rrethonin trevën e Tiranës si një kurorë mbrojtëse (Ndroqi, Dorisi, Petrela, Presqopi, Dajti, Tujani, Zgërdheshi, Preza, Lalmi). Të gjitha këto kala tregojnë rëndësinë që paraqiste zona e Tiranës në këto pjesë të territoreve arbnore. Shumë emra që kalatë mbajnë sot, nuk ndeshen në listën e emrave të kalave që rreshton Prokopi Çesaresë, në listën e kalave të provincës së Epirit-të-Ri.. Vetëm emri "Tyrkanos" (Τυρκαυοσ) njëra prej kalave të regjistruara nga Prokopi i Çesaresë në provincën e Epirit-të-Ri, ka tërhequr edhe vëmëndjen e medievistit Kroat Milan Shufflaj, i cili mendon se kemi të bëjmë me emrin e Tiranës. Sipas tij emri "Tyrkanos" duhet kërkuar afër Tiranës së sotme ; më saktë, shton ai, duhet kërkuar në lartësinë Jugore të fushës së gjerë në mes të cilës ndodhet qyteti i sotëm i Tiranës[15)].Gjurmët më interesante, duket se janë në zbulim e sipër në Kalanë e Tiranës, e cila ndodhet në qendrën historike të kryeqytetit. Deri tani është menduar se kalaja është ndërtuar nga Ahmet Pashë Bargjini në dhjetëvjeçarin e fundit të shek. XVIII. Në sajë të gjurmimeve të pjesshme arkeologjike të kryera nga

[13] N. Ceka – St. Pshenioslo. Kalaja e Dajtit. Po aty, ff. 236-243.
[14] Gj. Karasikaj. Kalaja e Durrësit. Në : "Monumentet dhe rrethinat e saj" (IX), 1995, ff. 20-21.
[15] M. Sufflay. Serbët dhe Shqiptarët. Tiranë 1926, f. 7.

Sulejman Dashi në dhjetor të vitit 2001, u vu re se ajo ka në themelet e saj gjurmë të një kalaje më të hershme. Por, gërmimet e mëtejshme në truallin e kullës të cilat do të thonin fjalën e fundit nëse në zemrën e kryeqytetit ka patur ose jo një kala antike, do të flasin më vonë në gërmimet e ardhshme. Megjithatë, kalaja e Tiranës, në një planimetri drejtkëndëshe rreth 160x200 m, me brinjën më të gjatë paralele me shtratin e Lanës, duket se është një prej fortifikimeve fushore të shek. IV-VI e. sonë në sistemin fortifikues të kësaj hapësire – më saktë një prej kalave të ndërtuara ose të rindërtuara nga perandori Justinian në Epirin e Ri. Kjo kala duhet të jetë rrënuar aty nga fundi i shek. VI, kur kalatë e sistemit të Justinianit nuk qenë në gjëndje të mbronin vetveten.Nëse gërmimet e mëtejshme do të vërtëtojnë pa mëdyshje ekzistencën në antikitetin e vonë të një kalaje në zemrën e sotme të kryeqytetit të Shqipërisë, kjo mund të vërtëtojë pikëpamjen e përmëndur të mediavistit kroat Milan Shufflaj, i cili ka pohuar (1924, sikurse u tha) se emri Tyrkanos (Τυρκαυοσ) i njërës prej kalave të rindërtuara në shek. VI, sipas Prokopit të Çezaresë, në provincën e Epirit-të-Ri (Provincën e Durrësit) duhet kërkuar në lartësinë jugore të fushës së gjërë në mes të së cilës ndodhet qyteti i sotëm i Tiranës[16)].

Po kështu dëshmitë për ekzistencën dhe banimin në trevën e Tiranës vazhdojnë edhe në periudhën e mesjetës edhe pse këto janë më të pakta dhe më pak të dokumentuara. Për të vërtëtuar vazhdimsinë e ekzistencës së banimit dhe fortifikimit në periudhën e mesjetës në regjistrin mufassal te vitit 1621 të Karye-i Andronik' ler, jepet dëshmi për ekzistencën e Kalasë së Ndroqit, në perëndim të kryeqytetit, në të majtë të lumit Erzen, ku janë rregjistruar 25 shtëpi banimi[17).] Kanë ekzistuar gjithashtu dy kala të tjera mesjetare në lindje të Tiranës, mbi dy qafat e Dajtit, që kontrollonin rrugët për në viset e brëndshme malore. Njëra, e cila kontrollonte rrugën për në Malësinë e Tamadhesë, ndodhej në Priskën e Madhe, gjithashtu dikur seli peshkopale : 1404 Episcopus Priscensis et Bendensi[18)] , e quajtur nga Mark Skura me 1641, ashtu siç quhet edhe sot Priska e Madhe (Priska Grande)[19)]. E dyta është kalaja e përmendur e Tujanit, e cila ndodhet nën këmbët e qafës tjetër të Dajtit, në vendin e quajtur sot Shkalla e Tujanit, ku shihen ende mbeturinat e kalasë, kala mesjetare Bizantine sipas Hanit[20)] dhe Shuflajt[21)],

[16] Kr. Frashëri. Fillimet e Historisë së Tiranës. Në : "Buletinin për Shkencat Shoqërore" 2 (1955).
[17] H. Inalcik, Suret-i Defter-i Sanxhak-i Arvanid. Ankara,1954
[18] Acta et Diplomata. Vëll. II, Nr. 747
[19] I. Zamputi. Relacion mbi gjendjen e Shqiperisë veriore dhe të mesme të shek.XVII. Vëll. II. Tiranë 1965, f.229
[20] J. Hahn. Reise aus Drin etc, f. 6

si dhe rrënojat e kishës së Bërrarit. Mbi bazën e dëshmive historike dhe arkeologjike del si përfundim se Tirana dhe rrethinat e saj përbëjnë një trevë me vendbanime të lashta, të cilat kanë vazhduar të jetojnë dhe zhvillojnë ekonominë e tyre edhe në mesjetë dhe në kohët moderne. Për ta vërtetuar këtë, jepen edhe të dhëna rreth sunduesve të kësaj treve, ku thuhet se, për shekuj me radhë, si qeveritar me ose pa ndërprerje, treva e Tiranës ka patur pinjollë të familjes Sguro ose Skuka. Më vonë, me krijimin e principatës së Karl Thopisë, merr fund zotërimi i Skurajve mbi trevën e Tiranës, mbasi ata siç u tha nuk përmenden më, si sevastë, por si fisnikë në qytetin e Durrësit[22)]. Me krijimin e principatës së Karl Thopisë, treva e Tiranës u ndodh në qendër të saj. Ajo çfarë mund të thuhet nga dëshmitë historike është se treva e Tiranës, gjatë sundimit të Karl Thopisë, pati një farë stabiliteti. Për shkak të pasigurisë gjatë këtyre viteve, shumë banorë filluan të zbrisnin nga fshatrat e Malsisë së Tiranës drejt fushave pjellore të cilat ishin më pak të populluara deri atëherë. Pas vdekjes së Karl Thopisë treva e Tiranës, u godit nga invazorët Osmanë. Në organizimin administrativ-feudal-ushtarak që është sanksionuar në defter, ose regjistër, treva eTiranës nuk formoi njësi administrative më vete, por u përfshi në vilajetin e Akca-Hisarit, pra në vilajetin e Krujës. Në këtë vilajet ose kaza bënte pjesë edhe Benda, e cila gjatë mesjetës formonte një dioqezë peshkopale. Po në këtë vilajet u përfshi edhe krahina e Tamadhesë (Shëngjergjit) e cila përbën një krahinë të spikatur të zonës së Tiranës.

Nga defteri Mufasal i sanxhakut Arvanid shihet se fshatrat e trevës së sotme të Tiranës, bënin pjesë në dy njësi administrative- në Vilajetin e Krujës dhe në Nahijen e Kërrabës, e cila nga ana e saj bënte pjesë në Vilajetin e Pavlo Kurtikut. Një dëshmi mjaft e rëndësishme që duhet theksuar është se fshatrat e regjistruara në këtë defter të shek XV, mbajnë po atë emër që kanë fshatrat sot. Fshatrat që mbajnë edhe sot emrin e regjistruar janë afërsisht këto:

Mulet (Mullet) 5 shtëpi, Ostermash (Stermas) 11 shtëpi, Barbaz (Barbas) 8 shtëpi, Badhire (Bathore) 15 shtëpi, Petril (Petrelë) 5 shtëpi, Fourcha (Farkë) 24 shtëpi, Virshek (Yrshek) 4 shtëpi, Lana (Lanabregas) 40 shtëpi, Valyez (Valias) 15 shtëpi, Borzol (Bërxull) 13 shtëpi, Barkin (Bargjin) 31 shtëpi etj, etj[23)],.

[21] M. Sufflay. St□dteund Burghe etj, f. 18

[22] K. Frashëri, Historia e Tiranës, Vëll. I, Tirane. 2004, f. 50-52

[23] I. Zamputi. Relacion mbi gjëndjen e Shqipërisë veriore dhe të mesme të shek.XVII. Vëll. II. Tiranë 1965, f.118

Në regjistrin turk të viteve 1431-1432, konstatojmë, se përsa i përket trevës së Tiranës, një fakt me interes të veçantë është se viset kodrinore ishin më të populluara se trevat fushore. Në fushë shohim shumë pak fshatra : Valias me 15 shtëpi, Tujani me 3 shtëpi, Shkoza me 2 shtëpi, Mëniku me 2 shtëpi, Bodinaku me 4 shtëpi, Kamza me 4 shtëpi dhe Yrsheku gjithashtu me 4 shtëpi[24)]. Pranë fshatit Kamzë, është shënuar se, ky fshat ka qenë i shkatërruar, i mbetur gërmadhë ; ku me vonë është gjallëruar nga Ballaban Beu[25)]. Pra treva e Tiranës, ka qenë epiqendër e sulmeve të vazhdueshme të Perandorisë Osmane. Vetëm në gjysmën e dytë të shek të XV, ajo pati një farë lulëzimi dhe gjallërimi, pasi kjo periudhë, përkon me kohën e Skënderbeut, ku për 25 vjet me radhë u dha mundësinë mjaft zonave si Tirana, Kruja dhe shumë të tjera në Shqipërinë e Mesme të gjallëroheshin ekonomikisht. Ajo çfarë përbën rëndësi për rrethin e Tiranës është padyshin edhe historiku dhe legjendat e thurura për të. Janë dhënë disa variante të cilat nuk janë shumë të besueshme, por përbëjnë një shtysë për të kuptur më shumë rreth historikut të këtij qyteti.

Variantin më të hershëm e jep Johan George Von Han, në veprën e tij, "Studime Shqiptare", botuar në vitin 1854. Ai e përshkruan legjendën në veprën e tij ashtu siç e ka dëgjuar nga banorët e Tiranës. Legjenda e lidhte themelimin e qytetit me Sujejman Pashë Mulletin dhe e shpinte këtë themelim në vitet e para të shek. XVII. Megjithatë legjenda pranonte se përpara këtyre ngjarjeve, Tirana ishte një fshat i vogël, prej 15 shtëpish[26].

Më poshtë do të citojmë shkurtimisht disa fjali të shkëputura nga përshkrimi që i bën J.G.Von Hann legjendës rreth krijimit të qytetit të Tiranës :

Legjenda bën fjalë për një hyzmeqar djalosh që shërbete pranë Sulejman Beut. Një dite, hyzmeqari i tregoi beut ëndrrën që kishte parë, sikur hëna paska zbritur nga qelli dhe ka qëndruar mbi supin e djaloshit, duke përhapur një dritë shkëlqyese. Endrra e interpretuar nga beu, ishte paralajmërim i një fati të bardhë për hyzmeqarin, prandaj ai e nxiti të largohej dhe të kërkonte fatin e tij. Gojëdhëna vazhdon të tregojë se hyzmeqari i dikurshëm ishte bërë vezir i madh dhe nuk i pëlqente të harronte zotërinë e vjetër, kështu që ai e emëron Sulejmanin komandant të Sanxhakut të Ohrit. Duke dalë një ditë për gjah, Sulejmani u gjend në një fushë të bukur plot gjelbërim dhe aty vendosi të ndërtoje një xhami dhe një Pazar për t'i dhënë atij fshati të vogël të Tiranës pamjen e një qyteti[27)].

[24] H. Inalcik, Suret-i Defter-i Sanxhak-i Arvanid. Ankara,1954, f. 85-102
[25] H. Inalcik, Suret-i Defter-i Sanxhak-i Arvanid. Ankara,1954, f. 103
[26] J. G. Von Hann. Albanesiche studien, Jena 1854, f. 85
[27] J.G. Von Hann. Albanesiche studien, Jena1854, f. 86-87

Po këtë legjendë përsëriti tre vjet më vonë konsulli i Francës në Shkodër J. Hekar (1857), duke i shtuar asaj mbylljen e paplotësuar prej Hanit, i cili e mbyll legjendën, duke treguar, se mbasi themeloi qytetin, Sulejmani shkoi në luftë në Persi dhe atje gjeti vdekjen. Mbi bazën e dëshirës që kishte shfaqur, trupin e tij e varrosën në xhaminë eTiranës që ai vetë kishte ndërtuar[28)].

Po këtë version trajton shkurtazi edhe Sami Frashëri kur bën fjalë për Tiranën në veprën e tij.

Një variant tjetër të legjendës e përshkruan në vitet e para të shek. XX, konsulli frëng në Shkodër A. Degrand. Ai i shtjellon ngjarjet e themelimit të Tiranës, më hollësisht, me një sfond të pretenduar historik, duke e pajisur me episode dramatike, tipike të një shoqërie feudale. Sipas tij Sulejman Pasha nuk ishte nga fshati Mullet, por sipas mbiemrit që mbante (Bargjin), nga fshati Bargjin, i cili në defterin e Sanxhakut Arvanit, figuron i regjistruar në trevën e Tiranës, fshat me 24 shtëpi, gjurmët e të cilit shiheshin ende në vitet' 30 në pjesën verilindore midis Medresesë dhe Lumit të Tiranës (Rigllata)[29)].

Në legjendën e mëparshme e trajtuar nga Hann, Sulejman Pashë Mulleti e shtie në dorë truallin e Tiranës pa vështërsi e pa konflikte, në variantin e dytë Sulejman Pashë Bargjini, siguron me dhunë, me dredhi, me përkrahjen dhe ndihmën e miqve të fuqishëm në Stamboll, sundimin e tij në këtë vënd.

Për themelimin e Tiranës ka legjenda edhe me variante të tjera, në të cilat, me disa ndryshime, përshkruhen pak a shumë, po ato figura dhe po ato episode. Këto tregime legjendare mbi fillimet e Tiranës, janë përsëritur në ndonjë rast me ndryshime të parëndësishme, edhe nga mjaft autorë të tjerë, shqiptarë dhe të huaj, prej të cilëve vetëm dy vlejnë të përmënden.

Njëri prej tyre është autori anonim i vëllimit me titullin "Historia e Tiranës", botuar më 1929 nga Kuvendi jezuit i Shkodrës.

Dhe një variant tjetër i përshkruar nga Osman Mydreizi, i cili ka hartuar pjesën historike në vëllimin me titull "Tirana 1604-1937", botuar me 1937 nga Bashkia e kryeqytetit me rastin e 25- vjetorit të pavarësisë kombëtare. Edhe në këtë rast autori ka pranuar tregimin e Degrandit, por e ka plotësuar më me hollësira të huajtura nga dy variantet e tjera.

[28] H. Hecquard. Historie et description de la Haute Albanie ou Guegarie. Paris, Bertrand. 1858, f. 255-257

[29] K. Frashëri, Historia e Tiranës, Vëll. I, Tiranë. 2004, f. 55-56

Për origjinën e qytetit të Tiranës ka shkruar edhe Atë Lovro Mihaçeviq në veprën e tij "Nëpër Shqipëri", duke u shprehur, " Ishte një herë një bej i varfër, i cili nuk kishte askënd, përveç një shërbëtori të urtë dhe besnik. Duke parë beu se nuk po mundej t'ia paguajë shërbëtorit mundin e tij, një ditë e thërret para tij dhe i thotë ; " Bir i dashur, ja, si po e sheh, unë po jetoj aq i varfër sa që ty, nuk mund të të bëj të lumtur ashtu si desha vetë, por ti shko lirisht, merr dheun në sy e kërko fatin tënd". Shërbëtori e dëgjoi beun dhe niset nëpër botë. Sylejmani, ashtu e kishte emrin beu, nuk kishte marrë lajm dhe nuk kishte dëgjuar një kohë të gjatë për të dhe çuditet shumë, kur mori nga Konstandinopoja prej Vezirit të madh, thirrjen të shkonte atje. Edhe më shumë habitet kur erdhi në Konstandinopojë dhe takon Vezirin e madh, shërbëtorin e tij të dikurshëm. Veziri, që ta bëjë të lumtur Beun e tij, e bën Vezir në Ohër, e beu, vezir tani, kthehet më vonë në vendlindjen e tij, në Tiranë dhe fshatin e tij prej 15 shtëpive, e pasuron dhe zbukuron me shtëpi të bukura, shkolla e ndërtesa të tjera duke e shndërruar në qytet". Kjo ka ndodhur, siç rrëfen legjenda, para 300 vjetësh. Autori e vazhdon shkrimin e tij, duke thënë, se Sulejmani vdiq duke luftuar në Persi, e trupin ia sollën në Tiranë, në xhaminë e ndërtuar nga vetë ai. Etehem beu, pasardhësi i fundit i Sylejmanit, luftoi shumë kundër bejlerëve të Krujës, që të ruante pronën e shtëpisë së tij[30)].

Përveç varianteve të historikut të Tiranës, që në fakt janë të shumta, por pa baza shkencore të mirëfillta, autorët janë ndalur edhe në prejardhjen e emrit që mbart sot ky qytet.

Një autor anonim, në një artikull kushtuar historisë së qytetit të Tiranës, mundohet ta nxjerrë prejardhjen e saj nga latinishtja TYROS, apo nga grqishtja e vjetër TUROS, që do të thotë tëlynë (gjalpë), djathë, me një fjalë bylmet[31)]. Gjatë shekujve fjala 'Tyros' evoluoi duke u shndërruar në "Tiranë". Edhe afër qytetit Lodi në Itali, gjendet një vend i vogël, që quhet Tiranë dhe që përmendet për djathë e bylmet. Ka të ngjarë, shton autori, se mbarë krahina e Tiranës cilësohej me këtë emër, meqenëse ajo konsiderohej si vend kullotash ku ushqeheshin kopetë e mëdha të bagëtive që furnizonin me qumësht, djathë, gjalpë qytetin e Durrësit.

[30] L. Mihaçeviq," Nëpër Shqipëri 1883-1907",Etni Botues, Gjergj Fishta Tiranë, 2006, f. 36-37

[31] Revista, Shqypnija e Illustrueme, shtyp, Zoja e papërlyeme, Shkodër, 1929, f. 54

Në hartën 'Tabula Pontigerina' që i takon shek. III e.sonë, në lindje të Dyrraciumit (Durrës), brënda trekëndëshit që formohet midis Cledinas (Peqinit), Crevenit dhe vetë Durrësit, shënohet emri "Theranda", që mendohet se nënkupton Tiranën[32].

Një autor tjetër, me pseudonimin Bardhyli, në një artikull të titulluar "Historia e bibliotekave në Shqipëri", ka shprehur mendimin se Tirana e mori emrin prej Pellazgo-Tiranasve, emigrantë që erdhën dhe zunë vend me fise të tjera prej Italisë në kohra shumë të moçme"[33].

Imz. Rafael D'Ambrosio, arqipeshkëv i Durrësit, në një artikull te titulluar "Përshkrim topografik-fetar i qytetit të Tiranës", shkruan se prejardhja e emrit « Tiranë », sipas gojdhënës, rrjedh nga i pari pijeshitës i quajtur TURHAN, qysh në epokën e vërshimit të hordhive otomane ndër këto lagje, që ngjau në vitin 1468, pas rënies së Princisë të trimit Gjergj Kastriotit"[34].

Një tjetër autor që merret me trajtimin e emrit të Tiranës është edhe Milan Shuflai.

Në librin « Serbët dhe Shqiptarët », duke folur për kështjellat në Shqipëri, ai përmend një kështjellë të ndërtuar me emrin "TYRKANOS", emri i së cilës është pa dyshim i vjetër evropian, e duhet të kërkohet në afërsi të Tiranës[35].

Duke u nisur nga këto të dhëna të Shuflait, po të identifikohet kjo kështjellë me këtë emër në Tiranë ose në rrethinat e saj, ka plotësisht të ngjarë që emri i Tiranës së sotme të këtë lidhje me atë kështjellë. Tani, nëse Tirana e kishte vetë këtë emër dhe më pas ia dha kësaj kështjelle, apo anasjelltas nuk mund të përcaktohet deri në momentin kur të gjenden gjurmë të ekzistencës së saj.

Teori të tjera për emrin e Tiranës kanë dhënë edhe autorë mjaft të njohur si Hann, Degrand, Hekardi, të cilët pothuajse kanë të njejtin mendim.

Degrandi shpjegon në veprën e tij se emri "Tiranë" vjen nga fjala "Teheran", në kujtim të një fitoreje që kishte korrur Sulejman Pasha në Persi. Ndersa Hani dhe Hekardi i qëndrojnë idesë se emri "Tiranë" vjen nga fjala "t'ir-anë". Në bazë të shpjegimit të këtyre autorëve, kur Sulejmani po kalonte nëpër Tiranë, që atëherë s'ishte tjetër veçse pyll, gurë e rërë, sheh një plakë që tirrte.

E pyetur nga Sulejmani se ç'ka po punonte, plaka u përgjigj : "Po tir-anë". Sulejmanit i pëlqeu kjo shprehje dhe urdhëroi që kësaj nahije, e cila ishte krejt pyll, t'i vihej emri

[32] M. Karaguni, B. Dumani, Tirana reliev demo-ekonomik e social, 2005 f. 16
[33] Bardhyli (pseud. I Luka Karafilit) Historia e Biblotekave në Shqipëri-Tirana, Hylli i Dritës, Shkodër, 1940, nr. 1-2, f. 53-54
[34] Raffaele D'Ambrozio, Descrizione Topografico-Religioza della citta di Tirana. Torino, 20 novembre1883
[35] Milan Sufflay, Serbët e Shqipëtart, Tiranë, 1926, Kreu II, f. 7

"Tiranë" dhe të ndërtoheshin në atë vend një xhami, një hamam dhe një furrë. Teoritë e dhëna nga këta autorë kanë një shkallë vërtetësie rreth ndërtimit të xhamisë, furrës dhe hamamit nga Sulejman Pasha. Këto ndërtime u bënë shkak për hedhjen e themeleve të një qyteti të vogël. Kurse përsa i përket etimologjisë së fjalës "Tiranë" të rrjedhura nga fjalët "Teheran" dhe "Tir-anë", bien poshtë për shkak të mungesës së vërtetësisë historike dhe etnografike.Duke marrë shkas nga teoritë e autorëve të ndryshëm për qytetin e Tiranës, do të shtoja se pamvarësisht mënyrës se si u krijua ky qytet, mund të thuhet se pozita e saj, në kryqëzim të rrugëve të rëndësishme të komunikacionit dhe e nevojës ekonomike për një qëndër tregtie, e ka favorizuar jashtzakonisht shumë. Një rëndësi qytetit të Tiranës i japin edhe historiku i disa qëndrave të rëndësishme të saj si : Preza, Petrela, Dajti, që dikur njiheshin si kryeqëndrat e këtij rrethi për shkak të lashtësisë së krijimit të tyre në ndryshim nga Tirana që është krijuar vonë në shek XVII. Shumë fakte e dëshmi historike tregojnë se, qysh nga shekulli i II p.e.s. deri në mesin e shek.19, Preza (qendër)ka qenë një qytezë e rëndësishme në Shqipërinë e Mesme dhe mund të quhet ‘’qytezë me fat feniksi’’. Preza ka qenë qendër e një krahine të gjerë ndërmjet Tiranës-Durrësit dhe Krujës. Me rrënimin e Perandorisë Romake të Përëndimit, në shek.V e.s, zotërimet e saj ranë nën sundimin bizantin. Nga gojëdhënat dhe burimet historike *Preza* përmendet në she.I p.e.s me emrin "***Presja"***,emër i marrë nga koha e luftrave iliro-romake, në vitin 35 p.e.s. Kjo trevë, sipas burimeve që jep Barleti, ka qenë e banuar qysh herët nga fisi i Parthinëve, që, siç I karakterizon Barleti, kanë qenë fisnikë, bujq e blektorë të zot. Luftrat e shumta shtruan si domosdoshmëri ndërtimin e kalave mbrojtëse. Mendohet se edhe kalaja e Prezës të jetë ngritur në shek.I p.e.s. Siç pohon arkeologu austriak *Prashnikol,* nisur nga fakti që në pjesën perëndimore të kalasë është ndërtuar një muraturë dhe nga mënyra e lidhjes së llaçit,del se kalaja i përket kësaj periudhe[36].Albanalogu i shquar gjerman Johan George Van Hahn e zhvendos edhe më në thellësi themelimin e fshatit, duke u nisur nga reliket e gjetura në Prezë. Ndër të tjera ai shkruan:”Përsa u takon fosilizimeve të gjetura në vargun kodrinor të Prezës (Preschia) që ndodhet në drejtimin përëndimor,karshi Krujës,zoti Dr.Ami Boue i ka cilësuar këto gjetje si një minierë të vërtetë.

[36] M. Sufflay. Stćdteund Burghe etj, f. 28

Vendbanimet kryesore të popullsisë gjatë kësaj periudhe u ngritën në rrethinat e kalasë,në pjesën Veri-perëndimore; banorët merreshin me kultivimin e elbit, thekrës, me rritjen e dhenve dhe punimeve të thjeshta zejtarie.

Me sa duket proçesi I konvertimit në fenë islame ka ndodhur gradualisht. Këtë e dëshmon edhe fakti që në Prezë edhe sot disa familje ruajnë mbiemra katolikë si: Doda, Gjoni et,,).

Duke filluar nga shek.14 e më pas, Preza përmendet disa herë në burimet historike. Ndër shkrimtarët më të rëndësishëm që ka shkruar për Prezën është Marin Barleti në veprën e tij monumentale "Historia e Skënderbeut" në f.249-250, citon: Preza është një fushë mjaft e gjerë dhe shumë e bukur në të parë, por e përshtatur më fort për drithëra se sa për prodhime të tjera. Kjo qytezë zinte një vend mjaft të nderuar në rrethin e Tiranës me atë bukuri të pashoqe dhe gjithçka të mirë që gëzon ky vend.

Kalaja e Prezës ka lidhje me kalanë e Ishmit, Lezhës, Durrësit, Petrelës, Krujës. Kur filluan dyndjet e turqve, Kalaja e Prezës, që ishte gërmadhë, filloi të rindertohet nga banorët vendas për ta pasur si garnizon ushtarak për zhvillimin e luftrave. Në periudhën e Skënderbeut kjo kala ka shërbyer si qendër e përgatitjes dhe e drejtimit të luftrave kundër turqve. Meqenëse kalaja e Krujës nuk komunikonte dot direkt me kalanë e Petrelës, kalaja e Prezës shërbente si ndërlidhese ndërmjet Krujës dhe Petrelës.

Kalaja e Petrelës ishte e para që jepte sinjalin e ardhjes së turqve. Këtë sinjal ajo ia përcillte kalasë së Prezës, sepse nuk ia përcillte dot direkt kalasë së Krujës dhe Preza ia përcillte Krujës të cilën e kishte përballë dhe kështu krijohej një trekëndësh ndërmjet tri kështjellave, Petrelë-Prezë-Krujë.

Ashtu si Preza, edhe Petrela ka një histori për të treguar, e cila lidhet ngushtë me pozicionin kyç që ajo kishte ndërtuar kalanë e saj. Kjo kala ndodhet në rrugën nacionale Tiranë - Elbasan, 18 km larg nga kryeqyteti.Ajo është një prej pikave kryesore turistike pranë Tiranës.

Kalaja ngrihet mbi një kodër shkëmbore, sipër fshatit me të njejtin emër. Ajo ka trajtë trekëndore, me dy kulla vrojtuese. Ndërtimi i parë i saj i përket periudhës së Antikitetit, ndërsa forma e sotme i daton shekullit të XV.Kalaja e Petrelës, nga zbulimet e bëra, është kala mesjetare, e ndërtuar në kohën e sundimit të Perandorit Bizantin Justiniani të I, në shekullin e VI pas Krishtit. Kjo qe një prej kalave të ngritura prej tij në sistemin mbrojtës të Perandorisë. Është kala e ngritur mbi një terren me shpate mjaft të pjerrëta, madje nga ana jugore dhe juglindore të thepisura, të cilat e kanë bërë kalanë shumë të

mbrojtur. Ajo u ngrit në momentin kur Kalaja e Vilës, kala antike, e cila ndodhet përballë Kalasë së Petrelës, e humbi rëndësinë e saj. Ajo u ngrit kryesisht për qëllime ushtarake. Kalaja e Petrelës kontrollonte rrugën Egnatia, dega Durrës-Tiranë-Elbasan, e cila për kohën kishte rëndësi të veçantë. Në fillim të shek. XIV-të ishte nën sundimin e Topiajve, në atë kohë zotërues midis Matit e Shkumbinit. Në një faqe të murit ruhet dhe emblema e parë e Topiajve. Kjo kala gjithashtu, bënte pjesë në sistemin sinjalizues dhe mbrojtës të kalasë së Krujës. Këto komunikonin me njëra - tjetrën nëpërmjet zjarreve. Kjo kala ka qenë nën komandën e motrës së Skënderbeut, Mamica Kastriotit. Prej andej hapet një pamje mjaft e bukur drejt luginës së Erzenit, kodrave me ullinj dhe maleve përreth.

Një tjetër qendër e rëndësishme e kohës, për rrethin e Tiranës, ka qënë edhe Dajti, i cili, i vendosur në një lartësi mbi 1000m, ishte si një mur mbrojtës për fushën e Tiranës. Në zonën e Dajtit janë gjetur rrënoja të kalave në disa fshatra të rëndësishme të kësaj zone si në fshatin Tujan, Priskë dhe Shkallë. Gjetja e këtyre gjurmëve të kalave tregon rëndësinë që kishte kjo zonë për mbrojtjen e Tiranës.

Tirana është krijuar vonë si qëndër urbane që daton në vitin 1614, për të cilën studiues të ndryshëm i njohin xhamisë së vjetër të Tiranës, rolin e përshpejtuesit të zhvillimit urban. Zanafilla e Tiranës duhet kërkuar më herët, tej kufijve të një dokumenti venedikas të vitit 1418, gati dy shekuj para ndërtimit të xhamisë së vjetër të Sulejman Pashë Bargjinit. Tirana sot përbën një ndër qendrat më të rëndësishme ekonomike, tregtare e politike të vendit dhe radhitet si kryeqëndra e Shqipërisë, me premisa të larta për t'u standartizuar dhe përfshirë në grupin e kryeqëndrave të zhvilluara evropiane dhe botërore.

Vlen të theksohet se dy shekuj pas fillimit të ekzistencës së Tiranës si qytet, ajo kishte 4000 banorë, më shumë se qytete të njohura të Shqipërisë së asaj kohe si : Durrësi, Kruja etj,. Në shek. XVIII, u zhvilluan marëdhëniet ekonomike dhe filluan të funksiononin elementë të infrastrukturës së një qyteti, si: xhami, hane dyqane, apo ndarja e qytetit në disa lagje, të cilat dëshmojnë se Tirana kishte mjaft banorë, pjesa më e madhe e të cilëve merrej me zejtari e tregti. Përsa i përket strukturës planimetrike të qytetit, në fillimet e ekzistencës së Tiranës si qytet, ajo paraqitet e çrregullt, e shtrirë dhe e copëtuar. Në të bënin pjesë dy zona: ajo e banimit dhe ajo ekonomike ; si ndërlidhëse të tyre shërbenin rrugët dhe sheshet. Gjatë shek XVIII, Tirana formoi, në vija të përgjithshme fizionominë e saj më të plotë urbanistike, e cila përgjithësisht u ruajt edhe

gjatë zhvillimit të mëtejshëm. Nga nevojat ekonomike të zonës shumë shpejt qyteti i vogël e modest mori pamjen e një qyteti tregtar, duke paraqitur shëmbullin e kalimit gradual nga një qendër e vogël e banuar, në një qytet të mirëfilltë. Për këtë kontribuan veçanërisht, familjet e pasura dhe aristokracia e qytetit.

Qyteti nuk u zgjerua rreth lagjes së parë të banimit, asaj të Mujos, por më pranë pazarit, qëndrës zejtaro- tregtare dhe administrative e cila ishe shtrirë midis pjesës lindore, veriore e perëndimore duke lënë të lirë pjesën jugore.

Shek XIX shënoi një rritje të mëtejshme të qytetit, qendra e të cilit vazhdonte të qëndronte pranë qendrës zejtaro tregtare. Spikatnin kryesisht ndërtesat e kultit, kulla e sahatit, ndërtime me funksione social-kulturore etj. Në vitin 1820, qyteti kishte një popullsi me rreth 13.000 banorë. Në vitin 1873 Tirana kishte 17.000 banorë, ndërsa në vitin 1901, sipas konsullit francez Degrand, popullsia e saj vlerësohet në 25.000 banorë. Deri në çerekun e parë të shekullit XX, qyteti shtrihej rreth qendrës së tij, ku qe ndërtuar pazari dhe dy xhamitë më të shquara. Arteriet kryesore në formë radiale, lidhnin qendrën e qytetit me lagjet e banuara rrallë, ku banesa rrethohej me troje të gjëra. Lidhja e një pjese të popullsisë, përveç zejtarisë, me bujqësi dhe blektori, ka kushtëzuar karakterin urbanistik të kësaj qendre, veçanërisht në lagjet e saj periferike. E krahasuar me disa qytete te ngritura sipas një plani paraprak urbanistik, të cilat dallohen për struktura kompakte, struktura plamnimetrike e qytetit të Tiranës, është kryesisht produkt i anarkizmit feudal, i prapambetjes së madhe ekonomike dhe kulturore dhe si rrjedhojë paraqitet e çrregullt, e shtrirë dhe e coptuar. Gjatë gjithë periudhës së zhvillimit të qytetit këto pjesë kanë qenë në lidhje dhe varësi të ndërsjelltë, në shkallë e përmasa të ndryshme në kohë, por duke ruajtur karakteristikat themelore, fakt që ka gjetur pasqyrim në strukturën planimetrike të qytetit. Megjithë evolucionin e pësuar në rrjedhën historike, prej fillimeve e deri në prag të shek XX, siç ka vënë në dukje më 1905 Degrand ; "qyteti ruajti gati atë fizionomi që kishte para 3-4 shekujsh. Po kështu në vitin 1907, nga udhëtimet e Atë Mihaçeviqit nëpër Shqipëri, ai e përshkruan Tiranën si një qytet, do të thoja modern, që ka një pozitë të mirë, në fushën e frytshme dhe të punuar mirë, plot me kopshtije të rregulluara e me pemë të frytshme.

Sipas këtij udhëtari, qyteti i Tiranës, kishte një popullsi prej 12.000 banorë ku 8.000 ishin myslimanë, ndërsa pjesa tjetër ortodoksë dhe vetëm një pakicë katolike. "Në qytet të shpie rruga e mirë prej Durrësi e Elbasani. Edhe tregtia është më e zhvilluar në këta qytete. Rrugët e Tiranës janë të pastërta dhe të gjëra, e hyrja në qytet është vërtetë e

mrekullueshme ; nga e djathta dhe nga e majta janë shtëpitë dhe xhamitë e bukura, e në mes është pyrgu me sahat-kullën". Mbështetur mbi këtë bazë struktura e qytetit zhvillohej në këtë mënyrë :Zona e banimit, tërhequr më tepër nga interesa të ngushta të pronësisë dhe për mungesë kontrolli të centralizuar, shtrihej dhe shpërndahej kudo pa kufi dhe pa ndonjë zonë të përcaktuar. Vetëm banesat e aristokracisë feudale, zotëruese të qytetit, ishin të grumbulluara thuajse në qendër, brenda mureve të larta, të cilat formonin kalanë e qytetit. Më pas, me shtimin e tyre, shtëpitë e tyre u ndërtuan edhe jasht këtyre mureve, ndërsa feudalët e tjerë zejtarë dhe tregtarë ishin shpërndarë në katër anët e qytetit, pa lidhje dhe përkujdesje ndaj njëri-tjetrit, ndarë mes tyre edhe me hapësira të mëdha boshe, gjë që ka ndikuar edhe në shtrijen e pajustifikuar të qytetit[37)].
Zona tregtare dhe ekonomike përfaqësohej nga Pazari, i vendosur tërësisht në pjesën qëndrore të qytetit. Pazari i vjetër është i përbërë nga dyqane me galeri e streh druri, që sipas Degrand Mihaçeviqit u rindërtuan në 1905 mbi bazën e pazarit të mëparshëm. Siç dihet edhe pazari i rindërtuar u shëmb në vitet 60 për ndërtimin e Pallatit të Madh të Kulturës.
Pazari i Tiranës ishte i shtrirë brenda hapësirës së kufizuar nga "Rruga e Barrikadave", Rruga e Dibrës, Rruga e sotme "Luigj Gurakuqi" dhe prej një pjese të sheshit të Tiranës, duke zënë një sipërfaqe prej 2-3 ha. E shtrirë në një terren të pastër fushor, që favorizonte sistemin rrugor drejkëndor, Tirana pati një sistem rrugor ku të gjitha rrugët kryesore priren të shkojnë drejt qëndrës. Rrugë për qerre, për karvane, për këmbësorë, për bagëti dhe më vonë për automjete. Të gjëra, të ngushta, diku të drejta, por më shumë të thyera dhe sidomos të lakuara, të ndërprera dhe jo rrallë pa krye, që me ndarjet e shtesat familjare, e interesat e pronësisë, degëzoheshin në të tjera, formonin me qindra fije që e bënin strukturën rrugore të qytetit të ngjashme me rrënjet e një peme. Në përgjithësi rrugët ishin nga 2-12m të gjëra dhe të tëra të pashtruara. Po kështu karakteristikë për qytetin e Tiranës ishte edhe ndërtimi i shesheve të ndryshme, të cilat i jepnin qytetit një pamje më të plotë dhe solide. Tirana si fshat fillimisht dhe më vonë me transformimin e saj si qytet, ka lindur mes gjelbërimit i cili ka qenë pjesë e çdo shtëpie, madje edhe atyre më të varfra[38)].

[37] Dushi. M. Dom : « Tirana dhe rrethinat e saj », Tiranë 2005, f. 45-51
[38] Bardhyli (pseud. I Luka Karafilit) Historia e Biblotekave në Shqipëri-Tirana, Hylli i Dritës, Shkodër, 1940, nr. 1-2, f. 65-68

Për ta përforcuar këtë kemi edhe përshkrimet e Mihaçeviqit në veprën e tij "Nëpër Shqipëri", Tiranën e përkufizon si një qytet të pastër, me bukuri natyrore, me gjelbërim të tejskajshëm.

Në prag të shpalljes së Pavarësisë, treqind vjet, pas shndërrimit të saj në qendër të banuar qytetare, Tirana numëronte 15.000 banorë. Pas 12 vjetësh në vitin 1923, pak kohë pasi Tirana ishte shpallur kryeqytet, numri i banorëve të qytetit u ul në 10.845 banorë, dukuri kjo që duhet të ketë ardhur si pasojë e disa faktorëve, ndër të cilat përmëndim luftrat e ndryshme, apo epidemitë e ndryshme si shkak i mungesës së qendrave sanitare[39)].

Në fillim të shek. XX, zona e banimit, e tërhequr nga interesat e ngushta të pronësisë, dhe për arsye të mungesës së planeve të zhvillimit dhe kontrollit, shtrihej e shpërndahej kudo, pa ndonjë kufi të caktuar. Vetëm banesat e aristokracisë feudale ishin grumbulluar në qëndër. Zona e banimit, me shtrirjen prej 305 ha, në vitin 1917 përbënte 92.2% të sipërfaqes së qytetit. Aktivitetet bujqësore, që fillimisht zinin një vend të rëndësishëm në jetën e qytetit, filluan të zbehen dhe vazhduan të mbeten bazë burimesh e lëndësh të para për tregtarët e zejtarët.

Mbi bazën e lëndëve të para që gjëndeshin në vend, qyteti i Tiranës dallohej për prodhimin e mëndafshit, përpunimin e pëlhurave të mëndfshta, prodhimin e vajit të ullirit, mjeteve të thjeshta të punës, veshmbathjeve e orendive shtëpiake, prodhimeve ushqimore, zbukurimeve etj.

Shumë shpejt qyteti i vogël dhe modest mori pamjen e qytetit tregtar, nga nevojat ekonomike të zonës, duke paraqitur shëmbullin e kalimit gradual, nga një qendër e vogël e banuar, në një qytet të mirëfilltë. Për këtë kontribuan veçanërisht familjet e pasura dhe aristokracia e qytetit[40)].

Deri në çerekun e parë të shek. XX, qyteti shtrihej rreth qendrës së tij, ku qe ndërtuar pazari dhe dy xhamitë më të shquara. Arteriet kryesore në formë radikale, lidhnin qendrën e qytetit, me lagje me pak banorë, ku banesa rrethohej me troje shumë të gjëra. Lidhja e një pjese të popullsisë, përveç zejtarisë, me blektori dhe bujqësi, ka kushtëzuar karakterin urbanistik të kësaj qendre, veçanërisht në lagjet e saj periferike.

Tirana përbëhej nga zona e banimit dhe zona ekonomike në qendër, që lidheshin me rrugë e rrugica, të cilat përbënin dukurinë më karakteristike të qytetit, ku dilnin në pah

[39] Raffaele D'Ambrozio, Descrizione Topografico-Religioza della citta di Tirana. Torino, 20 novembre1883

[40] M. Sufflay. Stćdteund Burghe etj, f. 22

rrugët ndërkrahinore, që ishin emërtuar sipas qyteteve që lidheshin me Tiranën, si : Rruga e Kavajës, e Shkodrës, e Elbasanit, e Dibrës, e Shëngjergjit etj,. Ky rrjet rrugor mbeti në këtë nivel, me fare pak ndryshime e përmirësime deri në vitet 1920. Gjatë gjithë periudhës së zhvillimit të qytetit këto pjesë kanë qenë në lidhje dhe varësi të ndërsjelltë, në shkallë e përmasa të ndryshme në kohë, por duke ruajtur karakteristikat themelore, fakt që ka gjetur pasqyrim në strukturën planimetrike të qytetit[41)].

[41] K. Frashëri, Historia e Tiranës, Vëll. I, Tirane. 2004, f. 148-154.

- Tradita bujqësore e blektorale të rrethit të Tiranës

Bujqësia dhe blektoria përbëjnë degët e para ekonomike të shoqësisë shqiptare, të cilat kanë lindur bashkë me të, si rezultat i nevojave për mbijetesë. Për sa i takon Rrethit të Tiranës, duhet thënë se ai përbën një nga rrethet që ka patur dhe vazhdon të ketë kushtet më të përshtatshme për zhvillimin e bujqësisë, sidomos në zonat fushore dhe kodrinore, ndërsa blektoria u zhvillua kryesisht në zonat malore, sidomos rritja dhe mbarështimi i gjedhëve, kafshëve të imta. Nga vëzhgimet e bëra në terren, vihet re se kishte shumë fshatra në zonat malore të rrethit të Tiranës si : Shëngjergji, Shkalla, Selba, Petrela, Preza, Peza etj, të cilat kishin përbrenda teritorit të tyre kullota të mjaftueshme për bagëtinë, por toka buke të pakta, të cilat favorizonin më tepër ekonominë blektorale. Pjesa më e madhe e fshatrave malore, si : Dajti, Petrela, Shëngjergji, Qaf-Kërraba etj, të cilave nuk u mjaftonin tokat e bukës për prodhime buqësore, detyroheshin të hapnin toka të reja, për plotësimin e nevojave me produkte bujqësore ose kërkonin burime të tjera jetese si : gjuetia për kafshë dhe shpendë të egër,shfrytëzimi i lëndëve drusore, të cilët i shisnin për djegie, ose e përdornin për ndërtime banesash etj.

Nga intervistat e marra, sidomos në zona të ndryshme malore dhe kodrinore, banorët u shprehën se kanë gjetur zgjidhje të tjera për të mbijetuar, duke praktikuar rrugën e emigracionit si ; në vënde të ndyshme të Europës, por edhe në Amerikë, këto dy shekujt e fundit. Burim tjetër jetese për këta banorë kanë qenë edhe migrimet e brendëshme, nga njëri fshat tek tjetri, apo nga njëra krahinë në tjetrën, ose nga fshati në qytet.

Nga dëshmitë e autorëve të shekullit të kaluar dhe të dhëna të grumbulluar në terren, vërehet se në shumë zona fushore, krahas tokave bujqësore të punuara mirë, si në Bërxullë, Bërzhitë, Fushë-Prezë, Farkë etj, kishte toka të shumta djerrë, të mbuluara nga ferrat, si : në Vaqarr, Ndroq, Ahmetaq etj,.

Autorët e huaj, që kanë kaluar nëpër Shqipëri në kohra të ndryshme, veçanërisht në zonën e Tiranës, ishin të mendimit se banorët e Tiranës ishin pak dembelë nga natyra. E vërteta është se mungonin krahët e punës, si rezultat i emigrimeve dhe migracionit të brendshëm.

Hapja e tokave të reja në rrethinat e Tiranës, vazhdoi me ritme të ngadalta si nga fundi i shek. XIX dhe deri në prag të çlirimit.

Duke iu referuar zhvillimit të bujqësisë dhe blektorisë gjatë shekullit XX, duhet thënë se Tirana i kishte të gjitha mundësitë për zhvillimin e këtyre degëve dhe për ta pohuar një gjë të tillë, po japim disa të dhëna të marra nga shkrimet e autorit T. Selenica "Shqipëria në vitet 1927", ku ai ka pasqyruar disa të dhëna konkrete të rrethit të Tiranës në këtë periudhë e shumë autorë të tjerë. Po kështu burime të vlefshme janë siguruar edhe nga Ministria e Bujqësisë, sidomos gjatë periudhës së regjimit komunist dhe pas viteve 90 dhe gjithashtu edhe nga intervistat e banorëve të zonave të ndryshme, të cilët, për aq sa mbanin mënd në mendësinë e tyre të lodhur, janë shprehur me argumente konkrete për rëndësinë që kishin këto degë në jetën e tyre. Mbi bazën e këtyre të dhënave shihet se gjendja bujqësore e Prefekturës së Tiranës në pikëpamjen e llojit të tokave, është mjaft e mirë. Gjatë kësaj kohe në vëndin tonë nuk ka patur një regjistrim të mirëfilltë tokash. Pamvarësisht kësaj, po japim disa statistika të vlefshme për periudhën e viteve 1926-1929.

Tabela 6. Të dhëna të përgjithshme të tokave vitet 1926-29

Nën-prefektura	Tokë e Punume				Tokë e pa Punume				Male e pyje
	Ara/ha	Vreshta/ ha	Kopshte/ha	Shuma ha	Toke që punohet ha	Kullota livadhe ha	Moçale ha dhe këneta	Shuma ha	
Tirana	5166	5	250	5421	1813	1317	15+2	1347	3000
Shuma	5166	5	250	5421	1813	1317	15+2	1347	3000

Gjatë kësaj periudhe një rol të rëndësishëm kanë luajtur edhe kulturat e ndyshme bujqësore që kultivoheshin në këtë rreth. Prefektura e Tiranës nga pikëpamja e bujqësisë është mjaft e begatshme dhe nuk ka asnjë prodhim që të mos bëhet, sidomos klima e butë i ndihmon çdo lloj prodhimi të bëhet me shumicë. Më poshtë do japim një tabelë me kultura të ndryshme bujqësore në raporte vjetore:

Tabela 7. Lloje të ndyshme prodhimesh bujqësore

Prodhime	Prefektura Tiranës				Shuma Totale	Shuma totale	Shuma totale	Shuma totale
	Quintal							
	Vitet				Vitet	vitet	vitet	vitet
	1926	1927	1928	1929	1926	1927	1928	1929
Grurë	908	1024	1500	800	908	1024	1500	800
Misër	20280	25380	27000	18450	20280	25380	27000	18450
Elb	788	860	920	600	788	860	920	600
Tërshërë	955	1190	1300	734	955	1190	1300	734
Okër	295	280	320	270	295	280	320	270
Pamuk	50	70	85	60	50	70	85	60
Duhan	970	1235	1450	879	970	1235	145	879
Rrush	1750	1890	1970	1500	1750	1890	1970	1500
Vaj ulliri	1850	1978	2050	1780	1850	1978	2050	1780
Fasule	420	480	530	389	420	480	530	389
Verë	110	130	180	125	110	130	180	125
Arra	350	370	390	290	350	370	390	290
Mjaltë	861	898	940	756	861	898	940	756
Patate	156	168	190	145	156	168	190	145
Lajthi	62	76	98	54	62	76	98	54
Bajame	98	120	156	75	98	120	156	75
Fshesë	15	16	17.5	14.6	15	16	17.5	14.6
Zhukë (jonxh)	16	18.7	21	17.9	16	18.7	21	17.9
Linj	35	44	67	56	35	44	67	56
Mëndafsh	60	73	86	64	60	73	86	64

Siç shihet edhe tek tabela më lart, kulturat kryesore bujqësore që kultivoheshin më shumë në rrethinat e Tiranës, ishin : misri, gruri, elbi, tërshëra, duhani etj, por kjo s'përjashton edhe kultura të tjera si : rrushi, fasulet, patatet etj. Nga të dhënat, rezulton se misri përbënte një ndër kulturat më të rëndësishme. Kulturë tjetër shumë e përhapur ishte edhe gruri, i cili mbillej në çdo fshat të Tiranës, qoftë në zonat fushore dhe ato

kodrinore. Më pak të përhapura ishin kultura e thekrës, tërshëra dhe meli etj. Përhapje të gjërë kishte edhe kultivimi i orizit, fasuleve, duhanit, patateve etj.

E njëjta linjë prodhimesh bujqësore ka vazhduar në rrethin e Tiranës deri në vitet 1939, pamvarsisht se nuk kemi të dhëna të sakta në shifra, për peruidhën 1930-1939. Nga ato shkrime që kam lexuar dhe pohimet e banorëve në fshatrat e Tiranës, sasia e prodhimeve bujqësore është dyfishuar dhe trefishuar kuptohet pas krizës së madhe ekonomikë të viteve 1929-1933. Këto kultura bujqësore janë siguruar nëpërmjet pronës private, me të cilët fshatarët, përveçse plotësonin nevojat e tyre, pjesën tjetër të prodhimit e tregtonin. Po kështu shumë i pranishëm në këtë rreth është edhe kultivimi i pemtarisë, ku s'ka pemë që s'kultivohet. Për të pohuar atë që thamë më lart, po japim një tabelë me të dhëna konkrete :

Tabela 8. Numri i pemëve frutore të kultivuara në rrethin e Tiranës

Llojet e pemëve	**Viti 1926**	**Viti 1927**	**Viti 1928**	**Viti 1929**
	Numri i pemëve	**Numri i pemëve**	**Numri i pemëve**	**Numri i pemëve**
Fiq	6690	6700	6789	6660
Molle	2160	2180	2189	2157
Qershi	2250	2257	2265	2270
Ullinj	50556	51000	52789	52469
Dardha	2400	2420	2428	2435
Vishnje	3000	3021	3035	3037
Ftonj	2500	2523	2537	2540
Kumbulla	3300	3378	3385	3387
Shegë	1900	1905	1912	1923
Kajsi	300	315	327	332
Zerdeli	85	87	93	95
Mana	8000	8035	8043	8050
Arra	1500	1520	1537	1540
Bajame	180	189	197	205
Lajthi	200	235	247	250

Portokallë	370	398	416	427
Limona	280	285	289	291
Gështenjë	390	405	417	425

Mbi bazën e të dhënave të mësipërme shihet se kultura më e përhapur është ulliri. Këtë e tregojnë edhe shifrat e rrënjëve të shumta të mbjella në fshatra të ndryshme të këtij rrethi ndër vite të ndryshme në gjysmën e parë të shekullit XX e në vazhdim deri në ditët e sotme.

Gjatë kësaj kohe në rrethinat e Tiranës një rol të rëndësishëm ka luajtur blektoria. Kjo është favorizuar si rezultat i kushteve të mira klimatike, i pasurisë me bjeshkë dhe kullotje të shumta. Numri i bagëtive të mbarështuara në këtë rreth nga vitet 1926-1929 është kjo :

Tabela 9. Numër bagëtish që mbarështoheshin në rrethin e Tiranës

Lloji i Bagëtive	**Vitet 1926**	**Vitet 1927**	**Vitet 1928**	**Vitet 1929**
Dhen	25000	26700	27800	24300
Dhi	17000	18500	19600	16500
Shqerra	5000	5600	5800	4900
Kecër	2500	3023	3500	2350
Lopë	6000	6500	6800	5879
Viça	950	1037	1150	980
Bullica	150	167	178	143
Qe	1620	1780	1800	1430
Sqep	760	840	880	468
Kuaj	900	980	996	789
Mushka	400	500	550	420
Gomarë	950	850	940	879
Pela	125	150	162	89
Derra	50	80	96	45

Nga të dhënat e mësipërme tregohet qartë se blektoria përbënte një degë të rëndsishme, e cila shfrytëzohej si burim jetese, për banorët e këtij rrethi. Prodhimi që nxirrej nga këto bagëti, për çdo vit është :

Tabela 10. Prodhime blektorale në kuintal ndër vite

Lloji i prodhimit	**Viti 1926**	**Viti 1927**	**Viti 1928**	**Viti 1929**
	Kuintal	**Kuintal**	**Kuintal**	**Kuintal**
Gjalpë	450	478	462	410
Djathë	380	410	440	350
Lesh	840	860	890	790
Salcë	50	56	62	48
Qumësht	910	915	927	876
Kos	1749	1750	1758	1680
Mish	1105	1200	1230	980
Lëkurë	19500	19700	19786	19150
Zorë	18200	18300	18400	18080

Po kështu të dhëna të vlefshme për gjëndjen bujqësore dhe blektorale kemi gjatë regjimit komunist, ku u kalua nga ekonomi private në atë shtetërore. Shtetëzimi u realizua në mënyrë graduale, ku në vitet 1960 kemi një shndërrim total nga pronë private në atë shtetërore krijuan kooperativat bujqësore. Nga vitet 1960 deri në vitet 1990, kemi një dyfishim të prodhimeve bujqësore dhe blektorale ; këtë e tregojnë edhe të dhënat e vjetarit statistikor të Ministrisë së Bujqësisë.Të ardhurat për rrethin e Tiranës nga prodhimi i përgjithshëm bujqësor nga viti 1960 deri në vitin 1990 janë :

Tabela 11. Prodhimi i përgjithshëm bujqësor në milionë lekë

Rethi Tiranë	**Viti 1960**	**Viti 1970**	**Viti 1980**	**Viti 1985**	**Viti 1986**	**Viti 1987**	**Viti 1988**	**Viti 1989**	**Viti 1990**
Milion	210	257	433	501	521	514	499	549	486

Tabela 12. Të dhëna kemi edhe për sipërfaqen e tokës së punuar në rrethin e Tiranës në mijra ha

Rrethi Tiranë	**Viti 1985**	**Viti 1986**	**Viti 1987**	**Viti 1988**	**Viti 1989**	**Viti 1990**
Në mijë ha	33.4	33.4	33.5	33.5	33.2	33.2

Tabela 13. Të dhëna në prodhime bujqësore në mijë ton. Këto të dhëna fillojnë me shifra të sakta nga viti 1985 deri në vitin 1990.

Prodhime	**Viti 1985**	**Viti 1986**	**Viti 1987**	**Viti 1988**	**Viti 1989**	**Viti 1990**
Grurë	15.7	14.1	15.3	16.9	14.3	14.5
Misër	14.3	18.0	15.0	12.2	15.1	10.5
Patate	3.8	4.2	4.2	3.7	4.6	3.3
Fasule	0.4	0.4	0.4	0.7	0.5	0.5
Perime	48.7	48.2	49.5	40.6	43.2	34.7
Duhan kv/ha	12.5	8.5	9.0	6.1	6.4	7.8
Luledielli	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Tabela 14. Numri i pemëve frutorë gjithsej

N/R pemeve frutorë	Viti 1985	Viti 1986	Viti 1987	Viti 1988	Viti 1989	Viti 1990
Mijë rrënjë	982	1252	995	990	940	866
Ullinj	491	493	464	473	479	476
Agrume	11	10	11	16	20	15
Pemë frutor	412	494	495	496	499	499
Vreshta ha	2005	2055	2082	2090	2167	1950

Tabela 15. Prodhimi vjetor në agrokulturë në mijë ton

Tiranë	Viti 1985	Viti 1986	Viti 1987	Viti 1988	Viti 1989	Viti 1990
Ullinj	1.9	0.8	2.5	1.1	2.1	0.6
Agrume	_____	_____	0.1	0.1	_____	0.1
Rrush	12.6	11.3	12.4	9.3	10.3	6.5
Pemë frutor	11.1	10.6	8.0	9.8	9.6	9.0

Siç shihet nga tabelat e mësipërme Tirana ishte një rreth me prodhimtari të lartë bujqësore. Kjo vjen si rezultat i sasive të mëdha të tokave të punueshme dhe të shfrytëzueshme për degën e bujqësisë. Nga prodhimet bujqësore të rrethit të Tiranës, shteti, nga periudha e viteve 1960 deri në vitet 1990, përfshinte në buxhetin e tij të ardhura prej 3 miliard e 970 million lekë. Për kohën përbënte një shifër me të ardhura të mjaftueshme dhe që e radhiste rrethin e Tiranës me një prodhimtari të lartë bujqësore. Përveç prodhimeve bujqësore, në rrethin e Tiranës nga vitet 1960 deri në vitet 1990 kemi zhvillim dhe produktivitet edhe në fushën e blektorisë. Për ta vërtetuar një gjë të tillë do japim disa shifra në bagëti dhe prodhime blektorale.

Tabela 16. Të dhëna rreth numrit në mijë krerë të bagëtive për rrethin e Tiranës

Rrethi Tiranë	Viti 1950	Viti 1960	Viti 1970	Viti 1980	Viti 1985	Viti 1986	Viti 1987	Viti 1988	Viti 1989	Viti 1990
Lopë	6.5	7.8	8.6	10.8	14.3	14.7	16,0	17.2	18.2	18.5
Leshta	15.2	20.7	23.9	27.6	38.8	38.9	42.7	46.3	50.7	50.4
Dhirta	8.7	10.9	18.6	28.3	30.5	34.0	37.7	43.7	46.6	45.9
Derra	2.1	3.4	4.6	7.8	10.1	14.1	10.4	11.8	13.2	9.1
Shpendë	134.5	198.6	256.7	313.4	663.9	677.8	609.2	592.8	671.8	686.7
Njëthundrrakë	1.5	1.8	2.7	4.2	6.6	7.2	7.4	7.8	7.5	7.6
Bletë	1.2	2.6	3.4	4.6	5.4	5.8	6.0	6.5	6.9	2.1

Nga tabela e mësipërme vërehet se rrethi i Tiranës, kishte një numër të madh bagëtish me prodhim të lartë. Më poshtë do paraqesim një tjetër tabelë me prodhime të ndryshme blektorale.

Tabela 17. Të dhëna me produkte blektorale në mijë ton

Rrethi Tiranë	Viti 1950	Viti 1960	Viti 1970	Viti 1980	Viti 1985	Viti 1986	Viti 1987	Viti 1988	Viti 1989	Viti 1990
Qumesht Lope	1.0	1.8	3.6	7.9	7.1	7.4	8.0	8.5	8.8	10.2
Dele	1.0	1.0	0.8	0.7	0.9	0.8	0.8	0.9	1.0	1.0
Dhije	1.0	1.4	1.1	1.0	1.4	1.4	1.5	1.6	1.8	1.7
Mish Gj	1.0	1.6	2.4	3.8	4.1	3.8	4.1	4.5	4.9	5.0
Imëtash	1.0	1.4	1.2	0.9	1.1	0.9	1.0	1.2	1.2	1.3
Derri	1.0	2.4	4.9	6.9	8.4	9.3	9.1	9.4	9.6	18.0
Shpendi	1.0	3.4	3.4	8.4	17.2	16.2	16.0	16.4	18.2	0.5
Vezë	1.0	1.6	2.2	4.8	6.5	6.9	7.6	7.7	8.7	9.3
Mjaltë	1.0	1.5	2.2	2.0	1.7	2.3	1.9	1.4	1.9	1.4

Nga të dhënat e mësipërme shikojmë se periudha nga vitet 1950 deri në vitet 1990 kemi një prodhimtari të lartë në fushën e bujqësisë dhe blektorisë për rrethin e Tiranës. Po kështu më poshtë do pasqyrojmë një tjetër tabelë me të dhëna rreth prodhimeve bujqësore dhe blektorale nga vitet 1990 deri në vitin 2011.

Tabela 18. Të dhëna me produkte bujqësore dhe blektorale në mijë ton

Emertimi	Njesia	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Drithëra	Ton	25000	14513	13170	29907	27581	26606	25201	26033	22811	17453	16837
Perime	Ton	34700	32401	51221	50407	55837	53333	57410	48800	43272	48400	46200
Fruta	Ton	4500	3233	NA	NA	2840	2484	3199	3800	4215	3520	3607
Gjedhë	Krerë	33700	35018	33100	35500	42000	42200	51300	48100	38600	39500	40000
Të leshta	Krerë	50400	53087	58700	59400	73700	80200	77200	76400	73600	70000	64700

Emertimi	Njesia	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Drithëra	Ton	10890	7573	7814	7932	8216	8111	6830	7341	10002	12555	13209
Perime	Ton	48354	46547	50800	50952	51513	46541	39960	48120	42974	48178	45747
Fruta	Ton	3640	3978	4531	4443	4687	4690	4029	3918	4587	5011	5302
Gjedhë	Krerë	40000	40100	38800	35000	33000	33000	31000	34000	34000	34000	32000
Të leshta	Krerë	62500	61000	57000	50000	46000	48000	42000	40000	35000	38000	38000

Mbi bazën e të dhënave të mësipërme tregohet qartë se bujqësia dhe blektoria edhe në ditët e sotme luajnë një rol shumë të rëndësishëm në jetën e banorëve të këtij rrethi. Mjafton të shikojmë disa nga statistikat e prodhimeve të ndryshme bujqësore dhe blektorale dhe kuptohet qartë vendi dhe roli që i është kushtuar kësaj dege. Këtë e tregojnë edhe investimet e ndryshme në periudha të ndryshme të shekullit XX ashtu edhe përqëndrimi i punës së krahut në 70% në zonat fshatare, në bujqësi. Nga shifrat e dhëna më sipër, duket qartë se në këtë rreth, është shumë e përhapur kultura e ullirit dhe kultivimi i tij. Në çdo fshat, çdo familje dispononte jo më pak se 50 rrënjë ullinj, por kishte edhe nga ata familje që kishin në pronësi dyfishin dhe trefishin që disponinin familjet e zakonshme. Këtë e vërtetojnë edhe ullinjtë mijëra vjeçarë që janë të vendosur në faqet kodrinore të mbjella nga stërgjyshërit e banorëve të këtij rrethi, që, siç e quajnë edhe ata, janë trashëgimnia më e vyer e pasuar ndër shekuj. Kultivimi i ullinjve lindi si domosdoshmëri ndërtimin e mullinjëve të vajit, që ishin të vendosur në oborrin e banesës, ose në disa raste edhe në katin përdhes të banesës, sidomos në zonat malore. Mullinjtë, nga pohimet e banorëve të këtij rrethi, i kemi tre llojesh, si**; mulli bloje**, **mulli vaji** dhe **mulli zhguni**. Për mullirin e zhgunit, në fakt nuk kam gjetur gjurmë të tij, por nga pohimet e banorëve, kanë ekzistuar në Malësinë e Tiranës, për punimin e leshit, sidomos në zonën e Shëngjergjit. Në pamundësi për ta trajtuar mullinin e zhgunit, për efekt kohe dhe pamundësi materiali, më ngelet ta trajtoj në një studim më vete në të ardhmen. Nga gjurmimet e bëra në terren, më ka rënë në sy që në çdo fshat mund të kishte të ndërtuar pesë gjashtë mulli vaji. Për këtë qëllim, në pamundësi për t'i anashkaluar, i kam kushtuar një kujdes të veçantë në këtë studim shpjegimit të tyre nga fillimi i ndërtimit të mullirit dhe deri tek nxjerrja e vajit[42)].

[42] Të dhënat e paraqitura në tabela janë marra nga Vjetari Statistikor në Ministrinë e Buqësisë.

Mullinjtë e Vajit

Duke analizuar rrethin e marrë në studim, ashtu siç e kam përmendur edhe më lart, kam shkelur në pjesën më të madhe të fshatrave të Tiranës dhe nga konstatimet e bëra më rezulton se mullinjtë e vajit ishin mjaft të përhapur, dhe kjo ka ardhur si rezultat i kultivimit në masë të kulturës së ullinjve. Nga vëzhgimet e bëra në këtë rreth, më bie në sy që mënyra e ndërtimit të këtyre mullinjve ishte pothuajse e njejtë në çdo zonë të këtij rrethi, dhe emërtimi i paisjeve të mullirit, nuk kishte shumë ndryshime midis fshatrave dhe zonave të ndryshme. Gjurmë të mullinjve të vajit më shumë kam gjetur në zonën e Dajtit dhe të Prezës, pa përjashtuar edhe zona të tjera, si Petrela dhe fshatra përreth saj, Shëngjergji etj. Analizën e mullinjve të vajit, unë fillimisht do ndalem tek disa familje në zonën e Prezës dhe Dajtit dhe më pas do të zbërthej të gjithë paisjet e mullirit dhe procesin e nxjerrjes së vajit. Duke e nisur me zonën e Prezës do thoja se e gjithë zona kodrinore që përfshin Prezën Qendër,fshatin Palaq dhe gjithë shpatin kodrinor-perendimor të fashtrave Ahmetaq dhe Gjeç-Kodër, është e veshur me ullishte ku gjen shumë ullinj mbi 500-vjeçarë e më shumë, me trashësi të madhe trungjesh sa nuk i mbërthejnë dot as 3 burra. Klima e Prezës ka favorizuar shumë rritjen e ullirit, i cili nga prezjanët është mbjellë kohë pas kohe, gjë që ka mbetur traditë edhe në ditët e sotme. Duke qenë kultivues shumë të mirë të ullirit dhe meqenëse prodhimi ishte vazhdimisht i bollshëm, qysh në kohët e lashta lindi nevoja që në çdo lagje të kishte disa mullinj vaji. Mulliri ishte jo vetëm në shërbim të asaj familjeje që e dispononte, por edhe në shërbim të fisit, komshinjve apo edhe të banorëve të lagjeve të tjera, kur ata nuk kishin mundësi të bluanin ullinjtë në mullinjtë më të afërt për arsye të ngarkesës së madhe që mund të kishte çdo mulli vaji. Të njëjtën dukuri kam hasur edhe në zonën e Dajtit, duke filluara nga Linza dhe deri në Surrel, e gjithë faqja e kodrave, ishte e mbuluar me ullinj. Sipas të dhënave të marra nga Komuna e Dajtit, rezulton të ketë në këtë zonë rreth 26.000 rrënjë ullinj të vjetër, madje shekullorë, ende në prodhim, një mrekulli e natyrës në këtë komunë, fond i cili po zgjerohet gjithnjë e më shumë me mbjellje të reja, kohë pas kohe. Ndër mullinjtë që kam gjurmuar në zonën e Dajtit mund të përmend atë të **Bajram Ukës**, që më pas i kaloi djalit të tij **Sulejman Metës (Uka),** dhe më vonë nipit të Bajramit **Isufit** të cilët janë konvertuar nga katolikë që ishin më parë, në myslimanë, dhe e kanë kaluar mbiemrin nga **Uka në Meta**. Kjo familje ka ardhur nga Burreli në

fshatin Brrar, në vitet 1740, ku ndërtuan dhe banesën e tyre, që është shpallur monument kulture, ku ngjitur kësaj banese, në anën lindore, është i ndërtuar edhe mulliri i vajit, që shërbente për të shtypur ullinjtë, jo vetëm të kësaj familjeje, por edhe disa fshatarëve përreth. Nga takimi me këta familjarë, sidomos me nipin e Bajramit, Isufin, pashë një hidhërim dhe mërzitje në sytë e tyre, për shkak se banesa e shpallur monument kulture, po shkonte drejt rrënimit dhe shteti, për mungesë fondesh, nuk kishte vënë dorë në të prej shumë vitesh dhe vetë familja s'ishte në gjendje të mirë ekonomike për ta riparuar dhe mirëmbajtur atë. Një tjetër mulli, gjurmuar në zonën e Dajtit, është edhe ai në fshatin **Ferraj,** nën pronësinë e zotit **Sulejman Haxhi Allushi**, që, sipas banorëve të kësaj zone, ka qenë një ndër familjet më të pasura dhe më të nderuara. Mulliri i vajit në këtë banesë ishte ndërtuar në katin përdhes, ku sipas nipërve të Sulejmanit, **Skënderi dhe Sajmiri**, përbënte një ndër mullinjtë më të përmendur të zonës, me një moshë rreth dy shekullore, ku pjesa më e madhe e fshatit vinin dhe i shtypnin këtu ullinjtë, për nxjerrjen e vajit. Mulliri i gjurmuar në këtë familje ishte drejt degradimit, jasht funksionit, ashtu si e gjithë banesa, që ishte e braktisur.

Mulli tjetër kemi gjurmuar edhe në lagjen **Shisht,** të fshatit **Shishtufinë**, e cila është e mbushur dhe mbuluar komplet me ullinj shekullorë, që të lënë mbresa duke i pare. Banorët e kësaj lagjeje shprehen se nuk mbajnë mend se sa shekuj është mosha e këtyre ullinjve. Një familje, ku kishte gjurmë të ndërtimit të mullirit të vajit, ishte ajo e zotit **Myrteza Doka.** Mulliri i cili ishte ndërtuar në katin përdhes të banesës së vjetër, që ata e kishin zëvendësuar me një të re katër katëshe, duke e braktisur të vjetrën që po shkonte në rrënim të plotë. Ky mulli mund të jetë me një moshë 150-vjeçare. Mullinj tjerë vaji në këtë fshat kam hasur edhe në familjen e Shefki Qefalisë, i cili nuk jeton më, por vazhdon të jetë nën pronësinë e djemve të tij. Karakteristikë në përgjithësi për zonën e Dajtit është se pjesa më e madhe e mullinjve të vajit janë të ndërtuar brenda në banesë, në katin përdhes, ngjitur me burgun e gjasë. Mullinj vaji janë gjurmuar edhe në fshatra si: Tujan, Linzë, Lanabregas, Surrel Priskë, Qafmollë, Drashen, Selbë, etj.

Përveç zonës së Dajtit edhe në Prezë(zona kodrinore) gjejmë mullinj shumë të vjetër si: ai i **Isen** (Hysen) **Kaziut-**mulli funksional, (sipas thënieve të Isuf Kaziut, të cilit i ka thënë gjyshi i tij se ky mulli është **400-vjeçar**, dhe ky i fundit e dinte nga gjyshi vet se ishte ndër mullinjtë më të vjetër në zonë). Një mulli tjetër shumë i vjetër ka qenë dhe ai i **Mahmut Demirxhiut (**në Prezë-kodër) **350-**vjeçar. Mulliri i **Beqir Brushës (**në Palaq)**, 300-vjeçar;** ai i **Sul Alushit (në Palaq)** aq i vjetër, sa sot stërnipërit tregojnë, që nuk

mbahej mend kur është ndërtuar,nuk përcaktojnë dot periudhë të saktë. Edhe sot është fuksional mulliri shumë i vjetër i **Murat Terziut** po në fshatin Palaq.

Mullinj të tjerë shumë të vjetër,mbi 200-vjeçarë janë:ai i **Sure Huqit** (funksional), i **Hajdar Mullahit** (i mbetur vetëm guri si dëshmitar). Mulliri i **Sul Shamkut (**funksional**)** dhe i **Rexhep Vranës** (funksional deri para 4 vjetësh), të cilët ishin shumë pranë njëri -tjetrit. Në kodër –Prezë mulliri i **Bajram Axhës** (sot ka mbetur vetëm guri i mullirit). Shumë afër këtij mulliri ka qenë edhe ai i **Xhepit (**Rexhepit) **Hoke Vajes, i Sadik Kepit,** dëshmitar të të cilëve kanë mbetur vetëm gurët e mullirit.

Mulliri i **Xhemali Kurtit** ishte ndërtuar 200 m poshtë kalasë, në mes ullishtave,në faqen lindore të kodrës së Prezës, aty ku kishte edhe shtëpinë i zoti i mullirit. Ky mulli u shërbente banorëve të fshatit Ahmetaq, sepse e kishin më afër për t'i çuar ullinjtë aty sesa t'i ngjisnin te mullinjë e shumtë që ishin në majë të kodrës. Nga ky mulli ka mbetur vetëm guri i mullirit dhe shenja të ndërtesës së rrëzuar, gurët, sepse pronari i saj, në vitin 1966 zbriti rrëzë kodrës, në fshatin Ahmetaq, ku ndërtoi shtëpi të re në pronat e tij.

Një tjetër mulli, që u shërbente banorëve të fshatit Ahmetaq, ishte ai i **Ramazan Dacit** i ndërtuar 100 m sapo fillon kodra e Prezës, në anën lindore të saj. Ai është funksional edhe sot, bashkë me ndërtesën ekzistuese. Në lagjën e Ibrahimajve mbahet mend (guri ekziston ende) mulliri i **Isen** (Hysen) **Ballaqenit. Në lagjen e Qehajasve** *ka qenë mulliri i* ***Sure Qehajajit*** *(para gjashtë brezave) dhe ai i* ***Selim Qehajajit.***

Në shekullin e XX u rindërtuan edhe mullinj të tjerë si ai i **Muharrem Sinanit** në fshatin **Palaq,** i cili është funksinal edhe sot, por me godinë të shkatërruar, që është zëvendësuar me barake nga i biri, **Sulejmani.** Në Prezë, 300 m larg kalasë, dikur ka qenë mulliri i vjetër i **Xhep** (Rexhep) **Kepit,** i cili mbeti pa kujdesje, sepse pasardhësit e tij u shpërngulën në Vorë dhe në vitet '70 prona blihet nga Riza Zylfa i cili e rikonstrukturoi ndërtesën dhe sot ky mulli është funksional dhe njihet me emrin **mulliri i Zajë** (Riza) **Zylfës**. Mulli vaji kemi gjetur edhe në fshatin **Shëngjergj**, nën pronësinë e zotit, **Abdulla Mema** i cili përbënte dhe një ndër mullinjtë më të vjetër të këtij fshati, ku janë shtypur me mijëra kv ullinj për vaj të banorëve të fshatit, ku ato e përkufizojnë të zotin e mullirit si një burrë zemërgjërë, ku të gjithë atyre banoreve që kishin mundësi të pakta ekonomike, ia bënte vajin pa marrë asgjë në këmbim. Mulli vaji tjetër kemi ndeshur edhe në fshatra si: **Shëmëri, Urën e Malit** etj**.** Në bazë të gjurmimeve, shihet qartë se ka një numër të madh mullinjsh vaji, të cilët u janë përgjigjur kërkesave të banorëve për nxjerrjen e vajit të ullirit në këtë rreth. Me interes më është dukur edhe

shpjegimi i ndërtimit të mullirit, mjetet që kishte dhe funksionin që kryente, gjë që e kam pasqyruar edhe më poshtë.

Ndërtesat e mullinjve të vajit që të gjitha ishin ndërtuar me gurë, të mbuluara me tjegulla ose rrasa guri, (tjegullat, prezjanët dhe shumë fshatra të tjerë, si Lanabregasit, Ferrajt, Bërzhita etj, i **digjnin dhe prodhonin** vetë), ndërsa rrasat e gurit i ndeshim në zonat malore të Tiranës, si: Shëngjergj, Domje, Qafmollë, etj, dhe që të gjithë mullinjtë e vajit ishin pa tavan. Këto ndërtesa ngriheshin pranë shtëpive të banimit(model është ai 400-vjeçari i Hysen Kaziut, që nuk ka ndërhyrje në strukturë, me përjashtim të pak llaçi çimentoje për të përforcuar disa gurë të lëmit. Po kështu ato ndërtoheshin brënda strukturës së banesës (si malësi e Tiranës).

Baza e çdo mulliri ishte lëmi që ndërtohej me gurë,në mes të godinës dhe që kishte diametër të ndryshëm për çdo mulli.Ky diametër nuk kishte ndonjë diferencë të madhe dhe varionte nga 2m-3m dhe që kushtëzonte sasinë e ullinjve që hidheshin në 'të, për t'u bluar. Lëmi prej guri kishte 1 m lartësi nga toka dhe faqet e brendshme të tij ishin të pjerrëta që të rrëshqisnin ullinjtë e hedhur, deri në bazamentin e brendshëm që ishe një **bllok guri** shumë i fortë, i rrumbullakët, i njëllojtë me gurin e mullirit që bluante ullinjtë, por që nuk kishte vrimën tejpërtej në mes. Vrima e cekët në qendër të këtij guri, të shtrirë, shërbente për t'u vendosur vertikalisht një shtyllë e fortë që arrinte lartësinë e traut (të godinës) ku edhe mbërthehej. Në këtë shtyllë fiksohej **shtylla e rrumbullakët (trau)** që kalonte përmes vrimës me diametër 10 cm të gurit shtypës dhe që shërbente për të rrotulluar gurin që qëndronte në pozicion vertikal mbi gurin e bazamentit dhe bënte shtypjen e ullinjve. Gjatësia e shtyllës (traut) duhet të ishte mbi 50 cm më e madhe se diametri i lëmit që t'i jepte mundësi të mbështeste duart atij që do të bënte rrotullimin e gurit. Në disa mullinj kjo shtyllë lihej më e gjatë që të kishin mundësi ta mbërthenin edhe dy burra për ta rrotulluar gurin. Zakonisht në anën e majtë të hyrjes së mullirit të vajit, vendosej **shtrydhësja** që kishte disa pjesë me këto emërtime :

Torku përbëhej nga dy pjesë: **bazamenti,** një dërrasë shumë e tarshë,8-10 cm,që nxirrej nga punimi i **palcës së qarrit (**lisit**)** që quhet **myjë.** Kjo ishte një trup i vetëm, dru shumë i fortë që u reziston qindra viteve dhe nuk mund të ngulësh dot në të asnjë lloj gozhde, kaq e forte që është. **Gjatësia** e bazamentit të torkut(dërrasa e trashë)ishte mbi **dy metra. E tillë ishte edhe pjesa e sipërme e torkut:** e njejta gjatësi, e njëjta dërrasë, që donte 4 burra të fuqishëm për ta ngritur dhe që shërbente për të bërë shtypjen e kanistrave. 80 cm brenda skajeve të dy dërrasave hapeshin vrima 10 cm ku, në secilën

vrimë, fiksohej një tra i rrumbullakë i filetuar (si bullon) 1,80 m i lartë. Në secilin tra futej një trung i rëndë, i punuar në formë ylli tricepash, me vrimë të filetuar (si dado) që futej në shtyllën e filetuar dhe shërbente për të ulur dërrasën e sipërme të torkut, që bënte shtrydhjen e kanistrave. Ky trung në formë ylli quhej **budalla** dhe të dy së bashku përbënin budallenjtë e mullirit që shtëngoheshin duke i rrotulluar nga e majta në të djathtë dhe bënin uljen dhe shtrëngimin e torkut mbi kanistra. Fillimisht shtrëngimi bëhej nga një burrë dhe, kur dërrasa e sipërme e torkut mbështetej mbi kanistrat e vendosura mbi bazament, duheshin dy burra për ta shtrënguar fort që ullinjtë e bluar e të futur në kanistra të shtrydheshin sa më shumë.

Poshtë bazamentit të torkut,në pjesën ballore, vendosej lugu që shërbente për të grumbulluar lëngun që dilte nga kanistrat. Ai kishte një gjatësi mbi 1.5 m, lartësi (thellësi) 35-40 cm dhe gjerësi 40 cm. Lugu bëhej zakonisht me dru vidhi, caraci ose edhe shelgu. Duhet të ishte një trup i vetëm që të mos kishte rrjedhje. Poshtë,në pjesën e përparme të lugut, hapej një vrimë që shërbente për të zbrazur murgën (ujërat pa vlerë që ngeleshin pas marrjes së vajit, për t'u mbushur përsëri pas vendosjes së kanistrave të tjera). Mbyllja e vrimës së lugut bëhej zakonisht me **shtupë** (leckë e mbledhur shuk, ose e lidhur rreth një kunji që bënte bllokimin e vrimës). Më vonë,në shek.XX brenda vrimës u futën kallama (pas viteve '50 edhe tuba të hollë) me qëllim që uji të largohej me forcë në kanalin e hapur enkas për largimin e ujërave jasht mullirit, ose në ullishte pa një drejtim të caktuar ose në gropë.

Ullinjtë shkundeshim me **stragë** (thupra të trasha e të gjata 3-4 m prej druri të fortë frashëri) nga vetë pronarët e ullinjve. Kishte dhe njerëz të specializuar në shkundjen e ullinjve, që quheshin **stragaxhij.** Këta shkonin të shkundnin ullinjtë e atyre familjeve që nuk kishin mundësi t'i shkundnin vetë, sigurisht kundrejt një pagese (shkundje e mbledhje **me hak).** Prezjanët dhe shumë fshatra të tjera në vitet e shekullit të kaluar nuk i bënin vaj ullinjtë e saposhkundur apo sapombledhur. Ato i linin shumë kohë në kosh deri sa të mykeshin, me mendimin se zbuten më shumë dhe nxjerrin më shumë vaj, prandaj edhe vaji kishte shumë aciditet. Kjo ishte në fakt një mënyrë efikase, pasi ullinjtë e ndënjur nxirrnin më shumë vaj edhe pse aciditeti ishte më i lartë.

Procedura e punës për nxjerrjen e vajit nga mullinjte ishte kjo:

Jasht godinës së mullirit, në hajatin e mbuluar me tjegulla, vinin kazanin me ujë të valuar dhe i lanin ullinjtë nëpër kosha. I merrnin dhe i hidhnin në lëmë duke i shpërndarë në bazamentin e lëmit dhe në gjithë sipërfaqen anësore rreth e qark,me një trashësi 10-12 cm. Sasia e ullinjve që hidheshin aty, duhet të arrinte deri aty sa të mbetej pa u mbuluar të paktën 10 -15 cm të faqeve anësore të lëmit. Duke vendosur duart në traun e gurit, fillonte shtyrja e gurit, që fillimisht ishte shumë e vështirë, kërkonte shumë forcë, sepse ullinjtë e pashtypur pengonin rrotullimin e lirshëm të gurit, derisa pjesa e ullinjve në bazament të shtypeshin të paktën një herë. Sa më shumë rrotullime të kryheshin, aq më i lehtë bëhej rrotullimi i gurit, sepse ullinjtë e shtypur ktheheshin në brumë. Kur arrihej ky moment, një person tjetër fillonte të shtynte drejt bazamentit ullinjtë që ndodheshin në faqet anësore të lëmit. Shryrja e tyre bëhej me një "lopatë"(sepse nuk ishte e tillë nga forma) prej druri që quhej **tapjote.** Njëra nga tapjotet ishte e madhe dhe tjetra e vogël të cilat përdoreshin sipas sasisë së ullinjve që do të shyje drejt gurit për t'i shtypur. Kur donin të shtynin një sasi të vogël, përdornin tapjotën e vogël dhe e kundërta. Gjatë bluarjes, guri i mullirit shtyp kokrrat që i hidhen në bazament dhe ullinjtë e shtypur, brumin, e sposton në faqet e brendshme anësore të lëmit. Në brumë futen dhe kokrra të pashtypura, prandaj njerëzit e rrotullonin gurin edhe disa herë të tjera për t'i shtypur këto kokrra të plota. Pasi përfundonte komplet së shtypuri sasia e ullinjve, merreshin kanistrat dhe rreshtoheshin sipër lëmit ku mbusheshin me ullinjtë e shtypur(brumë).

Mbushjen mund ta bënte kushdo. Kanistrat nuk i mbushnin përtej masës, sepse gjatë shtrydhjes rrëshqasin dhe humbisnin shumë kohë për t'i rivendosur mbi njëra tjetrën. Kanistrat e mbushura,vendoseshin njëra mbi tjetrën në qendër të bazamentit të torkut. Çdo kanistre me radhë, sapo vendosej mbi tjetrën i hidhej ujë i valuar,i cili bënte të mundur nxjerrjen plotësisht të vajit.Pasi vendoseshin 7-8 kanistra, ulej me kujdes dërrasa e sipërme e torkut e cila mbështetej mbi kanistra.Meqë ishe shumë e rëndë,torku ulej nga 4 burra, dy nga çdo anë. Lihej me peshën e vet, pa e shtrënguar që të bënte shtypjen e kanistrave për 5 minuta. Kur nga pjesët anësore të kanistrave nuk dilte më uji i përzier me vaj, fillonte shtrëngimi i budallenjve që bënin uljen e dërrasës së vendosur mbi kanistra. Kjo shtypje i detyronte kanistrat të shtrydheshin dhe ta nxirrnin vajin të përzier me ujin e hedhur në 'to. Ky lëng me ngjyrë kafe (murga dhe vaji bashkë),binte në

lug nëpërmjet një kanali të vogël që lihej në mes të bazanentit të torkut. Kanistrat punoheshin me xunkth ose penj të trashë liri,sepse janë shumë rezistente ndaj shtypjeve .Kur nga kanistrat nuk dilte më lëng,një grua, në lugun e mbushur plot, fillonte të mblidhte vajin i cili qëndronte mbi sipërfaqen e **murgës** (ujit). Fillimisht mbledhja bëhej me tas, gota alumini, filxhanë, pjata. Kur sasia e vajit fillonte e pakësohej, **mbledhja duhej bërë me dorë** që të mos merrej murgë bashkë me vajin. Zakonisht mbledhjen e vajit e bënin gratë. Mbledhja me dorë bëhej kështu:pjesa e brendshme e dorës (shputa,shuplaka) kalonte mbi shtresën e hollë të vajit që kishte mbetur në lug dhe pastaj mblidhej grusht nga ku vaji kullonte në një tas, Ky veprim përsëritej disa herë derisa të mblidhej gjithë vaji. Murga derdhej duke hapur vrimën e lugut. Pasi boshatisej krejt lugu, vrima mbyllej përsëri, që në lug të depozitohej përsëri ajo masë uji dhe vaji që do të dilte nga shtrydhja e dytë e kanistrave. Kanistrat e shtrydhura mirë, zbrazeshin përsëri në lëmë për të bërë bluarjen e dytë të bërsive, sepse ato (bërsitë) kishin një sasi vaji i cili u duhej marrë. Pasi bluheshin për së dyti, tani më me lehtësi, brumi futej përsëri nëpër kanistra për t'u shtrydhur për së dyti. Sasia e kanistrave që mbusheshin me këtë brumë ishte më e pakët, sepse nuk e kishin atë sasi vaji sa në shtrydhjen e parë. Diferenca e kanistrave mund të ishte 2-4, pra n.q.s.në shtydhjen e parë ishin vendosur 8 kanistra, në të dytën ato reduktoheshin në 6 apo 5 kanistra. Atyre u hidhej përsëri ujë i valuar dhe u bëhej shtrydhja. Pasi shtypeshin në maksimum në tork, bëhej lirimi i budallenjve dhe hiqeshin kanistrat që zbrazeshin ose në një cep brenda mullirit, ose jasht tij për t'u tharë pak.. Bërsitë e grumbulluara i përdornin për zjarr për nxehjen e ujit. Kështu vazhdonte nga e para bluarja për radhën e dytë e me radhë deri në mbarim të të gjithë sasisë së ullirit të vjelur. Procedura ishte e njejtë si nga fillimi. Vaji futej zakonisht nëpër qypa të mëdhenj prej balte, që quheshin **magrypë.** Ata ishin me madhësi të ndryshme, duke filluar nga kapacitei 50 litra deri në 200 litra. Magrypët e mëdhej dhe mesatarë kishin dy vegla, të vegjlit mund të ishin edhe me një vegël. Për futjen e vajit përdoreshin edhe qypat e madhësive të ndryshme dhe gryka u mbyllej me kapakët e vet prej balte dhe në mungesë të tyre, kur thyheshin, magrypat dhe qypat mbulloheshin me rrasa, sepse rreziku më i madh ishte futja e minjve në 'to, (dihet që vaji është shumë i preferuar për miun i cili e nuhat shumë atë, prandaj vaji është përdorur shumë për zënien e minjve në çark,duke lyer copën e bukës me vaj). Magrypat, siç u thonin banorët prezjanë dhe qypat ose poçat e detit që i thërrisnin banorët e fshatrave të

tjera, i siguronin duke I blerë në treg dhe sipas këtyre banorëve ishin mallra importi që nuk prodhoheshin në vend, sidomos ato me kapacitet 200 litërsh.

Deri në vitin 1959 të gjithë mullinjtë e ndërtuar në fshatrat e ndryshme të rrethit të Tiranës, ishin në punë nga muaji tetor e deri në dhjetor (nganjëherë edhe gjatë gjithë janarit). Pas këtij viti ata pushuan së funksionuari, sepse ngritja e kooperativës bujqësore, bëri që ullinjtë të mos ishin më pronë personale e fshatarëve. Prodhimi i ullinjve grumbullohej dhe dërgohej në depot shtetërore. Kjo periudhë pushimi zgjati deri në vitin 1991. Mosfunksionimi i këtyre mullinjve për 40 vjet çoi në amortizimin dhe nxjerrjen e tyre jasht funksionit. Në pjesën më të madhe ato u dëmtuan nga: tenjat, mizat të cilat në pjesën më të madhe kishin dëmtuar rëndë pjesët e drunta që nuk ishin myjë. Kanistrat e xunkthit ishin tharë,deformuar e prishur. Shumë mjeshtra,që i punonin dikur, kishin ndërruar jetë. Megjithatë disa familje arrinin të grumbullonin fshehurazi sasi të pakta ullinjsh, por nuk guxonin t'i përpunonin hapur,nga frika se mos zbuloheshin, prandaj i linin për një kohë të gjatë pa bërë. Mbledhja e ullinjve bëhej lirshëm vetëm pasi kooperativa t'i shkundte të gjithë ullinjtë. Kokrrat e mbetura në tokë,nëpër ferra dhe ato që nuk i kishte arritur straga dhe binin në tokë, mblidheshin nga gratë fshatare. Kur dilnin t'i mblidhnin ato thonin : "Po shkojmë të mbledhim **kallxë**". Meqenëse sasia e ullinjve të mbledhur nga shumë familje ishte jo shumë e madhe, detyroheshin t'i shtypnin të përdornin një tjetër metodë shtypjeje, me **këmbë**. Pasi i linin shumë ditë nëpër kosha,i lanin dhe i valonin me ujë të nxehtë. Mbushnin një kovë me këta ullinj dhe e zbraznin në një thes liri për t'i shypur me këmbë. **Kjo quhej shkalxë.** Shtypja e ullinjve bëhej duke e futur këmbën brenda thesit dhe vazhdonte deri sa ullinjtë të bëheshin brumë. U shtohej ujë i valuar dhe mbyllej mirë gryka e thesit,për të filluar shtypjen,shtrydhjen përsëri me këmbë. Tani këmba nuk futej më brenda thesit, por nga jasht, kjo vazhdonte deri sa të mbaronte lëngu që përmbante thesi, i cili hapej përsëri për t'i hedhur tjetër ujë të valuar. Fillonte përsëri shtypja dhe kjo përsëritej derisa gruaja e shikonte që nga shtypja nuk kishte më shenja vaji. Kishte dhe familje që kishin "**govata" të gjata,** të sheshta, me 10 cm thellësi, **me një ulluk** në fund nga ku derdhej në një kazan sasia e lëngut që dilte nga thesi. **Ky quhej tork.** Në mungesë të torkut të këmbëve, shtypja e bërsive bëhej në govata të zakonshme druri, si ato që përdoreshin për të larë rrobat, por këto liheshin vetëm për të bërë vaj, por kjo nuk përjashtonte mundësinë e përdorimit të govatës së rrobave për ta përdorur në rastet e bërjes së vajit me këmbë. Mënyra e mbledhjes së vajit ishte e njejtë me atë që bëhej në mulli. Torku i

vajit me këmbë ishte më komod se govata e zakonshme, sepse kishte më shumë hapësirë (sipërfaqe), derdhja e murgës dhe vajit në kazan bëhej vetë, me rrjedhje të lirë pa pasur nevojë të humbisje kohë për të nxjerrë me tas nga govata, masën e lëngët.Shpesh torku merrej hua nga komshinjtë apo të afërmit e atij që e dispononte, sepse shtrydhja e ullinjve në 'të ishte më i lehtë dhe më produktiv. Pas vitit 1991,kur çdo familje mori pronën e vet,filluan të funksiononin një pjesë e mirë e mullinjve të mbyllur para 40 vjetëve. Në Prezë të tillë ishin: mulliri i Sure Huqit, tashmë i djalit të tij 80-vjeçar,Qazim Huqit, ai i Beqir Brushës (në këto vite i Aliut,djalit të Beqirit që kishte ndërruar jetë), i Hysen Kaziut (Xhemaliut), i Hajdar Mullahit, tashmë i blerë nga Bajram Shamku, i Rexhep Vranës (tani i djalit, Ibrahimit), i Zajë Zylfës, ai i Muharrem Sinanit (Sulejmanit), i Hamid Terziut dhe ai i Ramazan Dacit. Të githë këta mullinj vaji ishin në gjendje shumë të mirë pune, disa bile edhe me kanistra prej xunkthi, ndërsa pjesa tjetër e mullinjve filluan të përdorin kanistra najloni të cilat i siguronin nga fabrikat e vajit në Elbasan dhe në Krujë. Cilësia e vajit nuk kishte asnjë ndryshim nga ai kur përdoreshin kanistrat prej xunkthi. E keqja e vogël e kanistrave prej najloni ishte fakti se ishin më elastike dhe donin më shumë kujdes gjatë stivimit në tork,sepse mund të rrëshqisnin gjatë shtrydhjes dhe duheshin radhitur përsëri duke ngritur gjithë atë peshë të rëndë të dërrasës së torkut. Pas viteve 2000 në disa mullinj, filloi modifikimi i tyre,për të lehtësuar bluarjen. Për këtë, rrotullimi me krahë i gurit të mullirit, që ishte një punë shumë e mundimshme,u zevendësua me **përdorimin e elektromotorëve,** që,me kombinimin e dy tre ingranazheve metalike,bënin rotullimin e gurit. Sigurisht që u bë edhe zëvendësimi i traut prej druri, të gurit të mullirit, me pjesë metalike, hekuri. Kjo rriti kërkesat e fshatarëve për ta bërë vajin nëpër këto mullinj. Disa pronarë mullinjsh eksperimentuan edhe shtypjen e kanistrave me anë të elektromotorëve, por nuk doli me sukses, sepse xhirot e elektromotorëve ishin të shpejta , kështu që edhe shtypja bëhej shumë shpejt, mirëpo ulliri kërkon shtrydhje të ngadaltë, prandaj u hoq dorë nga kjo teknikë dhe mbeti në fuqi përdorimi i torkut. Këtu pati vetëm një ndryshim: në vend të shtyllave (bullonave) prej druri të torkut, filluan të vendoseshin “shtylla” prej hekuri që ishin të përhershme, shumë rezistente, krahasuar me shtyllat e drurit të mullinjve të vjetër. Para përdorimit të elektromotorëve,në disa mullinj, punën e njerëzve për rrotullimin e gurëve e bënin edhe gomari ose kali, por jo të gjithë kishin kafshë, prandaj u përdorën elektromotorët që ishin edhe më efikasë.

Në vitin 2002 **Ibrahim Zaja** në Prezë-Kodër eksperimentoi bluarjen dhe shtrydhjen e ullinjve me një makineri komplet prej hekuri. Eksperimenti nuk pati shumë rezultat dhe mulliri i tij u mbyll shpejt, sepse fashatarët nuk po e preferonin më, pasi vaji që dilte nga kjo grirje dhe shtypje e ullinjve, kishte **omzë** (**shije**) hekuri. Të njejtën gjë bën edhe i apasionuari pas shpikjeve dhe eksperimenteve, pensionisti **Maliq Kalaja,** i cili siguron një makineri metalike bluarjeje për ullinjtë, e cila bënte dhe bluarjen e bërthamave.Vendosi dy presa metalike-elektrike,me shtypje të ngadaltë të kanistrave.Cilësia e vajit ishte e mirë. Njerëzit prisnin në radhë për të bluar ullinjtë, sepse nëpërmjet kësaj makinerie ullinjve u merrej pothuajse 100% vaji. Ngrohjen e ujit Maliqi e bënte me bombola gazi dhe nga meraku, që njerëzit të mbeteshin të kënaqur, harxhonte shumë ujë të nxehtë për t'ua hedhur kanistrave dhe për t'i shpëlarë ato. Kjo gjë bënte që një pjesë e kohës të shpenzohej për të pritur valimin e ujit tjetër. Meqë puna ishte e lodhshme shumë dhe duke llogaritur shpenzimet nuk ia leverdiste të merrte fuqi punëtore, vendosi të mos pranojë të gjitha ofertat, duke i reduktuar ato në një rreth të ngushtë. Kishte raste që bashkë me gruan punonte edhe deri pas mesnate dhe të nesërmen në mëngjes duhej të fillonte përsëri punën sapo zbardhte dita, sepse njerëzit prisnin radhën. Kjo ishte një punë shumë e lodhshme, pothuajse e bezdishme për atë moshë. Nga ana tjetër hapja e fabrikave bënë që Maliqi ta përdorë këtë makineri vetëm për nevojat e veta.

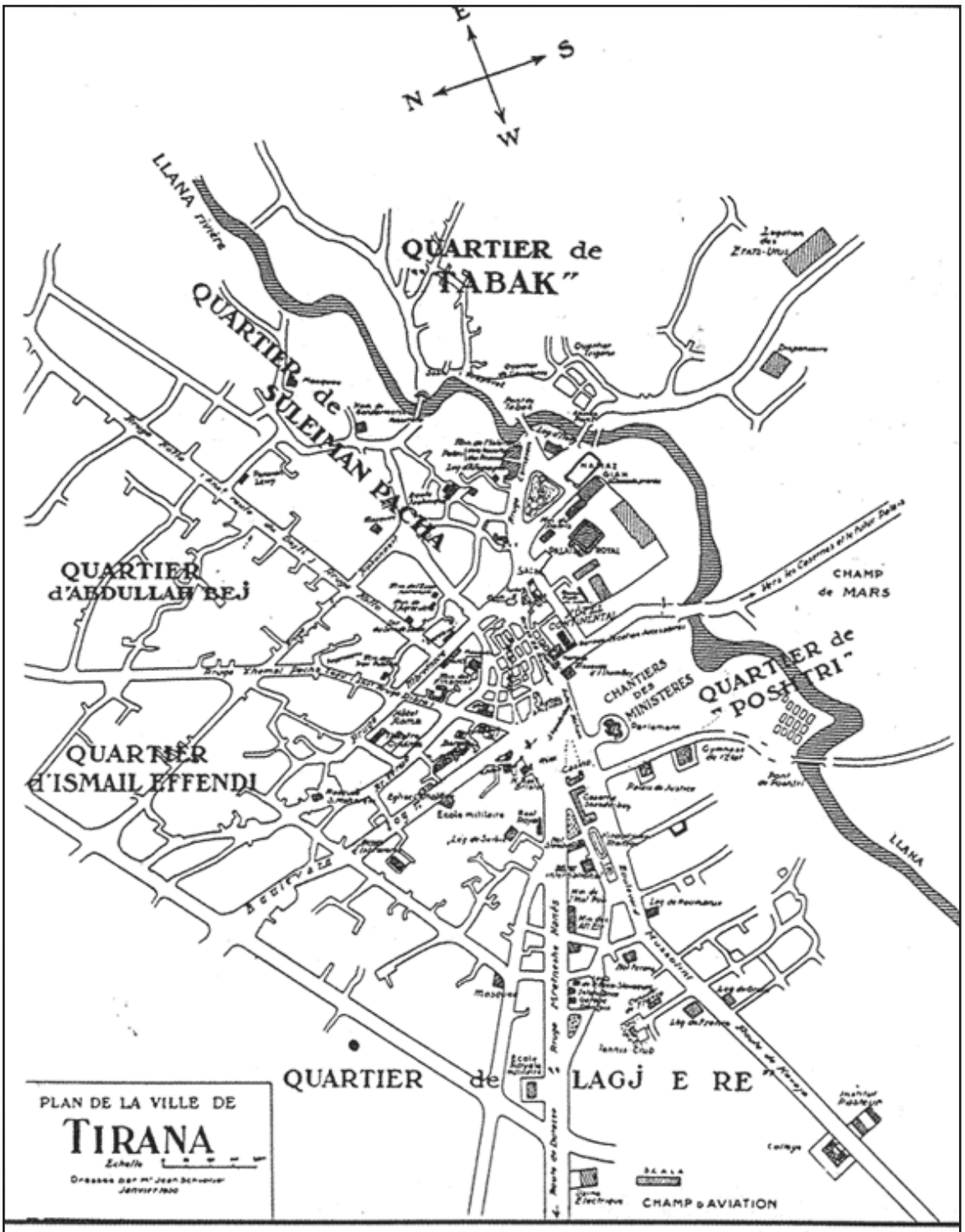
Në vitin 2005 në Ahmetaq u hap fabrika e parë në këtë zonë,me pronar **Astrit Gjoka.** Tradicionale në këtë fabrikë është vetëm bluarja e ullinjve që bëhet në lëmin prej guri dhe me gurin tradicional të mullinjve të vjetër. Mbushja e kamistrave një fletëshe bëhej me makineri. Kjo ishte fare e thjeshtë, sepse brumi binte vetë nga makineria në sipërfaqen e kanistrave që dërgoheshin nga një punëtor i posaçëm, për t'u vendosur njëra pas tjetrës në presën hidraulike. Kjo bënte ngadalë shtrydhjen e brumit. Murga e përzier me vajin, që kullonte në bazamentin metalik të presës, me thellësi 10 cm, thithej automatikisht dhe, nëpërmjet tubave, kalonte në centrifugë e cila bënte ndarjen e vajit nga murga. Kjo e fundit derdhej me tuba në një kanal betoni, në pjesën e brendshme të ndërtesës, ndërsa vaji binte direkt në bidonat plastikë, nëpërmjet (fnerëve plasikë) që ishin të madhësive të ndryshme. Në këtë fabrikë kishte shumë ngarkesë, sepse prezjanët e pëlqenin shumë shtypjen e ullinjve me gurë. Kërkest ishin aq të shumta sa një vit më vonë,u ngrit gati në qendër të Prezë, një tjetër fabrikë identikë me atë që përmendëm më sipër. Pronar i kësaj fabrike është Bujar Shehi, i cili është lindur

dhe rritur në Prezë dhe me banim në Vorë. Katin e parë të ndërtesës katërkatëshe, ku ishte dikur shtëpia e vjetër e tij,e shfrytëzoi për të montuar fabrikën. Pasi bëhet peshimi i ullinjve,ata hidhen në bunker dhe automatikisht lahen me ujë të bollshëm për të kaluar pastaj po automatikisht në lëmë, ku bluhen në gurin e mullirit që rrotullohet me elektromotor. Edhe mbushja e kanistrave (fletë teke, jo si kanistrat tradicionale) bëhet me makineri. Komandimi i sasisë së brumit që do të hidhet në fletën e kanistrës prej najloni,bëhet me anë të një pedali që shtypet me këmbë. E keqja e kanistrave të tilla është se nuk janë shumë rezistente ndaj shtypjes së presës metalike, që, me anë të një ampermetri, tregon edhe forcën që duhet të ushtrohet mbi kanis trat e vendosura në bazamentin e presës. Nëqoftëse kjo forcë shtypëse është më e madhe se ç'duhet mbi 350 amper, atëhere brumi mbi kanistër fillon e del anash dhe shkon dëm çdo gjë, prandaj ai që shërben pranë presës e ndjek me kujdes shtypjen e kanistrave që bëhet automatikisht, duke lehtësuar punën e krahut. Një pjesë e mirë e familjeve prezjane i çojnë për t'i përpunuar ullinjtë në fshatin Marikaj, ku Xheladin Subashi ka ngritur një fabrikë vaji moderne, me teknologjinë e fjalës së fundit. Çdo proces pune, përveç zbrazjes së thasëve në bunker, bëhet në mënyrë automatike dhe pronari që ka çuar ullinjtë vetëm sa pret të mbushet bidoni me vaj. Sidoqoftë kjo nuk do të thotë se mullinjtë, që janë në gjendje pune,nuk funksionojnë. Njëra nga arsyet kryesore që ata vazhdojnë të funksionojnë edhe sot është çmimi shumë i ulët, krahasuar me çmimet e fabrikës. E dyta: prezjanët janë të bindur nga përvoja jetësore se vaji i ullirit e ruan cilësinë e tij në varësi të mjetit me të cilin bëhet vaji. Kjo mendësi është trashëguar brez pas brezi,p.sh, sipas një shkallëzimi zbritës, klasifikimi i vajit është ky: **vendin e parë** e zë vaji që preferohet më shumë, ai që prezjanët e quajnë **"voj komshë" (**vaj këmbësh) dhe njerëzit e përdorin për kura,meqenëse prodhohet me sasi të pakët për shkak të mundit të madh që ka, sepse çdo gjë është artizanale. **I dyti** klasifikohet **vaji i mullirit <u>të gurit.</u> Vendin e tretë** e zë vaji i fabrikës ku bluarja bëhet **me gurë** dhe **vendin e katërt** e zënë **<u>fabrikat moderne</u>**, në të cilat pjesët prej guri nuk ekzistojnë. *Në intervistat* që kam zhvilluar me pleq të vjetër,konkretisht me **Ibrahim Vranën**, i cili deri para 4 vitesh e kishte funksional mullin e tij të vajit,del në dukje një fakt interesant: **ajo që e bën cilësor vajin e ullirit është mungesa e shtypjes së embrionit të bërthamës së ullirit**. Kështu, kur vaji bëhet me këmbë, asnjë bërthamë e ullinjve nuk shtypet dot e jo më embrioni, prandaj mban vendin e parë ky vaj. Kur bluarja bëhet me gur, bluhen, shtypen bërthamat e ullirit dhe pak embrione, të cilat prishin cilësinë e vajit. Shtypja e të gjitha

bërthamave 90%, bëhet kur i fut bërsitë për herë të dytë, atëherë kur ato kanë fare pak vaj dhe guri i mullirit i kap kollaj për t'i shtypur. Kur i shtyp për herë të parë, sasia e bërthamave që mund të shtypë guri, është më e vogël, sepse nga vaji, rrëshqasin një pjesë e mirë e tyre. Dëshmitarë, se sa janë shtypur bërthamat, janë bërsitë e ullinjve pranë çdo mulliri. Kjo është arsyeja që edhe ky lloj vaji pëlqehet më shumë se ai i fabrikës. Po të shohësh bërthamat e ullinjve që bluhen në fabrikat moderne, të bie menjëherë në sy bluarja si miell i bërthamave, sigurisht edhe e embrioneve. Janë pikërisht këto bërthama të shtypura që e prishin cilësinë e vajit, prandaj edhe sot në Prezë, ka mbetur ky klasifikim.Fanatik i bërjes së vajit me këmbë ka mbetur mësuesi pensionist **Kasem Hafizi.** Në oborr të shtëpisë së tij ne pamë të vendosur një **gur dybeku (shumë i hershëm),** që deri në vitet '30 përdorej për shirjen e orizit, që ka qenë kultivuar shumë në gjithë fushën e Prezës. Interesant ishte fakti që ky gur kishte jo një po dy gropa. Në intervistën që zhvilluam me z.Kasem, na tregoi se ky fakt kishte një domethënie: ai nuk ishte si të gjithë gurët e tjerë të dybekut, pra me një gropë, por ishte me dy gropa, sepse dikur i përkiste shtëpisë së **beut,** që bënte dallim nga fshatarët e thjeshtë. E dyta ishte sepse beu përdorte dy punëtorë njëkohësisht për të shirë orizin. Këtë gur të cilin e pamë të vendosur në oborr si vazhdim dhe pjesë përbërëse të një muri fare të ulët, Kasemi e përdor për të shtypur ullinjtë. Me anë të një druri, **tamrrukut**, me gjatësi 50 cm dhe me një fund të trashë e të rrumbullakët,(u ngjan *birilave)* realizohej shtypja e ullinjve duke i goditur me forcë në gropën e dybekut. Ishte interesant fakti se ky dru jashtzakonisht i fortë, prej lisi, ishte përdorur jo vetëm nga babai i Kasemit, Ahmeti, i cili ishte i datëlindjes 1910, (vdekur më 1991, pra 91 vjeç), por e kishte përdorur edhe gjyshi i Kasemit që kishte pasur po këtë emër(Kasem). Sipas përvojës Kasemi dhe e shoqja Vjollca, (kjo punon ende arsimtare në CU) nuk hidhnin shumë ullinj në gropë, sepse nga goditjet, kokrrat e ullirit kërcejnë dhe dalin jasht saj. Pasi ullinjtë e shtypur janë kthyer në gjysmë brumi, ai hedh ullinj të tjerë për t'i shtypur, derisa gropa të mbushet deri në masën 3/4 me ullinj të shtypur. E merr këtë brumë dhe e fut në një thes liri. Hedh ujë të valuar brenda thesit dhe e lidh atë për të filluar shtypjen me këmbë, sipër thesit, të cilin e vendos mbi **tork** që e ka mirëmbajtur me kujdes. Ndryshe nga torqet e tjerë që kanë qenë govata druri katrore, të sheshta, kjo ishte ndryshe, e modifikuar nga xhaxhai i Kasemit, Asllani, i cili ishte mjeshtër për punime druri dhe hekuri dhe të gjithë i thirrnin "shpikësi". **Torku** ishte një govatë e fortë zakonisht e punuar nga **mjeshtrit** e punimeve në dru. Një nga më të përmëndurit ishte,

Ahmet Loka[43)] nga fshati Palaq. Këtë govatë Asllani e quante më funksionale se torku i sheshtë, sepse kishte shumë thellësi, prandaj e modifikoi duke i bërë një vrimë poshtë, në pjesën e përparme nga ku, nëpërmjet një lugu të sajuar me teneqe, kalonte lëngu i ullinjve të shtrydhur për në kazan, që vendosej poshtë govatës, e cila detyrimisht ishte vendosur në një pjesë më të ngritur se sa kazani (pjesa e ngritur ku vendosej torku mund të ishte një platformë dërrase si tavolinë e ulët e bërë enkas për këtë punë).Lëngu,që del nga thesi,bie në një kazan të madh bakri nga i cili, gruaja e Kasemit,Vjollca,fillon mbledhjen e vajit, fillimisht me një gotë kauçuku më bisht dhe më pas fillon mbledhjen me pëllëmbën e dorës. Meqë ky proces i nxjerrjes së vajit me këmbë është i vështirë dhe shumë i lodhshëm pjesën tjetër të ullinjve Kasemi e çon në mulli, pra bën me këmbë vetëm sasinë e vajit që i duhet për familjen dhe për njerëzit shumë të afërm (motrën dhe vëllanë) etj. Siç shihet vaji i ullirit ka disa variante për nxjerrjen e tij, ku përveç mullinjve, janë përdorur edhe mjete më primitive, të cilat e bëjnë më të pëlqyeshëm me shije më të mirë këtë vaj. Nga shkrimet e sipërpërmëndura unë mora shëmbull zonën e Prezës, por në fakt ky lloj procesi është ndjekur pothuajse në të gjitha fshatrat e Tiranës, pa përjashtim, të cilat e bëjnë këtë artizanat, nëse mund ta quajmë kështu, shumë të rëndësishëm dhe me vlera jetësore në këtë rreth.

[43] Të dhëna të gjurmuara në fshatrat, Prezë, Dajt, Shëngjergj, Petrelë.



First touristic map of Tirana drafted by Jean Schveitzer and published by Leon Rey in the Guide of Albania on 1930, delivered for this publication from Mr. Zhani Canco, Architect.

Tirana në vitet 1928

Xhamia e vjetër e Tiranës

Kalaja e Prezës

Mulli vaji në fshatin Drashen

Lëmi i mullirit të vajit.

Lugu ku derdhej vaji i ullirit

Budalla

Kanistra për mbajtjen e brumit të ullirit të shtypur

Ulli shekullor nën pronësinë e Asllan Metës në fshatin Prezë

Shelge druri ku mbaheshin ullinjte

Shegla druri që përdoreshin për rregje

KAPITULLI II

Banesat tradicionale të rrethit të Tiranës dhe paisja e tyre

- *Vështrim i përgjithshëm i tipeve të banesave tradicionale të rrethit të Tiranës*

Në traditën e vjetër popullore shqiptare faktori themelor përcaktues i ecurisë së zhvillimit të banesës, ka qenë familja. Për këtë qëllim bashkësia familjare është identifikuar me shtëpinë, si një ndër elementët bazë të shoqërisë tonë. Duke u ndalur tek tipi i banesës në rrethinat e Tiranës duhet thënë se, karakteristikë bazë e kësaj krahine është tipi i banesës me shtëpi zjarri përgjatë dy kateve, i cili është emërtuar edhe si banesa tiranase për shkak të përhapjes së madhe që ka marrë kryesisht në këtë zonë. Megjithatë shtëpia e zjarrit është mjedisi i parë dhe shpesh i vetëm, jo vetëm në banesat e rrethit të Tiranës, por në të gjithë Shqipërinë dhe luan një rol të rëndësishëm në jetën e familjes. Tipi i shtëpive të zjarrit, të cilat krahas me rrethet e tjera janë më të zhvilluara. Këto shtëpi zjarri për arsye të njohura të kushteve të kësaj qendre, ruajnë në të gjitha variantet vendin qëndror në kompozimin e banesës. Në gjendjen e sotme, numri i shtëpive të zjarrit të ruajtura në formën origjinale ose me pak ndryshime, është mjaft i vogël, megjithatë ato që ruhen, mundësojnë karakterizimin e plotë të këtij ambjenti. Ecuria e këtij tipi, nga format më të thjeshta tek ato më të zhvilluarat, na paraqitet e larmishme dhe mjaft interesante. Larmia vihet re dukshëm, sidomos kur kalohet nga pjesa fushore e kodrinore e Tiranës në atë malore. Nëse në malësi banesa në fjalë na paraqitet e tipit të mbyllur, në pjesën e ulët dhe kodrinore, mbizotëron karakteri i hapur i saj, me përdorimin e gjerë të hajateve dhe çardaqeve. Megjithatë, duke i studiuar dhe duke i parë me kujdes, rezulton se koncepti themelor kompozicional është i njejtë[1)].
Shtëpia e zjarrit ndodhet në qëndër, ndërsa përreth saj shtohen ambjente të tjera nga dy deri në tri kate. Duke qenë se faktori themelor i banesës është familja, kjo e bën atë që të

[1] Muka A : "Banesa fshatare dhe familja e madhe", Tiranë, 2001, f. 22

paraqitet si kategori historike me të kaluarën e saj, të tashmen dhe të ardhmen. Format e zhvilluara të banesës tiranase, pasqyrojnë ekzistencën e familjes së madhe dhe të kamur në këtë zonë. Për aq kohë sa kjo familje ka qenë e pranishme, tipi i banesës që përmendëm e ka pasqyruar këtë dukuri në kompozimin e vet planimetriko-volumor.

Shtëpia e zjarrit mbetej gjithnjë qendër e jetës së përditshme të familjes dhe njëherazi edhe si qëndër kompozimi, duke u rrethuar me ambjente të tjera. Të gjitha nevojat kryesore për banim të familjes së madhe, fillimisht janë zgjidhur brenda një volumi të vetëm. Por njëkohësisht kjo nuk përjashton edhe praninë e aksesorëve dhe ndërtimeve të tjera në oborr, por me funksione të tjera ekonomike e shërbimi. Shkalla e përhapjes së kësaj banese në përgjithësi dhe e formave të zhvilluara të saj në veçanti, tregojnë se familja e madhe në këtë zonë ka qenë e pranishme për një periudhë të gjatë dhe pothuajse në çdo fshat dhe krahinë të Tiranës. Gjurmimet dhe të dhënat e marra në terren tregojnë se familja e madhe këtu i ka zgjidhur nevojat për banim edhe nëpërmjet rrugëve të tjera. Është fjala pikërisht për komplekse banimi, të ndërtuara në qendra të ndryshme, si dukuri e rëndësishme për këtë zonë. Të tilla janë ato ndërtime, ku brenda oborreve të rrethuara tërsisht ose pjesërisht, vendosen njësi të përgatitura ose ndërtesa të veçanta me funksione të caktuara banimi. Ato, të marra të gjitha së bashku, plotësonin programin e kërkesave të familjes në etapa të caktuara kohore. Duke u ndalur tek analizimi i banesës tiranase duhet thënë se pozicioni gjeografik, veçoritë natyrore, gjeologjia, relievi, klima, hidrografia, tokat e bimësia, dëshmojnë qartë dhe bindshëm për mundësitë dhe rezervat që i ka ofruar natyra banorit të kësaj zone. Mundësitë potenciale kanë luajtur rol edhe në veprimtarinë ndërtimore, e cila pasqyrohet qysh në zgjedhjen e trojeve për banim e në vendosjen e fshatrave. Në varësi të pozicionit të vendbanimeve, janë shfrytëzuar edhe materiale të ndryshme rrethanore. Kështu në ndërtimin e mureve të banesave në zonat malore mbizotëron përdorimi i gurit ; në zonat e ulta vendin e tij e kanë zënë druri dhe qerpiçi, ose kombinimet gur-qerpiç. Në mbulimin e çative në zonat e larta, është përdorur rrasa e gurit, ndërsa në të ultat tjegulla e lugët ose ky material i kombinuar me rrasa guri. Natyrisht kjo nuk përjashton përdorimin e ndonjë materiali tjetër rrethanor, më pak të kushtueshëm si psh, kashta e përdorur për mbulimin e çative, gardhi me purteka për ndarjen e pareteve të murit të lyer me qerpiç etj. Edhe klima dhe larmia e saj kanë lënë "vulën" e vet në karakterin e mbyllur ose të hapur të banesave. Duke parë ecurinë e ndërtimeve dhe sidomos duke u mbështetur edhe nga pohimet e banorëve të ndryshëm të intervistuar, vihet re që kjo

trevë ka ofruar kushte të mira për jetesë që nga lashtësia deri në ditët e sotme. Tipi i banesës me shtëpinë e zjarrit në qendër, nuk ka qenë i lidhur vetëm me relieve të caktuara, përkundrazi ka qenë i pranishëm si në zonat fushore dhe në ato malore, dukuri që i kanë dhënë edhe nuancime të ndryshme e logjike si në kompozim, me qëllim për t'iu përshtatur relievit, ashtu edhe në formulimin e saj të jashtëm.

Ajo që vihet re është se ekziston një lidhje dhe ndërvartësi ndërmjet kryeqendrës dhe vëndbanimeve që përfshihen nën juridiksionin e saj. Dukuri të tilla vihen re sidomos në zonat kodrinore dhe fushore. Gjatë intervistimeve të banorëve të rrethinave të Tiranës, ajo që më ka rënë në sy është fakti se, kur i pyet se nga janë, ata priren të thonë emrin e ndonjërës nga këto qëndra mjaft të njohura dikur, siç janë : Petrela, Preza, Ndroqi, Peza, Shupali, Shëngjergji etj. Dëshiroj t'i quaj më shumë se qendra, për faktin se këto vëndbanime kanë qenë si qëndra të zhvilluara e të banuara para pushtimit turk. Ndërsa qyteti fillon të dalë në skenë relativisht vonë. Kujtojmë që në shek. XVI, Tirana nuk njihej si kryeqendër e rrethinave të saj. Përkundrazi më të njohura dhe më të rëndësishme ishin : Petrela, Preza, Shëngjergji etj. Po kështu në kujtesën e banorëve, sidomos të malësisë së Tiranës, qëndron ende sot ndarja e saj në dy nahije si : Benda dhe Tamadheja, që ishin pjesë e Kazasë së Acehisarit (Krujë). Të dyja këto njësi, ndonëse formojnë së bashku Malësinë e Tiranës, ruhen në kujtesën e të moshuarve jo vetëm si ndarje gjeografike, por edhe me numër më të shumtë vëndbanimesh.

Në vështrimin gjeografik natyror emërtimi i përbashkët "Malësi e Tiranës", për të dyja krahinat, duket i përligjur, pasi pasqyron me besnikëri natyrën e formacionit tokësor të hapësirës ku shtrihen, por, e vetme, kjo dukuri nuk do ta përligjte plotësisht këtë emër. Ajo që është themelore janë lidhjet e brendshme të pasqyruara në fushën e kulturës materiale dhe të asaj shoqërore dhe shpirtërore. Mjafton t'i referohemi arkitekturës popullore. Gjurmimet e bëra në terren kanë treguar se në vija themelore, në mbarë Malësinë e Tiranës, kjo arkitekturë karakterizohet nga të njejtat tipare. Në kujtesën e banorëve ndarja e Malësisë në dy njësi etnografike dhe me të njejtin emër, ende vazhdon të ruhet. Banorët e Malësisë së Bendës dhe ato të Tamadhesë, gjithmonë duke iu referuar kujtesës së të parëve, të thonë "na jemi Gegni", "Na himë në Malet Gege". Këtë realitet e kanë ndeshur edhe etnografët e mirënjohur : Rr. Zojzi, Ali Muka, Koço Zhegu, Emin Riza e shumë autorë të tjerë, të cilët kanë bërë gjurmime të shumta në këto anë. Nëpërmjet përcaktimit të banorëve "ne jemi Gegni", ata e shfaqin veten si pjesëtarë të një pellgu më të madh e shumë më të gjerë nga sa e shikojmë ne sot

Malësinë e Tiranës. Emërtimi "mal" ose "malësi", vjen në përdorim jo vetëm për grupime krahasimisht të vogla vendbanimesh fshatare, por edhe për grupime relativisht të mëdha të tyre. Në këto kuptime Gegnia, si njësi etnografike, ndryshe quhet edhe "malet gege". Grupime të ndryshme territoriale të fshatrave kanë marrë në popull emërtime të lidhura më shumë e më organikisht me shtrijen e tyre gjeografike, apo, më saktë, me formacionin tokësor të hapësirës ku është vendosur njëri apo tjetri fshat. Nisur nga këto fakte paraqiten tri grupime fshatrash apo vendbanimesh:

a. Në grupin e parë përfshihen emërtimet "malësi", "kodrinë" dhe "fushë". Në këto emërtime, në plan të parë del më shumë një përmbajtje me kuptim gjeografik, shoqëruar edhe me emrin e qëndrës më të afërt administrative. Ajo që e bën më interesant dukurinë, është fakti që secili grupim malësi, fushë, apo kodrinë, është i shoqëruar me emrin e qendrës përkatëse. Në rastin konkret përmenden : Malsia e Tiranës, Fusha e Tiranës, Rraza ose Rranzeja.
b. Në grupin e dytë përfshihen emërtimet e lidhura me nivelin e vendosjes si : i Sipërm ose i Poshtëm. Këto emërtime nënkuptojnë gjithashtu dy breza vendosjeje të secilit grupim, nga të cilët i Sipërmi qëndron më lart se i Poshtmi, në vështrim gjeografik. Si rast tipik mund të marrim zonën e Prezës, e cila ndahet në : Preza e Sipërme (ajo e vendosur ne terren kodrinor) dhe Preza e Poshtme e njohur me emërtimin Fushë-Preza. Kemi dhe plot shëmbuj të tjerë si Petrela, Dajti, Shëngjergji etj, të cilët, nga banorët vendas ndahen në dy njësi: i Sipërm ose i Poshtëm. (Dajti i Sipërm dhe i Poshtëm, Shëngjergj i Sipërm dhe i Poshtëm).
c. Grupimin e tretë e përbëjnë ato fshatra që bartin emërtimet "i Madh" ose "i Vogël". Edhe këto grupime apo emërtime, ndonëse jo drejpërdrejt, nënkuptojnë moshën e krijimit dhe masën e shtrijes. Ka raste kur i Madhi qëndron gjeografikisht më lart se i Vogli. Ato janë të lidhura me emrin e një krahine, pjesë e së cilës janë të dyja nëndarjet e përmëndura. Rastin më tipik në rrethinat e Tiranës e përbën Peza, e cila në traditën popullore vjen me dy nëndarje : Peza e Madhe dhe Peza e Vogël. Po kështu kemi edhe shumë fshatra të tjera të Tiranës si : Shëngjergji i Madh dhe i Vogel etj.

Në emërtimet e grupimeve që sollëm, ka një thelb logjik të përbashkët, ku një grupim fshatrash, shpesh të vendosura edhe më lart gjeografikisht, i përgjigjet një grupim fshatrash të vendosura më poshtë. Veçse nuk është e thënë që domosdoshmërisht duhet

të kemi "mal" në kuptimin klasik gjeografik, për të dalluar grupime të vendosura në raport me ato që thamë më lart. Ato më shumë dallohen nga pozicioni i vendosjes në raport me njëri-tjetrin, pa ndikuar fare në emërtim shkalla e vjetërsisë së njërit në raport me tjetrin dhe anasjelltas. Ajo që duhet theksuar dhe që përbën interes për këtë studim është se, banorët vendas kanë patur dhe ruajtur "kodin" e përvojës së tyre shekullore. Në një farë mënyre kanë ruajtur dhe trashëguar jetën tradicionale, të transmetuar nga stërgjyshërit e tyre, qoftë në mënyrën e ndërtimit të banesës, në mënyrën e të ushqyerit, në mënyrën e të veshurit dhe të jetës së përditshme. Këtë e tregojnë më së miri edhe sot, disa gjurmime të ruajtura në disa fshatra të Tiranës.

Pellgu i Tiranës ka qenë për një kohë shumë të gjatë vend bujqësor dhe blektoral. Prodhimet e tyre shërbenin edhe për të furnizuar Durrësin e Krujën, duke forcuar në këtë mënyrë edhe shkëmbimet tregtare me këto qendra. Por përveç mënyrës së jetesës në jetën e rrethinave të Tiranës, kanë luajtur rol edhe elementë të jetës tradicionale të zonave të tjera, të ardhura kryesisht nga shkëmbimet tregtare, por edhe nga marëdhëniet e krushqisë. Kësisoj, në tërësi, zonat përreth pellgut të Shqipërisë së Mesme kanë shumë ngjashmëri në aspekte të mënyrës së të jetuarit, ushqyerit dhe ndërtimtarisë.

Duke iu referuar rrethinave të Tiranës, lidhur me ndërtimin e banesave dhe mënyrën e jetesës, mund të fllitet për të paktën tri grupime fshatrash, siç e përmëndëm edhe më lart. Një grup fshatrash i gjen të përhapura në zonat malore me emërtimin "Malësia e Tiranës". Një grup tjetër, (më të madhin për nga sasia numerike e vendbanimeve dhe të banesave) e formojnë fshatrat e vendosura në masivet kodrinore dhe një grup i tretë shtrihet në zonën e ulët kodrinore e fushore.

Vendosja e fshatit në këtë apo në atë nivel, ka qenë e kushtëzuar nga faktorë të natyrave të ndryshme, ku shpesh parësor ka mbetur ai ekonomik : mundësia e angazhimit të familjes me degë të tilla jetike si : bujqësia dhe blektoria. Të dyja këto degë kanë qenë ushtruar në raporte e shkallë të ndryshme, pa e përjashtuar njëra-tjetrën në kuptimin që prania e njërës, nënkuptonte edhe domosdoshmërinë e tjetrës. Në fshatrat kodrinore ka patur një zhvillim relativisht të ekuilibruar të tyre, në një kohë që në fshatrat malore të Malësisë së Tiranës, rolin më të madh e luante blektoria ; ndërsa në fshatrat fushore ekonomia bujqësore luante rol parësor. Të dhënat e marra në terren, si dhe literatura e shkruar, flasin se në fshatrat e grupit të parë (malore), të dyja degët e mësipërme të ekonomisë kanë qenë ndërthurur me njëra-tjetrën. Për këtë realitet më shumë dritë hedh edhe një ndarje e pranishme brenda secilit fshat. Kështu thuajse në të gjitha fshatrat e

Malësisë së Tiranës, dallohen tri nivele vendosjeje të trojeve të banimit brenda secilit fshat. Niveli i sipërm njihet nga banorët me emrin"mal", niveli i mesëm me emrin "katund", ndërsa i poshtmi me emrin "vërri ose zall". Këto nivele, në fillim të shekullit XX, u shndërruan jo vetëm si bërthama të konsoliduara banimi, por deri edhe si fshatra më vete. Por, nga pohimet e banorëve dhe sidomos nga studimet e autorëve të ndryshëm, theksohet se të tri nivelet e lartpërmëndura mund të formonin edhe një fshat të vetëm. I sipërmi, mali, ose i poshtmi, zalli, kanë qenë dikur pjesë organike e një fshati të vetëm. Kështu, Zalli, si pjesa më e ulët dhe mali si më e larta, kanë qenë zonat kryesore ekonomike të fshatit, kurse katundi, konsiderohej zonë kryesore e trojeve të banuara. Tradicionalisht në rrethinat e Tiranës mali shfrytëzohej si zonë kullotash verore. Pikërisht në këtë nivel banimi, i cili fillimisht pati karakter të përkohshëm stinor, duke i emërtuar me emrin "stanet e verës" u vendosën më pas banesat e përhershme. Brezin më të lartë në mal e formonin kullotat. Stanet e verës, sajoheshin me një numër të kufizuar ngrehinash. Stani përgjithësisht përbëhej nga kasollja e barinjve, vatha dhe shtrunja për bagëtinë. Pranë tij hapej edhe një copë tokë, e cila mbillej me thekër ose misër. Mali pra ishte zonë ekonomike që shfrytëzohej në periudhën e ngrohtë të vitit për mbajtjen e bagëtive, sidomos nga muaji maj deri në muajin tetor. Përveç nevojave të ushqimit, mali shfrytëzohej edhe për lëndë drusore, por parësore mbetej shfrytëzimi për kullotat e bagëtisë. Edhe Zalli ose Vërria në fillim ishte zonë ekonomike për fshatin.

Aty banorët e katundit kishin tokat e punueshme dhe livadhet që shfrytëzoheshin si kullota dimërore. Edhe këtu bëhej ndonjë ndërtim i thjeshtë për përdorim stinor. Përsa i takon Zallit ose Vërrisë, duhet thënë se banorët e këtyre anëve e shfrytëzonin më së miri këtë terren në shërbim të zhvillimt të bujqësisë. Duke folur më nga afër me banorët ata tregojnë përvojat e tyre për ndarjen e punës për secilin prej pjesëtarëve të familjes. Përsa i takon katundit, ai ishte një territor i banuar, në të cilin mbizotëronte banesa tipike tiranase, me shtëpi zjarri në mes, e cila, varësisht nga niveli ekonomik i familjes, mund të ishte përdhese ose dykatëshe.

Fshati ishte një mjedis banimi në të cilën jetonin një numër familjesh të madhësive e strukturave të ndryshme dhe me nivel ekonomik të ndryshëm. Mjedisi ku vendoseshin banesat e fshatit i përgjigjej zgjidhjes së nevojave materiale, shpirtërore e shoqërore të banorëve të tij. Fillesat, qëndrueshmëria dhe zhvillimi i fshatit, kushtëzoheshin nga faktorë të ndryshëm. Me vendosjen dhe shtrirjen e fshatit në kushtet e pronës private, faktorët natyrorë dhe fiziko-gjeografik kanë luajtur rolin e tyre konkret. Zona e banimit,

në kuptimin e ngushtë, nuk mund të kuptohet pa zonën ekonomike. Nevojën për njëra-tjetrën e ka diktuar organizimi i jetës dhe i punës në fshat. Në raport midis dy zonave formuese kanë luajtur rol edhe marëdhëniet shoqërore në përgjithësi dhe karakteri i pronësisë, si tipari më dallues i tyre, në veçanti.

Fshati, pavarsisht nga vendosja gjeografike, është shtrirë në një territor të caktuar dhe kishte kufinjtë e vet. Në pjesën dërrmuese të fshatrave kodrinore dhe malore të krahinës së Tiranës këta kufinj përcaktoheshin me shënja të dukshme natyrore si, p.sh : një kurriz kodrinor, një pemë e veçantë, qafë, përrua, rrugë, burim uji etj, të njohura e të pranuara nga banorët e çdo fshati. Brenda këtyre kufijve të fshatrave të Tiranës, qoftë atyre fushorë, apo malorë, kanë mbizotëruar dy kategori pronash : ajo private që dispononte çdo familje fshatare dhe prona e përbashkët. Në këtë të fundit vend parësor zinin kullotat natyrore, të cilat mund të ishin fshatçe (sidomos në zonat e larta malore dhe kodrinore), por mund të ishin edhe me bazë lagjeje, në pjesën më të madhe të fshatrave.

Nga analiza e bërë banesave të fshatrave malore, atyre kodrinore dhe të fshatrave fushore konstatohen dallime të dukshme në mënyrën e ndërtimit të tyre, të cilat kanë të bëjnë me terrenin, ekonominë kryesore, statusin social, por edhe me përbërjen numerike të familjes. Këta faktorë, në tërsinë e tyre, kanë përcaktuar në mënyrë të qartë karakterin e banesës, jo vetëm si objekt i veçantë, por edhe në kompleks me gjithë oborrin, aksesorët e tjerë të vendosur pranë banesës dhe rreth kufijve të saj.

Në tërësi banesa tradicionale, pavarësisht nga tipi i përdorur dhe mënyra e zhvillimit të saj, si në fshatrat e Malësisë së Tiranës, ashtu edhe në ato të zonave kodrinore dhe fushore, përbëhet apo paraqitet e organizuar në dy pjesë kryesore :

a. Pjesa apo ambjenti i banimit të mirëfilltë, ku ndodhen’’shtëpia e zjarrit ose siç quhet ndryshe

"shtëpia e bukës", "oda e miqve" ose "konaku", ambjente për fjetje ose "të ramet’’ siç e quajnë banorët e këtij rrethi.

b. Ambjentet e shërbimit si : " laset" (Banjot) nevojtoret, "quri" e ndonjë aneks tjetër depozite, si dhe ambjentet ekonomike, (aheri ose burgu, gozhdari dhe kasollja). Aheri është pjesë e banesës, ndërsa gozhdari, dhe kasollja, janë akesorë të vendosur në oborr.

Për realizimin e këtyre ndërtimeve janë shfrytëzuar në masë materiale rrethanore si : druri, për të ndërtuar çatinë, dyshemenë, dyert, dritaret, brezat e muraturës së gurit etj ; guri, për muraturë në formë rrasash, për mbulimin e çatisë ; balta, si llaç lidhës për

muraturën e gurit, për përgatitje tjegullash të lugëta, për suvatimin e ndonjë ndërtimi provizor dhe rrallë për qerpiç.

Në strukturat mbajtëse të çatisë dhe dyshemeve zakonisht është përdorur lisi, ndërsa për dyshemenë dhe veshje të ndryshme, përveç drurit të lisit, është përdorur ahu dhe pisha. Lënda e drurit për banesën difinitive zakonisht stazhionohej një vit më parë, me qëllim që të fitonte një farë qëndrueshmërie për të mos u kalbur shpejt.

Edhe guri nxirrej me lehtësi, pasi zakonisht ndodhej me shumicë pranë qendrave të banuara. Argjili, për pregatitjen e baltës, për nevoja të ndryshme, sigurohej e përgatitej pranë banesës, gjatë kohës së ndërtimit, me përjashtim të tjegullave, të cilat në zonat malore, përgatiteshin në zall, ndërsa në zonat kodrinore dhe fushore priteshin buzë lumenjve, apo përrenjve, etj.

Mbi bazën e të dhënave të marra në terren, në përgjithësi ndërtimet difinitive, siç është banesa, bëheshin nga mjeshtra të ardhur nga fshatrat e Dibrës, (Gollobordasit), nga (□ermenika) sidomos (Kostenja), por kishte edhe mjeshtër që merreshin, në raste të rralla, nga Korça, sidomos Bilishti. Ndërtimet ekonomike me karakter provizor, siç janë gozhdarët ose kotecët dhe kasollet, realizoheshin nga vetë fshatarët.

Duke u ndalur tek analiza e banesës tiranase, i jam referuar grupimit paraprak të materialit të mbledhur në terren, që përbën edhe bazën kryesore të kërij punimi, kam shfrytëzuar literaturën që na ofrojnë autorë të ndryshëm, të cilët kanë shkruar për banesën tradicionale në tërësi dhe atë tiranase në veçanti, ku do të përmendja këtu : Z, Koço Zhegun, Z, Ali Muka, të cilët i kanë bërë një analizë të detajuar banesës në tërësi.

Siç e theksuam më lart, banesa tipike për rrethin e Tiranës, është banesa me "shpi zjarri" në qendër. Shtëpia e zjarrit është e ndërtuar në disa variante, jo vetëm në qendër, por shkon me lartësi përgjatë dy kateve, në një kohë që rrotull saj, zhvillohen në dy kate, kthinat e tjera. Ky variant, përbën modelin më klasik të kësaj banese që lë vulë të fuqishme, në karakterizimin e përgjithshëm të tipit, duke i dhënë asaj individualitet të theksuar në krahasim me rrethinat e tjera. Përveç banesës me vatër zjarri në qendër, në shumë fshatra të Tiranës, kemi ndeshur edhe banesa me vatrën e zjarrit në afërsi të murit, në anën e djathtë ose të majtën e dhomës së zjarrit. Po kështu kemi gjurmuar mjaft banesa me oxhak të mbyllur dhe të futur në mur, të cilat kuptohet që i përkasin një periudhe më të vonë, me një hark kohor nga vitet 1900, pra rreth 100-vjet më parë. Duke marrë në analizë banesën me shtëpi zjarri në mes, nxjerrim në pah shumë elementë funksionalë që kryente banesa për banorët e këtij rrethi.

Analizimin e banesës tiranase do e nisja me njërën prej shumë qendrave të rëndësishme të këtij rrethi, që është **Preza.** Fillimisht do ndalem në analizimin e përgjithshëm të banesës në këtë zonë dhe më pas do kaloj në shembuj konkretë të gjurmimit të disa modeleve të banesave që janë ekzistente edhe sot, ku diku janë të banueshme dhe diku tjetër janë rrënoja dhe të pabanueshme. Në përgjithësi shtëpitë e vjetra prezjane kanë qenë dykatëshe, të tipit (kullë), që kishin përmasa të mëdha shtrirjeje, por në këtë zonë nuk përjashtohet edhe ndonjë element ndërtimi i shtëpive përdhese (njëkatëshe), të cilat ishin më të rralla dhe i kemi gjurmuar në fshatra, me nivel më të ulët ekonomik dhe shumë larg qendrës së zonës. Banesat një katëshe i hasim përgjithësisht në fshatin Palaq, Ahmetaq dhe ndonjë fshat poshtë qendrës së Prezës. Materiali që është përdorur për ndërtimin e shtëpive ka qenë guri,i cili nuk ka munguar në këtë zonë. Kryesisht ai është punuar nga **ustallarët dibranë** të cilëve u kishte dalë nami si mjeshtër të punimit të gurit. Lidhja e gurëve bëhej me baltë,e cila ngjeshej fort duke e shkelur me këmbë dhe vihej me shumicë në mur me kërkesën e ustallarëve,të cilët thonin: **”Dysheku i gurit është balta”.**Themelet e shtëpive në këtë zonë, nuk hapeshin shumë të thella, sepse çdo punim bëhej me krahë dhe toka ishte shumë e fortë:grillë ose shtuf.Në tri-katër dekadat e para të shekullit XX, çimentoja nuk njihej fare, prandaj sipas fuqisë ekonomike, përdorej balta dhe llaçi (gëlqerja e përzier me rërë ose shtuf). Për çdo metër lartësi muri të ngritur,ose maksimumi një metër e gjysmë, lidhja, përforcimi i tij, bëhej me breza druri të fortë qarri (lisi) ose vidhi. Zgjidhej ky lloj materiali druri më qëllim që t'u rezistonte faktorëve të ndryshëm atmosferike, që të mos dobësoheshin ose kalbeshin. Për qoshet e shtëpisë (rrallë dhe për dritaret) përdoreshin gurë të gdhendur,(kjo për faktin se ishte e vështirë gdhendja, sepse guri ishte i zi, shumë i fortë dhe shpenzonte shumë kohë për gdhendje). Mbulimi i shtëpisë bëhej me tjegulla, të cilat i prisnin zanatçinjtë vendas. Në mungesë të gurit, në varësi edhe të gjendjes ekonomike të familjes, kam konstatuar edhe mure shtëpie (mure të jashtme anësore) të ngritura me **patavra(** copa druri lisi të gdhendura me sëpatë apo sqepar, në mungesë dërrase) ndërmjet të cilave futeshin gurë të vegjël, rrasa, copa tjegullash dhe ngrihej muri:siç përdoren armaturat sot).

Në Prezë, siç e thamë edhe më lart, variantin më të zhvilluar të banesës e thërrasin "konak", banesë dykatëshe e cila përbëhej prej këtyre ambjenteve : në katin përdhe, kemi "shpinë e zjarrit", që ndryshe nga banorët e kësaj zone e thërresnin "shpi e punëve", e cila zë në lartësi të dy katet ; « burgut » të gjasë dhe hajatit. Në katin e dytë

ishte kulla e miqve, ose oda e miqësisë, divanhanja dhe në disa raste ekzistonte edhe oda e fjetjes. Bërthama rreth së cilës zhvillohej kjo banesë, ishte "shpia e zjarrit". Në të gjitha variantet nga ai më i thjeshti me një kthinë, deri tek ai më i zhvilluari, shtëpia e zjarrit mbetej ambjenti kryesor, me të cilat ndërlidheshin ambientet e tjera të banesës. Ishte ambienti ku zhvillohej jeta e përditshme, shërbente për gatim, ngrënie dhe pothuaj kryente të gjitha punët, për nevojat e ekonomisë shtëpiake. Në raport me ambientet e tjera të banesës, ajo zinte pjesën dërrmuese të sipërfaqes së banimit, rreth 30 m^2 dhe në banesat dykatëshe shtrihej në tërë lartësinë e banesës. Sipërfaqja si dhe volumi i madh i ndërtimit, në krahasim me ambientet e tjera, tregon për rëndësinë dhe vendin që zinte ky ambient në banesë. Në këtë ambient, vëndin e zjarrit e gjejmë të spostuar nga muret perimetralë, të përbërë prej dy pjesësh : asaj ku ndizet zjarri, që është vatra, dhe pjesës tjetër pak më të ngritur, ku mbështeten drutë e zgjarrit që quhet **runë**. Mbi vatrën e zjarrit ndodhet një zinxhir i varur, i lidhur në trarin e çatisë, ky zinxhir ose **vargoj,** siç e emërtojnë edhe banorët e kësaj zone, i varur në fundin e saj, është i kthyer në formë skrrepi ; me lartësi gjysëm metri nga vatra e zjarrit, që kryen funksionin e varjes së enëve të ndryshme për gatim, për të ngrohur ujë etj. Rreth vatrës zhvillohej e gjithë jeta familjare. Shtëpia e zjarrit është një ambient pa ndriçim, pa tavan, e pa shtruar dhe e pa suvatuar. Dy baxha të ndërtuara, vetëm me tjegulla, sigurojnë ndriçimin mbi vatrën e shpisë së zjarrit. Një element karakteristik që e gjen në të gjitha banesat e vjetra të zonës, brenda shtëpisë së zgjarrit është nafili, ky është një ballkon prej druri, me gjerësi, 1.50 m, që përshkon një e nga një, herë dy prej faqeve anësore të shtëpisë së zjarrit në mesin e lartësisë së saj. Ndërtimin e nafilit e lejonte praktikisht dhe lartësia e madhe e shpisë së zjarrit. Funksioni i saj, në fazat fillestare të banesës, ka qenë për fjetje, por në variantin më të zhvilluar, zor se mund ta ketë ruajtur këtë funksion. Në këtë rast, ajo ka shërbyer si ndërlidhëse me ambientet e tjera dhe me nyjën sanitare të shtëpisë së zjarrit. Interesante është fakti, se për të mos lejuar shpërndarjen e tymrave nëpër ambjente të tjera të banesës, mbi muret e brendshëm të shtëpisë së zjarrit, deri në nivelin e flegrave të çatisë, janë ndërtuar ndarje të lehta prej gardhi të lyera me baltë. Ky fakt i detyron tymrat të gjejnë rrugdalje nëpër tjegullat e çatisë. Në shtëpinë e zjarrit hyhet direkt nga jasht ose nëpërmjet hajatit. Nëpërmjet hajatit dhe divanhanes, me të cilën komunikon direkt, shtëpia e zjarrit ndërlidhet brenda përbrenda, me të gjitha ambjentet e tjera të banesës. Në divanhane, nga shtëpia e zjarrit, kalohet nëpërmjet një ballkoni druri, të cilët vëndasit e thërrasin « nafil ». Nafili përshkon tërësisht njërën dhe nganjëherë dhe

dy prej faqeve anësore të shtëpisë së zjarrit, në nivelin e rrafshit të dyshemesë. Në të hipet me shkallë druri. Nëpërmjet nafilit kalohej në nyjën sanitare të shtëpisë së zjarrit. Ngjitur me shtëpinë e zjarrit në katin përdhes gjendet « burgu », që është një ambient, pothuaj i errët, që ndriçohet nga porta dhe dy dritare në formë frëngjie. Zakonisht përpara burgut dhe shtëpisë së zjarrit është hajati, që mund të jetë i hapur ose i mbyllur krejtësisht, me mure guri[2)]

Kur ky gjindet i mbyllur, atëherë porta e hyrjes është e madhe aq sa mund të futet brënda kafsha me gjithë ngarkesë.

Ambjenti tjetër i rëndësishëm i banesës është « oda e miqve », e cila gjendet gjithmonë në katin e dytë dhe thirret me emrin "kulla e miqve", është ngjitur me shtëpinë e zjarrit dhe gjithmonë mbi burgun. Në këtë ambjent, ka oxhak në mur, me kamare anash tij. Në pjesën më të madhe të gjurmimeve në zonën e Prezës, vërehet se ky ambjent, është pa tavan dhe i pasuvatuar. Në ndryshim nga shpia e zjarrit, oda e miqve, ndriçohet diku me dy dritare dhe diku tjetër me tri. Rreth mureve gjinden dollapë të futur në mur, me kapak dhe shtrethe. Oda e miqve shërbente si për pritje ashtu edhe për fjetje.

Të gjithë ballin e katit të dytë e përshkon divanhania, që gjendet gjithmonë mbi hajat dhe përgjithësisht është e mbyllur me dërrasa. Është ambient që mund ta konceptosh si çardak të mbyllur. Ai, kryen disa funksione, ku përveç tharjes së produkteve bujqësore, shërben edhe për endjen e pëlhurës në vegjë, zeja e të cilit është shumë e përhapur në këtë zonë. Dimensionet relativisht të mëdha të divanhanes kanë lejuar që me ndarje të lehta, të krijohen edhe oda fjetjeje. Oda e fjetjes në këtë zonë, është një ambient që nuk e gjen në të gjitha banesat e gjurmuara. Në ato raste që e kemi hasur, ishte i pranishëm oxhaku. Ashtu si gjithë ambjentet e tjera, edhe ky ambjent është i pasuvatuar dhe pa tavan. Ndriçohet me një ose dy dritare. Hyrja në katin e dytë bëhet dhe nga jasht me shkallë, njërampëshe, druri ose guri. Karakteristikë është se çdo ambient i banesës shoqërohet me nyjen sanitare të veten. Në përgjithësi banesat e kësaj zone i kemi gjetur të parrethuara me mure avllie, por në disa raste ato janë të rrethuara me gardh. Sipas të dhënave gojore më të moshuarve, pranë banesës ka patur aksesorë ndihmës si : kotec (koshiq) për misër, vathë për mbajtjen e bagëtisë në periudhën verore etj. Burgu i gjasë shërbente vetëm në periudhën dimërore, për mbajtjen e një numri të kufizuar të bagëtisë, për nevojat ditore, pasi pjesa tjetër dimëronte në kullotat fushore në kasolle. Këto banesa

[2] E. Riza, Zh. Koço : Banesat Tiranase, Rev. "Monumentet", nr. 2, Tiranë, 1971,f. 114

janë ndërtuar me mure guri, me llaç balte e breza druri. Të gjitha nyjet sanitare, që dalin jasht mureve, mbështeten mbi zgjatimin e trarëve të dyshemesë, mbyllen me ndarje të lehta, prej gardhi të suvatuar me baltë ose dërrasash. Mjeshtrit e ndërtimit, në përgjithësi ishin dibranë, të citët, të organizuar në grupe pune, merrnin përsipër vetëm zbatimin e punimeve, mbasi të gjithë bazën materiale e siguronte vetë pronari.

Më poshtë do japim disa variante banesash të gjurmuara në zonën e Prezës, nga më të thjeshtat tek ato më të moderuarat.

Varianti më i thjeshtë i banesës në zonën e Prezës, është ajo përdhese dhe me një ambient të vetëm. Nga gjurmimet e bëra në këtë zonë, kemi hasur dy variante të përafërt të të njëjtit tip banese. Nga shpjegimet që bëjnë vendasit, shihet qartë, se ajo kryente të gjitha funksionet e një banese. Një model të tillë e kemi gjetur në Ahmetaq. Banesa ka të vendosur vatrën në mes, ka sqollin për larjen e enëve dhe një nyje sanitare e cila del konsol jasht mureve anësore. Kalimi për në nyje bëhet me shkallë të brendshme guri. Kjo banesë e gjurmuar, i përkiste zotit Halil Shamku dhe është e pabanueshme. Mendohet të jetë ndërtuar gjatë viteve 1880.

Një variant tjetër të banesës përdhese me një ambient të vetëm, kemi hasur në fshatin Palaq, ku përveç shtëpisë së zjarrit, që përbënte ambjentin kryesor, asaj i shtohej edhe hajati, i cili përfshihet në mes zgjatimit të dy mureve anësore. Lartësia e madhe e shtëpisë së zjarrit dhe forma planimetrike katërkëndëshe, ka dhënë mundësinë që brënda sipërfaqes së nafilit, me anë të një gardhi të suvatuar me baltë, të krijohet një ambient për fjetje ose pritjen e miqve. Kjo zgjidhje ka bërë që nyja sanitare në këtë rast të jetë e përbashkët, si për shpinë e zjarrit ashtu edhe për odën e fjetjes apo pritjen e miqve. Kjo banesë ishte nën pronësinë e zotit Myslym Budulla dhe është akoma në gjëndje të mirë banimi. Sipas të zotit të shpisë, kjo banesë është ndërtuar në vitet 1930.

Një tip tjetër më të zhvilluar të banesës, e përfaqësojnë dy banesa të ngjitura me njëra tjetrën të ndërtuara që në fillim për dy familje. Këto banesa i kemi gjurmuar në fshatin Gjeç-Fushë në një nga pikat ku dominohet e gjithë fusha nga ana jugore dhe mendohet të jenë ndërtuar në fillim të shek XX. Këto na paraqiten si bashkim i dy banesave të të njëjtit tip, por gjëndja e saj e degraduar e ka vështërsuar analizimin e saj. Në kompozimin planimetrik, të bie në sy vendosja paralele e ambienteve. Secila prej tyre ka qenë përbërë prej hajatit të shpisë së zjarrit në mes dhe burgut të gjësë, mbrapa. Ambjentet e katit të dytë ruajnë po të njëjtën vendosje. Tek kjo banesë bien në sy një ballkon i hapur e i ngushtë që përshkon tërësisht faqet lindore dhe veriore e pjesërisht

ato perendimore. Ky ballkon, në mesin e faqes veriore, është mbyllur me dërrasa dhe janë vendosur dy nyje sanitare, në shërbim respektiv të secilës banesë. Banesat në fjalë janë në pronësi të Xhum Carungut, të cilët i kanë braktisur dhe diku atu afër kanë ndërtuar banesa të reja.

Tjetër tip përbëjnë tri banesa dykatëshe, të cilat banorët e zonës i quajnë **kulla**. Ato janë gjurmuar në afërsi të qendrës së Prezës. Të trija këto banesa kanë përafërsi më banesat e variantit të dytë, por me ndryshimin, se nuk ishin bashkë, të ngjitura me njëra-tjetrën, por të ndara. Njëra banesë është 500 m larg komunës së Prezës dhe është në pronësinë e Sulë dhe Ali Alushit. Kjo banesë është gjetur në gjëndje rrënoje, por që sipas të zotërve të shtëpisë, ajo kryente disa funksione jetësore, si për banorët e familjes ashtu edhe për gjënë e gjallë. Në katin e parë të banesës, shihej stalla e gjasë së gjallë, e drejtuar me pamje nga perëndimi dhe shtëpia e zjarrit me pamje nga lindja, që vazhdonte përgjatë dy kateve. Vatra e zjarrit ishte e vendosur në mes ose qëndër të odës, me dy carunj, ose gurë të ngulur dhe një zinxhir të gjatë të varur në tra që binte poshtë rreth 60 cm distancë nga toka dhe që vazhdonte të ishte akoma ekzistent edhe sot. Dhoma e zjarrit ishte e pasuvatuar dhe e pashtruar, pa tavan dhe kishte një dritare të vogël na çati, që emërtohej ndyshe me emrin **baxhë**. Banesa në fjalë kishte edhe dy kthina në formë horizontale, që ishin oda e miqve dhe oda e fjetjes. Lidhja e këtyre kthinave bëhej nëpërmjet mafilit dhe një palë shkallë druri. Sipas të zotërve të shtëpisë, kjo banesë ishtë ndërtuar shumë herët, përpara shek.XX. Po këtu kemi edhe dy banesa të tjera të tipit kullë, të gjetura njëra rreth 1km larg qëndrës së Prezës dhe tjetra rreth 200m. Banesa e dytë ishte në pronësi të zotit Sali Daci dhe e treta në pronësi të Mahmut Demirxhiut. Për nga struktura edhe këto banesa nuk kishin shumë ndryshime nga banesa e parë e variantit të tretë, përveç faktit që shkallët që lidhnin odën e miqve, nuk i kishin nga brenda por në njërin nga muret e jashtëm të banesës.

Siç shihet, banesat në zonën e Prezës na paraqiten në disa variante që mund të konsiderohen si faza të ndryshme të të njëjtit tip. Shtimi i numrit të ambienteve nga varianti me një kthinë në variantet më të zhvilluara, sjellin padyshim edhe ndryshime në formulimin arkitektonik brenda dhe poshtë. Bërthama e gjithë zhvillimit të saj, ashtu siç është vënë në dukje edhe në banesën e fshatrave Mullet, Linzë, Lundër e Ndroq, mbetet shtëpia e zjarrit. Nga ana tjetër mungesa e « shtratit » ne shtëpinë e zjarrit, të cilin nuk e kemi takuar në asnjë rast në variantet e zhvilluara, ekzistenca e divanhanes që i përngjet një çardaku të mbyllur, si dhe hajati përpara, i cili në të gjitha rastet e varianteve të

zhvilluara është i mbyllur, i japin banesës në zonën e Prezës veçori lokale. Në përgjithësi të gjitha variantet e banesave që trajtuam, sipas të dhënave gojore, të marra nga banorët e kësaj zone, datojnë nga vitet 50 të shek' XIX dhe përshkojnë edhe shek XX deri në çlirimin e vendit. Mbi origjinën e këtij tipi banese në zonën e Prezës, nuk mund të shprehem me siguri, por, duke u nisur nga bërthama e zhvillimit të saj, shtëpia e zjarrit që është me një formulim shumë të thjeshtë arkitektonik, një ambient i errët e pa ndriçim e votrën në mes, bindemi që këtu kemi të bëjmë me një tip mjaft të vjetër e të transmetuar në mesin e shek XX. Duke u nisur nga fakti se dhomat e miqve në shumë raste ne i takojmë si ambiente jo të fazës fillestare, si dhe duke patur parasysh që dritaret janë me përmasa jo të vogla e oxhakun e futur në mur, shpreh mendimin se këto ambiente i përkasin një periudhe më të vonë se vetë tipi i banesës së vjetër të zonës së Prezës, por gjithmonë duke iu referuar mendimit tim, i është bërë një përshtatje edhe në funkion të kohës, por që si takojnë fazës fillestare që zë ky tip.

Përveç zonës së Prezës, gjurmime të banesës me shtëpi zjarri në qendër, kam hasur edhe në zonën e **Mulletit**. Në fshatin Mullet ekzistojnë disa lloje të ndryshme shtëpish, kompozicioni arkitektural i të cilave pasqyron qartë zhvillimin e pandërprerë të tyre. Duke analizuar format e ndryshme të shtëpive të banimit që janë ndërtuar në këtë fshat, kam gjetur formën fillestare të banesës primitive, e cila quhet nga vetë fshatarët « Shtëpi buke ». Shtëpia e bukës, përbën bërthamën kryesore, rreth së cilës zhvillohet arkitektura popullore e fshatit Mullet. Përsa i takon materialeve që përdoreshin për ndërtimin e shtëpive të banimit, banorët e kësaj zone i siguronin në vend ose në afërsi të tij. Materialet kryesore, si : lëndën e drurit, gurët dhe tjegullat i përgatisnin dhe i grumbullonin vetë fshatarët, disa vjet përpara se të fillojnë ndërtimin e shtëpisë së re. Për ndërtimin e shtëpive, fshatarët e kësaj zone pajtonin ustallarë shëtitës nga krahinat e Dibrës dhe të Korçës, të cilët vinin në fshat me skuadra prej 6-8 vetësh, me specialitete : murator, karpentier, marangoz, si dhe 2-3 punëtorë që mësonin zanatin. Këto ustallarë punonin tre katër muajt e vjeshtës dhe dimrit, duke marrë përsipër ndërtimin e shtëpisë dhe transportimin e materialeve të ndërtimit me kafshët e tyre që i merrnin gjithmonë me vetë. Pagesa e ustallarëve bëhej nëpërmjet një kontrate me paradhënie dhe, kur të mbaronin punimet, u jepej edhe pjesa tjetër ; kjo bëhej me marrveshje. Muret kryesore të shtëpive, duke filluar nga themelet, janë ndërtuar me gurë lumi e me llaç, (baltë argjilore) si dhe janë lidhur me breza druri të vendosur horizontalisht, që alternohen në çdo 60-120 cm, të lartësisë së murit. Trashësia e mureve kryesore arrinte rreth 50-60 cm.

Në muret e jashtme përdoreshin edhe qerpiçë, por zakonisht vetëm mbi brezat e fundit, për arsye se kjo pjesë e murit është e mbrojtur mirë nga shirat, me anën e strehëve. Muret e brendëshme në përgjithësi, janë ndërtuar me qerpiç, të lidhur me llaç prej balte dhe breza druri. Për ndërtimin e konstruksionit të rëndë të çatisë, janë përdorur trarë prej lisi, të rrumbullaktë me diametër 20-30 cm. Mbi trarët janë vendosur anja të çara me sëpatë, të pambërthyera me gozhdë. Për mbulesën e çatisë janë përdorur gjithmonë tjegulla në formë lugu, të prodhuara në vend, nga vetë fshatarët ose nga specialistë të ardhur. Në shtëpinë e banimit me një kat (përdhese) të gjitha të ndarat janë përtokë, pa dysheme, të lyera sipër, me një shtresë të hollë balte, kurse në ato me dy kate, në katin e sipërm janë shtruar me dërrasa, zakonisht prej plepi. Tavani është përdorur shumë rrallë në banesat e këtij fshati, për arsye të vatrës së zjarrit, e cila s'ka oxhak mbi çati për nxjerrjen e tymit. Për suvatimin e mureve, nga brenda është përdorur zakonisht llaçi prej balte, i vendosur në shtresa të holla, sa për të mbuluar gurët ose qerpiçët e mureve. Doja të theksoja, se të vetmet mure të suvatuara në banesat e kësaj zone, janë ato të odës së miqve, ndërsa pjesët e tjera janë komplet të pasuvatuara. Dyert e shtëpive janë ndërtuar me dërrasa lisi, me trashësi deri 4 cm. Dyert në përgjithësi janë një kanat, duke përjashtuar ndonjë rast sporadik me dy kanate. Dritaret, ose dallapët, siç i emërtojnë banorët e kësaj zone, janë ndërtuar me binarë prej lisi dhe kanë forma katrore ose drejtkëndëshe, me masa 40x40 ose 45x60 cm. Numri i tyre është shumë i kufizuar, përdoren në dhomat e pritjes dhe shumë rrallë në ato të fjetjes. Pothuajse në të gjitha banesat e gjurmuara në zonën e Mulletit, shkallët gjenden gjithmonë jasht dhe shumë pak banesa janë gjurmuar me shkallë të brendëshme, në ndryshim nga zonat e tjera, të rrethit të Tiranës. Ato janë të vendosura përbri mureve anësore të shtëpisë dhe në të shumtën e rasteve, tri këmbët, shkallët e para, janë ndërtuar me mur guri, kurse pjesa tjetër me dru lisi. Siç e përmendëm më lart, bërthamën kryesore të arkitekturës në fshatin Mullet e përbën shtëpia e bukës, e cila, na paraqitet në disa variante, nga më të thjeshtat deri tek më të sofistikuarat. Do përmendja këtu disa variante, ku variantin e parë e gjejmë si banesë të ndërtuar me një kat, me planimetri në formë katrore, me masa 5mx5m. Ka një hyrje dhe është pa dritare. Ndriçimi i banesës, bëhet me anën e disa vrimave, në formë të rrumbullaktë ose katrore, të hapura në çati, ku emërtohen si në shumë fshatra të Tiranës si « Baxha ». Elementi kryesor, rreth të cilit është ndërtuar kjo banesë, është vatra, të cilën e gjejmë të vendosur në mes të banesës. Vatra ka formën e një drejkëndëshi të ndarë në dy katrorë, me një sip deri në $1m^2$ secili. Në sipërfaqen e

katrorit të parë ndizet zjarri, ndërsa në katrorin e dytë vendosen kërcunjtë. Vatra ndërtohet mbi dysheme me pllaka guri ose me baltë, me lartësi 6-8 cm. Aty ku bëhet ndarja e dy katrorëve vendosen dy gur, të rrumbullaktë të ngulur në tokë, të cilët quhen "carunj" dhe shërbejnë për të mos u shpërndarë drutë e zjarrit. Shtëpia e bukës është gjithmonë pa tavan dhe tymi i zjarrit del nëpër hatllat e çatisë. Në faqet e brendëshme të mureve, zakonisht në të majtë të vatrës, rreshtohen dy ose tre sergjenë, ku janë të vendosur të gjitha enët e gjellës, kurse në muret e tjera vërehen disa kamare, ose dollapë pa kanata, të hapura në thellësi të murit, që përdoren për vendosjen e sendeve të ndryshme shtëpiake. Enët e ujit, si gjyma ose shtama prej balte, vendosen zakonisht, në fund të banesës, së bashku me çerepët që pjekin bukën. Kjo shtëpi e gjurmuar, shërbente për të gatuar bukën dhe gjellën, për të pritur mysafirët dhe për të fjetur. Kjo lloj banese në zonën e Mulletit, përbënte modelin më të thjeshtë, por kryheshin të gjitha nevojat për jetën familjare. Kjo banesë i përkistë Zotit Shaban Teqa. Sipas kësaj familje, kjo banesë është ndërtuar në fund të shek XIX.

Një variant tjetër më i sofistikuar është shtëpia e bukës, e tipit kullë. Ndërtimi i shtëpisë së banimit me dy kate, është bërë me sa duket, për arsye të ndryshme, ku mund të përmëndim fillimisht gjendjen ekonomike të mirë të familjes, nevojat për sa më shumë ambjente dhe krijimin e kushteve të përshtatshme për një jetesë sa më të mirë. Në katin e parë të kësaj banese, është ndërtuar burgu i gjasë dhe shtëpia e bukës. Shtëpia e bukës, ka pothuajse të njejtin organizim si në variantin e parë, me ndryshimin e vetëm, se ajo shkon përgjatë dy kateve. Në katin e dytë është vendosur konaku i miqve dhe dy të ndara që përdoreshin për dhoma fjetjeje. Konaku i miqve ka hyrje të drejpërdrejtë nga jasht dhe komunikon me shtëpinë e bukës nëpërmjet dhomës së fjetjes, të vendosur në ballë të saj. Duke i shtuar shtëpisë së bukës konakun e miqve, ajo i jep një larmishmëri dhe ndryshim planimetrisë së banesës dhe pamjes së jashtme. Dhoma e caktuar për pritjen e miqve, ndërtohet me masa që ndryshojnë në gjërësi prej 4-6 m. dhe me gjatësi 5-8 m. Ajo është e shtruar me dysheme dërrase dhe në shumë raste, konakun e miqve e gjejmë me tavan. Ndërtohet me 1-4 dritare, të cilat bëjnë edhe ndriçimin e odës. Vatra në konakun e miqve, gjendet e vendosur në afërsi të murit, ose e futur në gjysmën e trashësisë së tij dhe në shumë raste e gjejmë me oxhak. Në të dyja anët e oxhakut, ka një kamare me masa 20 cm x 30 cm, e cila është e futur në mur dhe shërben për vendosjen e sendeve të ndryshme, si : kandilat dhe filxhanët e kafesë. Në kamaret gjejmë të ndërtuar, nga një dollap të futur në mur dhe të mbyllur me kanatë dërrase, e cila rrëshqet

nëpërmjet dy kanaleve për hapjen dhe mbylljen e tij. Ky shërben për vendosjen e kafesë, sheqerit, xhezvesë dhe sendeve të tjera të këtij lloji. Për sa i tokan dhomave të fjetjes, ato janë të vendosura në të djathtë të odës së miqve dhe ndryshim nga ajo, ata janë pa tavan, të pasuvatuara dhe në të shumtën e rasteve pa oxhak dhe vatër zjarri, Të vetmet orendi që ndeshim në këto oda fjetjeje, janë vetëm një dollap i futur në mur, i mbyllur me dy kanate, ku mbahen shtumet, dhe një shilte e shtruar përtokë, ku flenë kurora ose pjestarë të tjerë të familjes. Kësaj shtëpie i shtohet edhe çardaku, i cili është i mbyllur në dy anët nga zgjatimi i mureve anësore të ndërtesës. Në qoshen jug-perendimore të tij, janë vendosur ambjente sanitare ; çardaku është i shtruar me dysheme dërrase dhe mbulohet nga çatia e shtëpisë, e cila mbështetet mbi trarët e parmakëve të tij. Kjo banesë i përket, zotit Ibrahim Hyka dhe sipas të zotit të shtëpisë, është një ndërtim i një periudhe 100-vjeçare. Në zonën e Mulletit, janë gjetur edhe disa variante të tjera me shume përafërsi me dy tipet e para, kështu që nuk do t'i trajtoj në hollësi. Ajo që dua të theksoj për këtë zonë, është se ka patur disa karakteristika në arkitekturën e banesës të cilat e dallojnë nga fshatrat e tjera të rrethit të Tiranës. Do ndalesha konkretisht tek mënyra kompozicionale dhe punimin e gurit. Nëse në zonën e Mulletit guri punohej me shumë mjeshtri dhe pa vështirësi, ndryshe ndodhte në zonën e Prezës, ku guri punohej me vështirësi, për shkak se ai ishte i zi, dhe ishte shumë i fortë i cili hante kohë në gdhëndje, ku në pjesën më të madhe të përdorimit të tij nuk është gdhëndur fare, ose është gdhëndur shumë pak.. Do shtoja se në shumë oxhakë të ndërtuar në këtë zonë, kam vënë re disa motive simbolike të gdhëndur në gur si :gjysëm hënë me një yll, dielli, zogu, etj. Një tjetër dukuri e veçantë, në krahasim me zonat e tjera, është se në dy tri raste brenda në banesë, banorët e zonës ndërtonin mullirin e vajit në katin e parë. Unë kam gjurmuar vetëm një rast që ishte i dukshëm dhe kjo banesë i përkiste Selim Dervishit edhe pse nuk kishin mbetur shumë nga mjetet e mullirit për nxjerrjen e vajit, gjithsesi duhet thënë që ajo ishte dëshmi e rolit dhe funksionit gjithë përfshirës të banesës. Duke iu referuar pohimeve të banorëve të kësaj zone, kjo ishte një dukuri shumë e përhapur në Mullet dhe banorët i kryenin të gjitha punët brenda kësaj banese.

Banesa me shtëpi zjarri në qendër, kam gjurmuar edhe në **Malësinë e Tiranës**, në fshatrat : Dajt, Bastar, Shupal, Shëngjergj, Shëmëri, Domje, Shkallë, Selbë etj,. Në përgjithësi vendbanimet e gjurmuara në fshatrat e Malësisë së Tiranës, janë të vjetra dhe

banorët e tyre mbahen si vendas[3)]. Në pamundësi për t'i marrë fshatrat një nga një, do përpiqem t'i trajtoj së bashku dhe, aty ku ka elementë të veçantë, për secilin fshat do të nxjerr në pah vlerat dhe dallimet e secilit prej tyre. Duke i marrë në përgjithësi fshatrat malore të rrethit të Tiranës, vërej se në fushën e ndërtimeve popullore, ato kanë shumë afri me njëri-tjetrin, ndërsa ndryshimet më të mëdha shihen në veshje dhe në të folur.

Karakteristikë e përgjithshme e shumicës së fshatrave, është shtrija e tyre e madhe, në të cilën ka ndikuar edhe terreni i thyer malor, e me mundësi të pakta shfrytëzimi, për tokë buke. Veçori dalluese e kësaj shtrirjeje, për shumicën e fshatrave, është ndarja e secilit në tre breza, ose të paktën dy breza banimi që janë ;Zalli ose Vërria, Katundi dhe Mali. Mali është karakteristikë për fshatrat me një shtrirje më të madhe, ndërsa dëndësia më e madhe e banimit, ka qënë në katund dhe në zall. Nga pohimet e të moshuarve të këtyre fshatrave tregohet, që secili fshat emërtohej mbi bazë e relievit në të cilën ai ndodhej. D.m.th sa më i lartë të ishte fshati, aq më shumë shtrirje kishte dhe më pak dendësi banimi. Ndërsa sa më i ulët të ishte fshati, aq më pak shtrirje dhe hapësirë kishte banesa me një popullim më të madh. Duke u marrë me analizimin e banesës në Malësinë e Tiranës, do thoja se faktorët bazë që kanë ndikuar në përcaktimin e llojit të banesës, jo vetëm si objekt i veçantë, por edhe në kompleks me gjithë oborrin dhe aksesorë të ndryshëm të vendosur përreth saj, kanë qenë : karakteri ekonomik i tyre, degët dhe shkalla e zhvillimit, marëdhëniet shoqërore me tiparin specifik, shtresëzim klasor dhe ekzistencën e familjes me përbërje numerike të ndryshueshme me diapazon të gjërë. Duke i parë në tërësi banesat, pavarësisht nga tipi i përdorur, shkalla dhe mënyra e zhvillimit të tyre, vërejmë se në Malsinë e Tiranës, kemi të bëjmë zakonisht me një oborr të hapur, pa rrethim që ka në përbërjen e tij, banesën, gozhdarin për depozitimin e misrit dhe ndonjë kasolle e destinuar kryesisht për mbajtjen e ushqimit dimëror të kafshëve të punës që mbaheshin pranë shtëpisë. Ashtu si në fshatrat e tjera të rrethit të Tiranës edhe në pjesën e Malësisë, ambientet mund t'i grupojmë në dy grupe : ambiente të banimit të mirfilltë ; ambjente e shërbimit. Secili prej këtyre ambjenteve ka luajtur funksionet e veta, në shërbim të banorëve të këtyre zonave.

Për realizimin e këtyre ndërtimeve, janë shfrytëzuar në masë materialet rrethanore ; **druri**(kryesisht për çati, dysheme dyer dritare, breza në muraturën e gurit, perde të ndryshme dhe për ndërtime provizore), **guri** kryesisht për muraturë dhe në formë rrasash

[3] Zhegu, K :Tiparet karakteristike në arkitekturën e banesave në fshatin Linzë, « Etnografia Shqiptare » nr. 2 Tiranë, 1963, f. 118

për mbulimin e çatisë dhe **balta** si llaç lidhës për muraturën e gurit, për përgatitje tjegullash të lugëta, për suvatimin e ndonjë ndërtimi provizor dhe rrallë për qerpiç. Në strukturën mbajtëse të çatisë dhe dyshemesë është përdorur lisi, ndërsa në shtresa dhe veshje të ndryshme, përveç tij është përdorur edhe ahu dhe pisha. Në përgjithësi në të gjitha zonat në Malësinë e Tiranës, banesat difinitive bëheshin nga mjeshtra të ardhur nga fshatrat e Dibrës dhe Kostenja e ermenikës. Ndërtimet me karakter ekonomik, siç janë gozhdarët dhe kasollet, bëheshin nga vetë fshatarët.

Ashtu si në shumë zona të tjera të rrethit të Tiranës edhe në Malësinë e Tiranës, format e para të banesave në këtë zonë, kanë qenë banesat përdhese ose « përtokëse », të cilat duhet thënë se janë gjetur me një numër të kufizuar. Ato i gjejmë me një e më e shumta me dy ambjente banimi. Në pjesën më të madhe, këto banesa janë ndërtuar nga vetë fshatarët dhe të përdorura sidomos nga familjet e varfra apo të reja, në pamundësi ekonomike. Këto banesa fatkeqësisht sot janë në gjëndje rrënojash, kanë pësuar konsum fizik total, ose në ndonjë rast shumë sporadik janë kthyer në ambiente ndihmëse nga banorët e këtyre zonave. Dy janë fshatrat ku janë gjetur banesa të këtij lloji : Shëngjergji dhe Bastari. Dominuese kanë qënë ndërtimet me gjysëmkat perpendikular dhe ato me një kat. Ky përfundim është arritur duke iu referuar gjurmimeve të bëra në terren, por edhe botimeve të autorëve të ndryshëm, të cilët janë marrë me studimin e banesës në tërësi. Siç e thamë më lart, janë gjurmuar vetëm dy banesa përdhese të gjetura në dy fshatra (Shëngjergj dhe Bastar). Duke i marë në analizë këto dy banesa vërejmë, disa elemente fillestare të tipit të banesave në zonat e Malësisë së Tiranës. Varianti i parë është një banesë e ndërtuar me gardh, me purteka të lyera nga brenda me baltë, me një kthinë të vetme. Ajo fillimisht është përdorur si banesë provizore nga i zoti i shtëpisë, i cili nuk ishte shumë mirë nga gjendja ekonomike, siç pohojnë dhe banorët e zonës. Më vonë ajo është zëvendësuar me banesë difinitive, me kushte më të përshtatshme për jetesë. Banesa në fjalë është kthyer në një vend depozitimi për veglat bujqësore. Ajo është e rrethuar nga të katër anët me purteka dhe e mbyllur me baltë, ose savotuar nga brenda ambjentit. Në qendër ose në mes të banesës edhe sot e kësaj dite shihej vendi i vatrës së zjarrit i cili, ishte i rrethuar në formë katrore me rrasa guri dhe rreth 20 cm poshtë ishte vatra ku ndizej zjarri. Sipas mendimit tim, kjo vatër përbënte modelin më primitiv të shtëpisë së zjarrit në këtë zonë. Element tjetër brenda kësaj banese ishin edhe disa kunja të varur në mur, të cilët shërbenin për të varur zabunat e dimrit të pjesëtarëve të familjes. Gjatë vëzhgimit, nuk u vu re ndonjë send tjetër, kjo mbase edhe për faktin se

ajo ishte kthyer me kohë si një magazinë apo kasolle për mbajtjen e veglave të punës. Mbulesa e çatisë së kësaj banese është bërë me rrasa guri, të rrumbullakëta, me një vrimë të vetme në çati, që shërbente për depërtimin e dritës brenda ambjentit. Gjurmimet e kësaj banese janë gjetur në fshatin Bastar, edhe pse gjendja e saj ishte totalisht e shpyrfytyruar. Kjo banesë ishte nën pronësinë e Beqir Hidrit, që e kishte zëvendësuar me një banesë të re dykatëshe në vitet 1930. Banesa përdhese, sipas familjarëve, pretendohet të jetë ndërtuar në fillim të shek XIX, por në këtë vend nuk u gjend asnjë shënim që të përcaktonte periudhën e ndërtimit. Në variantin e parë përfshihet një tjetër banesë, po përdhese, e cila është realizuar me mur guri dhe mbulesa e çatisë është bërë me rrasa. Si fillim kjo banesë ka qënë, me të njejtën planimetri me shëmbullin e parë, por më vonë ka pësuar modifikime. Vatra e zjarrit e kësaj banese ishte e vendosur në qendër të shtëpisë. Në fund të shek XIX dhe fillim të shek XX, kjo banesë ka pësuar modifikime. Ky modifimim është njohur si fazë e dytë e ndërtimit të banesës.

Është filluar me ndarjen me perde ose parete dërrase të murit qëndror dhe është bërë ngritja e një shtrati, duke krijuar një ambient për fjetje. Gjatë modifikimit të kësaj banese është rregulluar edhe çatia, dhe i janë hapur tri dritare të vogla, për hyrjen e dritës brenda ambientit. Dikur këtë funksion e kryente vrima ose baxha që hapej në çati. Edhe vatra është spostuar pranë faqes së murit, ku është bërë oxhak me kanal të hapur tymi, pa dalje në çati. Kjo banesë është gjurmuar në fshatin Shëngjergj dhe është në pronsinë e Sulejman Memës. Ndërtimi i kësaj banese, datohet rreth vitit 1850. Duke analizuar të dy shembujt e variantit të parë, theksoj se kemi të bëjmë pothuajse me përmasa të njejta shtrirjeje dhe të njejtën arkitekturë punimi. Të vetmet ndryshime që vëmë re, janë materialet që janë përdorur dhe modifikimet që i janë bërë shembullit të dytë, që e kalojnë nga një banesë njëkthinëshe në banesë me dy kthina. Nga sa pamë në këto ndërtime përdhese, ato kanë një zhvillim te kufizuar si në drejtim horizontal ashtu edhe në atë vertikal, manifestuar kjo dukuri e fundit në përdorimin e mafilit.

Banesat përdhese në përgjithësi paraqiten me dy forma të kristalizuara : njëra me lartësi jo të madhe dhe me tendencën e shfrytëzimit vetëm në drejtim horizontal, ndërsa tjetra me tendencën e shfrytëzimit të volumit të brendshëm duke futur në përdorim mafilin. Kjo formë e dytë ka shërbyer si bazë nisjeje, si bërthamë bazë, për variantin e parë të banesës me shtëpinë e zjarrit si qendër kompozimi, ndërsa forma e parë ka shërbyer po me këto qëllime, për variantin e dytë të banesës me shtëpinë e zjarrit si qendër

kompozimi, fenomene që do pasqyrohen tek disa variante që do të jap më poshtë për banesat me dy kate.

Në rrethinat e Tiranës, kryesisht në zonat malore të saj, mbizotërojnë ndërtimet me kate të tipit kullë. Kjo tregon se terreni i thyer malor dhe materialet rrethanore janë shfrytëzuar me nikoqirllëk e me zgjuarsi nga mjeshtërit popullorë. Por nuk kanë munguar edhe banesat gjysëmkatëshe. Banesa gjysëmkat perpendikular, ashtu siç është vënë me të drejtë në dukje nga autorë të ndryshëm, si Koço Zhegu, Ali Muka, Emin Riza e shumë të tjerë, mund të merret si hallka lidhëse, si hapi i parë i kristalizuar dukshëm, i kalimit nga banesa përdhese në atë me kate. Po të bëjmë fjalë për shtresëzim kohor të këtyre ndërtimeve, me gjysëm kat, ato me skemën e tyre të thjeshtë e të qartë në kushtet e terrenit malor, mendoj se duhet të jenë përdorur paralelisht me ndërtimet përdhese të banimit. Koncepti i gjysëmkatit, pavarësisht tipit të banesës, është përdorur në format e thjeshta, në vartësi nga mundësitë që të ofronte terreni dhe kërkesat e programit të banesave konkrete. Ajo çfarë ka rëndësi është të kuptojmë rolin dhe funksionin që luanin banesat për zonat malore në veçanti dhe për gjithë rrethin e Tiranës në përgjithësi. Duke u ndalur tek banesat me shpi zjarri, më poshtë do analizoj disa prej tyre dhe bëhet fjalë për banesat me kate që dominojnë në fshatrat e Malsisë së Tiranës. Duke vënë në themel të kësaj analize zhvillimin planimetrik dhe volumor, nga materiali i mbledhur, shohim se për zonën e Malsisë së Tiranës mbizotrojnë dy tipe kryesore banesash :

a. **Banesa me qendër kompozimi « shtëpinë e zjarrit »**

b. **Banesa me "telize"**

Duke u ndalur në analizën e tipit të parë, do thoja se kjo banesë është një tip që si nga ana funksionale, ashtu edhe nga ana kompozicionale, ruan në rrugën e zhvillimit të saj, në rrugën e rritjes, njërën nga format më të thjeshta « shtëpinë e zjarrit », si qendër jo vetëm e jetës së përditshme, por edhe si qendër kompozimi e ndërlidhjes së ambjenteve. Fillimisht do të trajtoj dy banesa dykatëshe, të gjurmuara në fshatin **Dajt** dhe **Shëmëri**, të cilat janë shembulli tipik i arkitekturës së zonës, të ndërtuara me një kujdesje të veçantë nga mjeshtra të artit popullor. Paraqitja e këtyre shembujve nuk pasqyron vetëm dy fshatrat në fjalë, por gjithë zonën e Malësisë së Tiranës. Do e nisja me shëmbullin e

parë në fshatin Lanabregas të Komunës Dajt,në terren të rrafshët që ishte akoma ekzistente, në gjendje të mirë, banesa me dy kate, përfshirë edhe përdhesin. Duke e nisur me katin përdhe, ishin të vendosur : burgu i gjasë ose bagëtisë dhe « shpia e zjarrit », e cila është vendosur në qendër dhe shkon përgjatë dy kateve ; në katin e sipërm të kësaj banese ishin të vendosura katër ambjente për fjetje ose të rame, të vendosura përballë njëra-tjetrës, në të dyja anët e shpisë së zjarrit dhe secila prej tyre e pajisur me ambient sanitar. Në katin e dytë ka të vendosur edhe « odën e miqve », e cila ka në brendësinë e saj edhe një qoshk ose, siç e emërtohet në të gjithë Malësinë e Tiranës, « sergjenin ». Nga jasht banesa kishte një galeri të mbyllur prej druri, që kryesisht shërbente për komunikim e ndërlidhje dhe për vendosjen aty të ambienteve ndihmëse të shërbimit. Në odën e miqve hyhej me shkallë të vendosura nga jasht. Edhe nga brenda kishte një derë e cila dilte drejpërdrejt në mafil. Ndërkohë me shkallë druri, të vendosura në pjesën e brendshme, bëhej lidhja me shpinë e zjarrit. Në çdo rast oda e miqve kishte në dispozicion edhe një nyjë sanitare të veçantë.

Karakteristikë e shpisë së zjarrit është vatra e vendosur thuajse në qendër të dhomës. Brenda odës së zjarrit kishte një lloj ballkoni të hapur, i cili rrethonte të gjithë hapësirën e odës. Ky ballkon prej druri, shërbente për të komunikuar me ambjentet e tyre të shtëpisë. Një ballkon i tillë njihej me emrin « Mafil »,.

Ajo që është karakteristikë për Malësinë e Tiranës që nuk e kam ndeshur në fshatrat fushore dhe kodrinore të rrethit Tiranë, është vendosja e qurit në të djathtë të shtëpisë së zjarrit, i groposur në tokë, për mbajtjen e bylmetit.

Quri përbëhej nga një gropë në formë katrore, me mure guri të thatë, me përmasa 1.5 metra i lartë dhe 1.8 m i gjërë. Ky ambient mbyllej me një kapak druri që qëndronte rrafsh me dyshemenë e banesës. Po kështu një tjetër element karakteristik ishte ndërtimi i furrës së bukës, në anën e djathtë të banesës, duke dalë paksa jasht kontureve të muraturës. Banesa në fjalë ishte në pronsi të Z. Sulejman Gjuzit. Sipas kësaj familjeje, banesa është ndërtuar para shek XX nga stërgjyshi. Përveç kësaj banese të vjetër në lagjen Shtëpëzë, në fshatin Lanabregas, kam ndeshur edhe disa banesa të tjera të vjetra që janë pothuajse të njejta për nga struktura arkitektonike, por me dallimin e vetëm të numurit të kthinave dhe faktit se një pjesë janë ende të banueshme mbasi familjet përkatëse kanë bërë disa modifikime.

Banesa me shtëpi zjarri, të vendosura në qendër, kam gjetur edhe në fshatra të tjera të Malësisë së Tiranës si : në Shëngjergj (dy banesa), në Bastar (1 banesë), në Shupal (tri

banesa), në Selitën e Malit (tre banesa), në Shkallë (1banesë), në Derjë (dy banesa), në Surrel (katër banesa) etj,.

Në shëmbullin e dytë kemi një tjetër banesë dykatëshe, të gjurmuar në Shëmëri. Banesa në fjalë është në pronsi të Z. Xhelal Tema. Sipas kësaj familjeje, banesa është afërsisht 150-vjeçare. Duke e analizuar këtë variant, mund të thuhet se banesa në fjalë është e vendosur në terren paksa të pjerrët. Në katin përdhes është burgu i bagëtisë dhe në katin e parë shtëpia e zjarrit. Në të djathtë të shtëpisë së zjarrit, janë ndërtuar dy ambjente për fjetje. Përballë tyre është oda e miqve. Banesa të këtij tipi, kam hasur edhe në fshatra të tjera si Domje, Surrel, Shëngjergj, Priskë, etj. Kuptohet që kjo lloj banesë kishte afri me shëmbullin e parë në kompozim, por me disa ndryshime në mënyrën e organizimit. Duhet thënë se në të dyja rastet qëndra e kompozimit në zhvillim planimetrik është shtëpia e zjarrit. Në të dyja rastet e shëmbujve të dhënë më lart vërehet se ambientet më të mëdhaja janë shtëpia e zjarrit dhe oda e miqve. Përgjithësisht vërehet se më të rëndësishme konsideroheshin shtëpia e zjarrit dhe oda e miqve. Ngjashmëria midis dy shëmbujve qëndron në faktin se qurin e bulmetit e kanë të groposur në tokë. Ai i ngjan një ambienti të ndërtuar me mure rrethuese, me kalldrëm guri të thatë poshtë dhe kapak dërrase sipër. Këtë fenomen e kam ndeshur në të gjitha banesat e gjurmuara në fshatrat e Malësisë së Tiranës. Ka një dallim fondamental midis shembullit të parë me të dytin, për arsyen e thjeshtë se banesa në shembullin e parë është ndërtuar në një terren të sheshtë në të cilin oda e zjarrit shkon përgjatë dy kateve. Edhe prania e mafilit këtë banesë e bën më interesante dhe më të pasur në funksionimin dhe kompozicionin e saj. Ndërsa në shembullin e dytë, siç e kam theksuar më lart, për shkak të terrenit të pjerrët, shtëpia e zjarrit nuk shkon përgjatë dy kateve dhe praktikisht nuk e ka mafilin.

Nga sa parashtrova në të dy shembujt, pavarësisht nga veçoritë dhe dallimet, mund të them me plot bindje se ekziston i njejti koncept kompozicional, ku shtëpia e zjarrit është qendra e kompozimit të banesës, bërthama e parë nga ka nisur rrugën e zhvillimit.

Një shembull tjetër banese tipike për Malësinë e Tiranës është ajo e tipit me tri kate. Në katin përdhes është vendosur burgu i gjasë, në të majtë ; po në katin përdhes, në të djathtë, është vendosur shpia e zjarrit që shkon përgjatë dy kateve. Në katin e mesit janë vendosur edhe dy ambiente fjetjeje, ndërsa kati i sipërm është përdorur si odë miqsh. Shtëpia e zjarrit ka mafilin dhe është shfrytëzuar pjesërisht si mjet ndërlidhës e komunikimi me ambjentet e tjera dhe njëkohësisht ka shërbyer edhe si vend fjetjeje dhe

depozite. Ndërtimi i mureve të jashtme është bërë prej guri, ndërsa në ndarjet e brendëshme janë përdorur materiale guri dhe druri.

Vatra në shtëpinë e zjarrit ndodhet në qendër të banesës, ndërsa anash saj ndodhet edhe mafili, me lartësi 1.5 m që rrethon në të tria anët shtëpinë e zjarrit. Siç e thashë më lart, në katin e mesëm ndodhen dy kthina ose ambiente fjetjeje dhe në një pjesë të katit të tretë është vendosur oda e miqve, me një ballkon ose divanhane, siç e quajnë ndryshe banorët e kësaj zone dhe me shkallë guri në të djathtë të shpisë së zjarrit. Edhe në këtë tip, rolin e qendrës së kompozimit e luan shtëpia e zjarrit përgjatë dy kateve, e cila lidhet me të gjitha kthinat e banesës, në dyja anët, në atë të brendshmen, me shkallë druri të cilat janë të vendosura në të majtë të mafilit dhe një palë shkallë guri në pjesën anësore të jashtme të banesës që lidhin dhomën e pritjes ose të miqve me shtëpinë e zjarrit. Kjo banesë është gjurmuar në Shëngjergj, (pronë e Z. Rustem Mema). Sipas dëshmive të kësaj familjeje, banesa i përket periudhës së fillimit të shek.XIX. Tipe të tilla banesash nuk kam ndeshur shumë, vetëm tri variante që përngjajnë me njëra-tjetrën, dy në fshatin Shëngjergj dhe një variant në fshatin Priskë e Madhe.

Një tip tjetër banese, që ka gjetur përhapje në Malësinë e Tiranës, është banesa "me telize". Kjo banesë është gjithmonë ndërtim me kate. Në formën e saj më të thjeshtë e gjejmë në banesën "me gjysëmkat". Ky lloj tipi në formulimin e jashtëm, ka si karakteristikë ekzistenën e një galerie të mbyllur prej druri, të njohur në popull me emrin « sele », « perde » ose « teliz », e cila del në formë konsoli, jasht planit vertikal të mureve prej guri, duke rrethuar pjesërisht ose tërësisht muret e banesës me kat. E veçanta në formulimin e brendshëm, është ekzistenca e një ballkoni të hapur nga brenda dhe zakonisht i padallueshëm nga jasht, pasi del në një plan me telizin. Këtë tip banese e gjejmë dy ose trikatëshe. Ndarja e qartë funksionale e kateve është një karakteristikë tjetër e këtij tipi, në të cilën ambientet e banimit janë të vendosur gjithmonë mbi katin përdhes, ndërsa mjedisi poshtë tij është përdorur vetëm për strehimin e bagëtive. Ndërsa në tipin e banesës me qendër shtëpinë e zjarrit, kati përdhes është përdorur në shumë raste edhe si shtëpi zjarri. Me këtë formë ndërtimi kemi gjurmuar dy variante.

1. Njëri prej tyre është ndërtimi dykatësh që varionte nga një ambient banimi deri në katër ambiente për secilin kat, kjo kuptohet, sipas mundësive të familjes.
2. Ndërsa varianti i dytë paraqitet me tri kate. Në çdo kat mund të kishte një ose, e shumta,

dy ambiente. Në fakt nga gjurmimet e bëra në terren për zonën e Malësisë së Tiranës, vërehet se përhapjen më masive e ka varianti i parë. Pothuajse në çdo fshat kam gjurmuar banesa të këtij lloji. Më poshtë do të paraqes dy variante të të tipit të banesës" me telizë". Kjo banesë është e ndërtuar në një terren të rrafshtë, gjë që ka favorizuar nxjerrjen e ambienteve me përmasa të njajta në të dy katet. Përveç hyrjes së veçantë nga jasht, që përbën dhomën e zjarrit, ambienti i banimit ka edhe komunikim të brendshëm me burgun e bagëtisë. Kjo banesë është ndërtuar pranë shtëpisë së vjetër përdhese, e cila për fat të keq nuk ekziston më. Në fillim ajo ka shërbyer si odë miqsh, ndërsa më vonë si banesë e veçantë për familjen e ndarë. Kjo banesë "me telizë", dykatëshe, ka nga një ambjent jetese për çdo kat, duke përjashtuar burgun e gjasë. Njëkohësisht është i pranishëm edhe mafili, që bën lidhjen e brendëshme me të dy katet. Nëpërmjet këtij shëmbulli shohim se banesa me telizë me nga një ambient në çdo kat, është përdorur edhe si banesë e mirëfilltë, si odë miqsh, apo kullë e miqve, ngjitur ose pranë banesës përdhese. Sipas informacioneve të marra në terren, në të gjitha banesat "me telize" janë përdorur oxhaqet, të futura në mur, që na bëjnë të kuptojmë se janë banesa shumë më të vonshme se ato me qëndër kompozimi shtëpinë e zjarrit në mes. Banesa dykatëshe" me telizë" kam hasur edhe me nga dy ambiente për çdo kat, të ndara në mes me perde provizore që më vonë u ndanë me mure difinitive guri.

Variantin e dytë të kësaj banese e përbëjnë banesat me tri kate, të cilat mund të jenë me një ose me më shumë ambiente për çdo kat. Ky tip banese, në katin e sipërm ka të vendosur odën e miqve, në të mesit shtëpinë e zjarrit dhe në katin përdhes burgun e gjasë. Vihet re se këto ambiente komunikojnë midis tyre me shkallë të brendëshme, në një kohë që në variantin e parë, vihet re se shtëpia e bukës, ka dhe hyrje të pavarur nga jasht. Në këtë variant, telizi rrethon katin e tretë dhe gjysmën e katit të dytë. Banesa të këtij tipi janë akoma prezent edhe sot në disa fshatra të Malësisë së Tiranës. Diku ato janë në gjendje të braktisur dhe diku tjetër, me disa modifikime, janë akoma të banueshme. Tipi i banesës "me telizë", është gjurmuar në fshatin Shëngjergj (dy banesa), në Surrel (një banesë), në Selbë (dy banesa), në Domje (një banesë) etj,. Gjithsesi, ashtu siç e theksova më lart, banesa të tipit "me telizë", janë ndërtuar shumë kohë më vonë se banesat me qendër kompozimi shtëpinë e zjarrit, të cilat janë më të hershme dhe shumë të përhapura në këtë zonë.

N*ë këtë punim është analizuar edhe banesa brenda qytetit të Tiranës*, përveç atyre të fshtrave përreth. Për mbledhjen e materialit janë gjurmuar të gjitha banesat e vjetra të

qytetit të Tiranës, që janë sot ekzistente, edhe pse në gjendje të rrënuar dhe jo funksionale. Gjatë vëzhgimeve të bëra vihet re se qyteti ende sot ruan tipe të ndryshme banesash. Kuptohet ndërmjet tyre bien në sy tipi karakteristik vendas, i cili dallohet si në formulimin arkitektonik, ashtu edhe në teknikën e ndërtimit. Nga sa kam vërejtur, banesat e tipit vendas janë ndërtime që i përkasin periudhës prej fundit të shek XVIII e deri në mesin e shekullit XX. Banesat kryesisht të gjysmës së dytë të shek XX, ndryshojnë shumë nga tipi karakteristik i banesës tiranase. Banesa e fazës së parë për qytetin e Tiranës, është tipi me « një kthinë », i cili përbëhet nga një ambient i vetëm banimi dhe hajati para tij. Shtëpinë e zjarrit banorët e Tiranës e emërtonin « shpej zjermi »ose « shpej buke ». Ky ambjent shërbente për qëndrimin e familjes, për gatim, për pritjen e miqve dhe për fjetje, pra në të zhvillohej e gjithë jeta familjare. Banesa me një kthinë, që parashtruam më sipër, zhvillohet në drejtim horizontal dhe vertikal. Si tipe banese me interes në drejtim horizontal, përmëndim banesat në rrugën "Vllazën Huta", Nr. 65 dhe në rrugën "Avni Rustemi", Nr. 22 në kryeqytet. Këto banesa, që paraqesin faza të ndërmjetme të evolucionit në drejtim horizontal, na lejojnë që të ndjekim rrugën e zhvillimit, duke filluar nga banesa me një kthinë e deri tek ajo më e zhvilluara, e realizuar kjo si rezultat i nevojave që paraqiste koha në këtë qytet. Duke analizuar banesën me një kthinë vërehet se asaj i është shtuar një ambient ndihmës që quhet « qur », i cili shërbente kryesisht si vend për të mbajtur prodhimet ushqimore dhe orenditë shtëpijake. Ky mjedis vendosej zakonisht në drejtim gjatësor, por nuk mungojnë rastet që qurin e gjejmë edhe në anën e prapme të banesës ; në këtë rast quri komunikon vetëm me shtëpinë e zjarrit. Ai është përdhes, i pasavatuar dhe pa tavan. Një hap me rëndësi përpara në drejtim të përmirësimit të kushteve të jetesës, si rrjedhim i zhvillimit ekonomiko-shoqëror dhe i fillimit të shthurjes së familjes patriarkale, është shtimi i ambjenteve që shërbenin kryesisht si dhomë fjetjeje për çiftet. Nevoja për një dhomë për pritjen e miqve, mendoj se ka ndikuar gjithashtu në këtë drejtim. Ambjenti i shtuar është me përmasa të vogla, zakonisht në të djathtë të shtëpisë, me hyrjen gjithnjë nëpërmjet hajatit dhe në komunikim me shtëpinë e zjarrit. Dhoma e miqve quhet nga vendasit « konak ». Ajo është me tavan e dysheme dërrasash, me mure të suvatuara dhe të lyera me shërbet gëlqereje. Konaku ka oxhak dhe ambiente sanitare ; ai ndriçohet me dy ose tri dritare, të hapura në muret perimetrale. Në vazhdim të këtij zhvillimi fillon të shtohet, numri i ambjenteve në varësi të numrit të kurorave brenda familjes. Rruga e zhvillimit horizontal, të banesës tiranase, me sa kam vënë re, nuk është pëlqyer shumë ;

faza më e zhvilluar e kësaj rruge është banesa në rrugën "Avni Rustemi", Nr. 22, objekt që është ndërtuar qysh në fillim, për nevojat e dy familjeve, d.m.th. në fakt kemi dy banesa nën një çati të përbashkët. Pamvarësisht se në banesën tiranase është përdorur drejtimi horizontal, zhvillimin e saj më të natyrshëm e arriti në atë vertikal. Në këtë rrugë zhvillimi , në të gjitha fazat e së cilës, shtëpia e zjarrit mbeti epiqëndra e banesës, plotësohen më së miri kërkesat e familjes patriarkale. Jeta e përditshme vazhdon të zhvillohet në shtëpinë e zjarrit, kurse ambjentet e tjera, janë kryesisht dhoma gjumi dhe anekse të dorës së dytë. Zhvillimi horizontal në familje të mëdhaja i kufizonte mundësitë e shtimit të dhomave, me lidhje të drejpërdjetë me shtëpinë e zjarrit, prandaj dhe u përforcua zhvillimi vertikal i banesës, i cili, në fakt, dyfishonte numrin e ambjenteve, në lidhje të drejpërdrejtë me shtëpinë e zjarrit.

Për sa i takon drejtimit vertikal të ndërtimit të banesës në qytetin e Tiranës, mund të përmënd disa shembuj, ku një banesë karakteristike e këtij tipi është në Rrugën "Bajram Curri", Nr. 34. Faza e parë e ndërtimit të saj na paraqet banesën me një kthinë, pra shtëpinë e zjarrit, me lartësi 4.5 m dhe me një element të ri të krijuar mbi hajat, çardakun e hapur nga të gjitha anët. Ky element që e hasim gjërësisht në banesat e zhvilluara në lartësi, vendoset zakonisht në gjithë ballin kryesor të banesës, gjithmone mbi hajatin. Në banesën në fjalë çardaku ka përmasa të mëdha ; ai bile shtrihet dhe në faqen e majtë të shtëpisë së zjarrit. □ardaku në vetvete përbën një sipërfaqe rezervë, në të cilën, sipas nevojës, ndërtohen ambjente banimi. Kjo duket edhe në këtë banesë, në të cilën gjejmë të shtuar një dhomë pritjeje në çardak, si dhe një dhomë banimi në hajat. Shtëpia e zjarrit lidhet drejtpërdrejt nga brenda me çardakun, nëpërmjet një palë shkallëve druri. Gjithashtu dhe hajati komunikon me çardakun me shkallë të veçanta[4)].

Një tip interesant, që tregon hapin e parë në drejtim të zhvillimit vertikal, është banesa në rrugën "Ludovik Shllaku", Nr. 3. Në këtë banesë shtëpia e zjarrit është ndërtuar me lartësi rreth 4.8 m, për të bërë të mundur vendosjen e dhomës së miqve në krahun e djathtë të banesës. Dhoma e miqve në këtë banesë ka hyrje të veçantë, me shkallë të jashtme ; përpara saj është vendosur një çardak i vogël. Ajo gjithashtu ka dhe dy kthina për fjetje, të cilat e bëjnë interesante këtë banesë. Oda e miqve kishte të vendosur disa dritare në mur, që mund të ishin dy ose katër të tilla. Zakonisht për banesat e vjetra në moshë, dritaret ishin të madhësive të vogla, për efekt të arkitekturës së asaj kohe. Ndërsa

[4] Zhegu, Koço : Disa shtëpi banimi karakteristikë në fshatrat Farkë e Lundrës, « Etnografia Shqiptare », nr. 4. Tiranë 1972, f. 245

në periudhën e mëvonshme janë bërë modifikime ku nga dy ose katër dritare të vogla, u kalua në një të vetme dhe, në raste shumë të rralla, dy, sa madhësia e katër dritareve të vogla. Ato ishin prej dërrase, në formë kanatesh dhe i jepnin një hijeshi të veçantë odës së miqve. Po kështu në mur ishin të ngulur edhe disa kunja prej druri ku varej ndonjë rrobë, ose pushkët, që ishin elementi themelor i çdo familje[5)].

Përdorimin më të shumtë e kanë vatrat, të shoqëruara me kanal tymi, tambur dhe tymar. Kanali ose lugu shkon përgjatë gjithë lartësisë së murit, ose rrok një pjesë të mirë të kësaj lartësie, me thellësi nga një pëllëmbë e deri sa gjysma e trashësisë së murit[6)]. Shembuj të kësaj natyre gjejmë në fshatrat si: Prezë, Pezë, Shëngjergj, Domje e Malit, Surrel, Priskë e madhe, Dajt etj,. Pamvarësisht llojeve të ndryshme të oxhaqeve të ndeshura në këtë rreth, do doja të theksoja se vatra, ka qënë sinonim i shtëpisë, sinonim i komunitetit familjar. Kjo veçori dhe traditë, duhet të ketë kaluar për forcë zakoni edhe tek oxhaku.

[5] Riza, Emin : Banesa me shtëpi zjarri përgjatë dy kateve (Banesa Tiranase), « Historia e Arkitekturës Shqiptare », Tiranë 1979, f. 443

[6] Muka, Ali : « Banesa fshatare dhe familja e madhe », Tiranë 2001, f. 308

- Pajisjet sipas ndarjeve mjedisore

E veçanta e banesës tiranase vërehet edhe në mënyrën e paisjes së mjediseve të saj. Në pamundësi për ta ndjekur këtë aspekte në të gjitha fshatrat e rrethit të Tiranës, jam përqëndruar jam përqëndruar në disa fshatra, të cilët paraqesin interes të veçantë. Konkretisht jam ndalur në fshatin Prezë, në disa fshatra të zonës së Dajtit, në Brrar, në fshatin Shëngjergj Priskë, Bërzhitë etj. Më poshtë do të ndalem në përshkrimin e ndarjes mjedisore dhe funksioneve që kryejnë, duke analizuar disa elementë kryesor përbërës të tyre. Fokusimi më i madh do jetë tek paisjet dhe aksesorët që dispononte secila ndarje.

a. Oda e zjarrit ose "shpeja e zjarrit"

Oda e zjarrit, ose siç njihet ndryshe oda e bukës, luante rol të rëndësishëm në jetën e përditshme të familjes. Aty realizohej gatimi, ngrënja, ngrohja etj,.

Një nga elementët karakteristike të këtij ambienti është **vatra e zjarrit**, me funksion të qëndrueshëm në këtë ambient dhe i pozicionuar në qendër të odës ose në fundin saj. Vendosja në pjesën fundore të vatrës bëhej në një largësi prej një metër nga muri, që t'u jepej mundësia njerëzve të shfrytëzonin gjithë hapësirën për t'u ngrohur rreth zjarrit. Vatra fillon me formën më primitive të saj që është: një gropë e pozicionuar në qëndër të odës, për ndezjen e zjarrit dhe me një shkorsë të madhe të varur në çati, që qëndron pezull mbi vatër. Në të varej **vargoi** prej hekuri, që zbriste deri në gjysmë metri lartësi nga toka dhe që përdorej për të varur kusinë e qumshtit(**bërkaçen**,barkaçen),gjymin apo **deben(**gjym më i vogël bakri) për të ngrohur ujin, ose për të gatuar. Vatra shtrohej me rrasa guri në mënyrë të parregullt, dhe më vonë, në vitet '40 shtrohej edhe me tulla dhe kufizohej me dy gurë të ngulur në tokë që quheshin **caroj** dhe që shërbenin edhe për të lënë mjetet e ndriçimit, siç janë kandilët. Paralel me caronjtë vihej **demiroxhaku** që shërbente për t'i mbajtur drutë të ngritura pak lart, jot ë shtrira në rrafshin e vatrës. Pranë vatrës shtroheshin hasrat(rrogozët)ku uleshin pjesëtarët e familjes të cilët ngroheshin me radhë kur pjestarët e saj ishin të shumtë në numër. Në përgjithësi në dysheme shtroheshin hasrat (rrogozët) dhe mbi to,sipas gjendjes ekonomike shtroheshin çiltet(shiltet) e mbushura me lesh deleje,bar,byk ose pambuk.

Mbi dyshemenë prej balte shtroheshin hasrat e bëra prej **"kallbi"** një lloj kashte e cila rritej shumë në zonat fushore (kënetore) anash përrenjve etj, të këtij rrethi. Banorët e zonave të ndryshme të rrethit të Tiranës i blinin të gatshme këto hasra, por kishte edhe nga ato familje që i punonin vetë dhe i tregtonin në Shijak, ose në Fushë Krujë. Shumë gra të zonave fushore të Ishmit, Fushë-Prezës i punonin rregullisht këto lloje hasrash, me përmasa të ndryshme. Përdoreshin edhe hasrat e xunkthit, por kushtonin më shtrenjtë, sepse ishin më pak produktive gjatë përpunimit të lëndës së parë dhe të punimit të hasrave. Këto hasra tregtoheshin shumë në Pazarin e Tiranës dhe të Shijakut. Të parit të shtëpisë i shtohej edhe një **pastiqe** (postiqe, poste,lëkurë dashi ose deljeje e regjur) ose qilim dhe një jastëk për t'u mbështetur. Pranë vatrës rrinin vazhdimisht **dy-tri masha:** njëra ishte **mashë dyshe** për të kapur thëngjinjtë. Një mashë tjetër e gjatë, që kishte formën e bishtit të çadrës, shërbente për ndarjen e zjarrit, për të larguar prushin ku do të piqej buka e vatrës; masha e tretë që quhej **mashë dunge** kishte formën e një shpate të shkurtër, përdorej për të mbuluar me thëngjinj (**shpuzë**) saçin që ishte mjeti kryesor për pjekjen e bukës.

Shtëpia ishte pa tavan dhe tymi dilte nga **hatllat.**. Dyshemeja e shtëpisë së zjarrit ishte prej dheu. Në dy dekadat e para të shek XX, në shumë fshatra fushore, kodrinore dhe malore përdornin edhe trungje për t'u ulur ose **shkomin,(stol druri, i punuar thjeshtë me tri copa dërrase nga të cilat dy funksiononin si këmbë stoli dhe tjetra, më e gjera, si mbështetëse ku mund të ulej vetëm një njeri. Stola të këtillë shërbenin për t'u ulur pranë vatrës, por edhe për t'u ulur në sofër. Këtë fenomen e hasim në shumë fshatra të rrethit të Tiranës, si Shëngjergj, Zall-Bastar, Surrel, Priskë, Drashen etj.** Oda e zjarrit ishte e pashtruar dhe e pasuvatuar. Siç e thamë më lart, pjesa e poshtme e dyshemesë përbëhej nga dheu i rrahur ose i dystuar mirë. Meqenëse tymi nuk kishte nga të dilte, përveç hatllave, në çati lihej një katror boshllëk (e quajtura baxhë) nga ku mund të dilte tymi dhe të futej sado pak dritë, sepse edhe dritaret bëheshin me përmasa të vogla rrreth 50x50 cm.

Ngjitja e njerëzve në katin e dytë bëhej nëpërmjet shkallëve prej druri, të cilat ndërtoheshin brenda shtëpisë, në katin e parë ose nga ana e jashtme (nganjëherë shkallët e jashtme mund të ishin edhe prej guri). Një element i rëndësishëm përbërës në odën e zjarrit ishte **Nafili ose Mafili (**ballkon i brendshëm,i gjatë,shtruar me dërrasa, mbështetur mbi trarë të futur në mur, në distancë mbi 1-1.5 m) i cili ka shërbyer për fjetje dhe vend depozite. Në disa raste mafili merrte funksione shërbimi. Ky element

paraqitet si dukuri e zakonshme dhe specifike e banesave me shtëpi zjarri përgjatë dy kateve. Paisjet dhe orenditë kryesore në shtëpinë e zjarrit të banesës me mafil janë: **hambarët për mbajtjen e miellit**. **Zënja e bukës (g**atimi) bëhej në një lloj **govate prej druri** dhe më vonë në **magje.** Buka futej **në qehe** (dërrasë e trashë prej lisi me formë të rrumbullakët dhe me bisht) dhe me anë të saj vendosej (hidhej) në vatër ku piqej me saç, në rastet kur nuk kishin furrë. Ashtu siç e kam përmendur më lart, shumë banesa në Malësinë e Tiranës kishin pjesë të pamungueshme edhe furrën e bukës. Por ato nuk kanë munguar edhe në disa fshatra kodrinore dhe fushore si në: Prezë, Bërxullë, Bërzhitë etj,.

Brenda dhomës së zjarrit, vendoseshin **shtrethet,** ose siç njiheshin në traditën popullore me emrin **Sergjene prej dërrase** të cilat vendoseshin në mur. Ato vendosen të paktën në tri rradhë, në lartësi të dukshme. Në to radhiteshin tepsitë prej bakri, vorbat prej balte, (çinitë) prej dheu, tasat,**kuzat (**tepsi të mëdhaja prej bakri).**Sinitë (** tepsi shumë të mëdhaja,më të mëdhaja se kuzat,me diametër deri në 1.5 m të cilat përdoreshin në vend të sofrës. Radhitja e enëve e orendive bëhej mbi bazën e kriterit të madhësisë së shkallës, së përdorimit të përditshëm të tyre. Lugët ishin prej druri. Kati i parë, ku ndodhej vatra, përdorej si kuzhinë dhe dhomë ngrënjeje Të gjithë njerëzit hanin bashkë çdo lloj ushqimi.Në familjet me shumë antarë shtroheshin dy-tri sofra me radhë ose përnjëherësh.Fëmijët hanin veç, ndërsa fëmijët një-dyvjeçarë nëna i mbante në prehër dhe i ushqente njëkohësisht me veten e saj.

Një element tjetër përbërës në shpinë e zjarrit ka qënë edhe **quri** i cili ka shërbyer për mbajtjen e bylmetrave. Në traditën popullore të kësaj zonë quri është pozicionuar në dy drejtime. Në drejtimin e parë e gjejmë të ndërtuar, si një aneks të vogël në shtëpinë e zjarrit, me përmasa të tilla 4x2 m. Këtë variant quri e kam ndeshur më tepër në fshatrat kodrinore dhe fushore dhe shumë rrallë, ose aspak në zonat malore. Mund të përmëndim këtu, fshatin Prezë, fshatrat Ahmetaq, Bërxull, Bërzhitë, Farkë etj.

Mendoj se ndërtimi i tij lidhej me disa arsye si: pasiguria shoqërore, kur banorët ishin të detyruar të braktisnin banesën në mënyrë të përkohshme i siguronin bylmetrat ku të mos gjindeshin nga kërkush. Një arsye tjetër mund të ishte edhe mbajtja e këtyre produkteve në freski, shumë herë më i përshtatshëm se sa kur quri është aneks në muret perimetrale. Dhe arsyeja e fundit mendoj se duke I ndërtuar quret nëndhe, banorët kursenin hapësirën e dhomës së zjarrit për ta patur në përdorim për aktivitete të tjera.

Sipërfaqja e odës së zjarrit u rrit me zhvillimin e banesës, duke lëvizur mesatarisht, nga $20m^2$ në $50m^2$ në banesat e mëdha. Ky ndryshim në sipërfaqe është rezultat i ndryshimit të kërkesave të familjes, i rritjes numerike të saj.

b. Oda e miqve ose "konaku i miqve"

Një rëndësi të veçantë në banesën tiranase kishte oda e miqve. Ajo kishte pozicionim më të mirë në banesë. Edhe për mobilimin e saj tregohej vëmendje e përkujdesje e veçantë. Funksioni i saj kryesor mbetej pritja e mikut, të cilit i rezervoheshin të gjitha nderet e mundshme. Në odën e miqve kalonin kohën e lirë; aty burrat hanin ushqimin, sidomos në drekë. Ajo shërbente për të fjetur djemtë e pamartuar të familjes.

Nderimi për mikun, ka diktuar jo vetëm vendosjen e saj në pjesën ballore të banesës, por edhe nevojën e një hyrje nga jasht, me qëllim që miku të mos kalojë nëpër kthina të tjera. Oda e miqve kryente funksione të rëndësishme, sidomos në raste gëzimesh dhe hidhërimesh. Jo rastësisht thuhej “se aty kalohet gëzimi më i madh dhe hidhërimi më i madh i çdo familje". Skema planimetrike e kësaj kthine, është parapëlqyer drejkëndësh i zjatur, me përmasa që varionin nga $20m^2$ deri në $60m^2$. Madhësia e kësaj kthina varej nga gjendja ekonomike dhe mundësia që kishte çdo familje. Siç e thashë më lart, odës së miqve i kushtohej një vëmendje e madhe, që fillonte nga projektimi i saj e deri tek mobilimi. Në përgjithësi zgjidhej kati më i lartë i banesës.

Në pjesën më të madhe të gjurmimeve, është vërejtur se për ndërtimin e odës së miqve përdorej materiali i gurit, por kishte dhe raste ku përdorej druri ose qerpiçi. Dyshemeja e odës së miqve zakonisht bëhej me shtresë druri, (me dërrasa të vendosura pranë njëra-tjetrës, mbi një strukturë mbajtëse prej trarësh). Në çdo rast oda e miqve ishte e suvatuar dhe kishte tavan, i cili ndërtohej me dërrasa dhe kallama të suvatuara me llaç balte. Ndërsa tavani me dërrasa është një dukuri e rrallë, e shfaqur kryesisht në çerekun e dytë të shek XX. Fillimisht është shfaqur si dukuri në banesat e familjeve me gjendje të mirë ekonomike. Të tilla oda miqsh kam gjetur në fshatrat Ndroq, Prezë, Farkë, Baldushk, si dhe në shumë fshatra të Malësisë së Tiranës. Kam rastisur edhe oda e miqsh të pasuvatuara dhe pa tavan, veçanërisht në shtëpitë e familjeve me pak të ardhura ekonomike. Të tilla oda janë vërejtur në fshatrat: Palaq, Ahmetaq, Bërzhitë, Surrel,

Domje etj. Pjesa më e rëndësishme brenda odës së miqve, ishte këndi ku ndizej zjarri, për të cilin janë përdorur emërtime të ndryshme si: oxhak, tymtar etj,. Oxhaku ka ndikuar ndjeshëm në formulimin e brendshëm të odës së miqve. Ai ka mbetur deri në ditët tona, një bashkëudhëtar i banesës sonë fshatare, në përgjithësi, dhe i odës së miqve në veçanti. Zakonisht ndërtimi i oxhakut realizohej në zonën ballore të odës. Vendosja e vatrës pranë murit ka qenë diktuar edhe nga kërkesa të karakterit funksionalo-teknik, pasi kështu krijoheshin kushte për largimin e tymit nga kthina në sipërfaqen e jashtme të banesës. Kjo përmirësonte ndjeshëm kushtet e qëndrimit në odën e miqve, ndihmonte të rritej shkalla e higjenës dhe pastërtisë, si dhe krijoheshin kushte e mundësi për një trajtim më komod të gjithë hapësirës ku ishte vendi i zjarrit. Detajet dhe elementët që e formojnë, krahas funksioneve praktiko-utilitare, bartin edhe vlera estetike. Vendi i zjarrit në odën e miqve, përbëhej nga: gropëza ku ndizej zjarri dhe platforma rreth saj, të njohura bashkërisht me emrin "vatër", nga lugu ose kanali i tymit, tamburi dhe tymari, të njohura bashkërisht me emrin "oxhak". Struktura mbajtëse e gropëzës së vatrës, e vendosur nën nivelin e trarëve të dyshemesë, sajohej me lëndë paksa të përkulur, të veshur nga brënda me gurë e baltë argjili. Karakteristikë është, se në shumë banesa të gjurmuara janë konstatuar disa variacione oxhaqesh, si nga numri i tyre në brendësi të odës, që mund të ishte një ose dy, ashtu edhe mënyra e punimit të tyre dhe sidomos vjetërsia që përkonte me periudhën e ndërtimit të banesës. Elementi përcaktues në diferencimin e oxhaqeve është **tamburi**. Oxhaku më i vjetër, i gjurmuar në këtë zonë, njihet me emrin **oxhak me shkorsë**. Më tej vijnë **oxhaku me kosh**, **oxhaku me daulle**, i njohur ndryshe **oxhak me kade** dhe **oxhak frëng** ose i ri. Renditja e emërtimit të këtyre oxhakëve është bërë në bazë të kohës së ndërtimit dhe përdorimit të tyre. Të gjitha llojet e oxhakëve të mësipërm, kanë qenë të pranishëm në banesën tiranase dhe konkretisht në odën e miqve. Duke analizuar odën e miqve në rrethin e Tiranës, do thoja, se janë dy format më të përhapura të këtij fenomeni. Forma e parë e oxhakut është ajo me shkorsë, me niqe në mur dhe kanal të hapur, ose pjesërisht të mbyllur në pjesën e sipërme deri në daljen mbi çati. Kjo formë oxhaku është ndër më të vjetrat në këtë rreth, të ndeshura kryesisht në malësinë e Tiranës. Formë tjetër është oxhaku i njohur në popull me emrin "oxhak frëng", dukuri e vonë e viteve ‘30 të shek. XX, të ha modeli i të cilit u përhap pothuajse në të gjitha fshatrat kodrinore dhe fushore të rrethit në fjalë. Në fshatrat e malësisë së Tiranës, si: Shëngjergj, Selbë, Surrel, Shëmëri, Priskë etj, oda e miqve ishte e paisur me dy oxhakë. Njëri shërbente për të qëndruar i zoti i shtëpisë me

mikun, ndërsa tjetri shërbente për burra të tjerë të familjes ose farefisit. Zgjidhjet më të thjeshta janë ato kur vatrës i mungon lugu (kanali i tymit) dhe tymari.

Një tjetër variant, po ashtu i thjeshtë, është rasti kur bri vatrës, ndërtohej një kamare e përfshirë në trashësinë e murit, e cila njihet me emrin "kamarja e drurëve". Elementë të tjerë interesantë në odat e miqve janë kamaret dhe dollapët, të përfshirë në trashësinë e murit. Ato janë të formave dhe përmasave të ndryshme. Arritje të shënuara përbëjnë ato raste, kur janë mbyllur me kapakë dhe këto të fundit shoqërohen me përkujdesje dekorative në realizim. Këto dollapë, kanë shërbyer për mbajtjen e shtrojeve dhe mbulojeve që përdoreshin për paisjen e odës së miqve. Në anën e djathtë të saj rastiste të shihej edhe një shtrat prej druri, me një lartësi nga dyshemeja, rreth 40 cm. Kur kishte disa miq, atyre u shtrohej përtokë, direkt në dysheme. Ky fenomen ishte shumë i përhapur në këtë zonë, sidomos deri në fillimet e shek XX. Në inventarin e shtrojeve bënin pjesë: dyshekët prej kashte ose prej leshi. Në periudhat e mëvonshme mbusheshin edhe me pambuk. Pjesë e këtij repertori ishin edhe mbulesat e punuara në vegjë, të cilat ishin të madhësive dhe formave të ndryshme, të rezervuara vetëm në rastet e pritjes së miqve. Për punimin e mbulesave dhe qilimave prej leshi, zona më e njohur ka qenë Malësia e Tiranës. Po kështu të tilla mbulesa janë përdorur edhe në disa zona të tjera malore të Malësisë së Tiranës, të cilat i bënin me porosi tek gratë e Shëngjergjit.

Në dyshemenë e kësaj ode, së pari shtroheshin hastra të llojeve të ndryshme dhe rrogozët. Mbi to vendoseshin qilima dhe postiqe, (të cilat nuk mungojnë asnjëherë në këtë odë). Të tjera objekte, që qëndronin në këtë odë, ishin edhe kandilat e ndriçimit, llambat me vajguri dhe takëmi i kafesë (filxhanat, xhezvetë e madhësive të ndryshme, kupat e sheqerit e të kafesë).

c. Oda e fjetjes ose "të ramet"

Në banesën e fshatrave të Tiranës, vend me rëndësi zënë edhe të ramet. Numri i odave të fjetjes, ose siç njiheshin në këtë zonë "të ramet", lëvizte në varësi të strukturës së familjes dhe të kurorëve që bënin pjesë në të. Ky numër zakonisht nuk mbetej fiks dhe nuk përcaktohej në momentin kur ndërtohej banesa. Me kohë me shtimin e kurorëve, shtohej edhe numri i kthinave të tilla.

Nga banesat e gjurmuara në terren vërehet se numri i kthinave për fjetje, varionte nga dy deri në gjashtë kthina. Kjo tregon se aty ku kishte familje të mëdhaja në numër, kishte edhe oda fjetjeje më shumë. "Të ramet" kanë në brëndësinë e tyre, veç dyshemesë prej dërrase, ose balte të ngjeshur, disa aksesorë, në varësi të nivelit ekonomik të familjes.

Nga konstatimet e bëra në përgjithësi, "të ramet" ishin pa tavan dhe të pasuvatuara. Kishte edhe ndonjë element të zhvilluar, me mur të suvatuar dhe tavan, por ato ishin raste sporadike.

Në pjesën më të madhe odat e fjetjes nuk kishin shtrat, dhe në ato pak raste që janë gjetur me shtrat druri, banesat i përkisnin familjeve me gjëndje të mirë ekonomike.

Ndër fshatrat ku janë gjurmuar oda fjetjeje me shtrat, mund të përmendim fshatrat: Prezë, Brrar, Baldushku dhe Shëngjergji. Shtrumet më të përdorshme në këtë odë ishin: dyshekët mbushur me bar ose byk (ata që kishin i mbushnin dhe me lesh) që shtroheshin në dysheme. Gjatë ditës, dyshekët bashkë me jorganat dhe jastëkët, i fusnin në **sergjen (**dollap brenda murit që mbyllej me kapakë).Brenda odës ndodhej **arka,** që ishte pjesë e pajës së çdo nuseje,ku mbaheshin ndërresat,peshqirët etj.

Më vonë doli **syndyku, (**i zbukuruar me pikturim). Në odat që nuk kishin sergjen, dyshekët vendoseshin mbi arkë. Një element i rëndësishëm që binte në sy në brëndësi të odës së fjetjes në disa variante ka qënë edhe prania e oxhakut për ngrohje, që e kemi ndeshur jo në pak raste.

Oxhakun e kemi hasur në disa variante nga më të thjeshtat, me kanal gjysëm të future në mur që nuk shkonte deri në çati, që njiheshin me emrin "oxhak me shkorsë" e deri tek "oxhakët alla frënga", që përbëjnë edhe modelin më të zhvilluar, (duhet thënë se të tillë kam hasur shumë pak në kthinat për fjetje). Në këto dhoma zakonisht shiheshin edhe kunja ose bishta të ngulur në mur, ku vareshin sendet personale, pjesë të veshjes, rrallë edhe pushka. Çdo dhomë gjumi kishte banjon e vet, e cila komunikonte me një derë të brendshme me dhomën e pasuvatuar dhe pa tavan.

Banjoja ishte me patavra. Mungonin tubat dhe gropat septike dhe askujt nuk i bënin përshtypje jashtqitjet mbi sipërfaqe të kopshtit (ndonjëherë edhe në rrugën ku kalonin fqinjët,siç na tregoi një banor në fshatin Palaq)apo era e keqe që përhapej ngado.

Kthinat e banimit kanë luajtur rol me peshë, në zgjidhjen e nevojave të familjes, e në kompozimin e banesës dhe kanë zënë vëllim të ndjeshëm në cilëndo zgjidhje të tipit në shqyrtim.

Nëse shtëpia e bukës ka shërbyer si nyjë e rëndësishme në kompozim, duke i dhënë individualitet tipit, kjo kthinë së bashku me odën e miqve, kanë qenë gjithnjë të pranishme në këtë banesë. Numri i "të rameve", dëshmon për numrin e kurorëve me familjet me shumë antarë.

- Aksesorët e Oborrit

Përveç banesës, e cila mundëson jetesën normale të një familjeje edhe oborri, ku ajo është vendosur, ka rolin e tij. Së bashku, ato formojnë një unitet funksional. Në jetën e familjes fshatare oborri ka qenë një mjedis banimi tepër i domosdoshëm. Për kushtet e punës dhe të jetës në fshat banesa, me gjithë peshën dhe rëndësinë e saj, përbënte vetëm njërën njësi. Oborri shërbente si mjedis plotësues i saj. Trajtimi i oborrit në tërësi, nuk është i lidhur ngushtësisht me tipa të caktuar banesash, por është shfaqje e mbarë arkitekturës sonë popullore qytetare dhe fshatare. Natyrisht ato kanë një numër nuancimesh individualiteti, për nga mënyra si janë organizuar. Pra hapësira e banuar e familjes përbëhet nga dy njësi:

a. Njëra lidhet me ndërtesën ose ndërtesat ku strehohej vetë familja,
b. Njësia tjetër përfshin edhe ndërtime ndihmëse dhe ekonomike përreth banesës ose ngjitur me të, të cilat përbëjnë komponentë kryesorë që formojnë oborrin.

Të gjitha njësitë formuese kanë lidhje varësie me njëra-tjetrën. Ato nuk mund të kuptohen pa njëra-tjetrën dhe, aq më pak, të përjashtojnë njëra-tjetrën. Të gjitha njësitë të marra së bashku formojnë atë që quhet **hapësirë e banuar e familjes**. Në këtë hapësirë, që siguron oborri, organizohet gjithë jetesa e familjes fshatare, ku gjejnë zgjidhje nevoja të ndryshme për nga natyra, vendi, roli e rëndësia. Në varësi të kërkesave që shtronte jeta dhe të mundësive për realizimin e tyre, përveç banesës, si ndërtim kryesor, familja kishte në dispozicion të vet edhe një varg ndërtimesh ndihmëse, si: kasolle, me destinacione të ndryshme, për depozitim bari e kashte, për strehimin e bagëtive; gardhecë, gozhdarë, për mbajtjen e misrit; hajate e strehë të ndryshme, për mbajtjen e veglave bujqësore, vendin ku vendoseshin kosheret e bletëve, vendin e druve të zjarrit. Në oborr kishte edhe kotecë për mbajtjen e pulave. Vend të posaçëm kishte edhe për mbajtjen e qenit të shtëpisë; po kështu në oborr vendoseshin edhe shtrethe e mullarë bari, apo me kashtë e gjethe, që shërbenin si ushqim për blektorinë; puse apo

kroje për ujin e pishëm e rezervuarë për vaditjen e kopshtit të perimeve; furrë për pjekjen e bukës; kënd për zierjen dhe larjen e rrobave, lëmenj për shirjen e drithrave, të cilët njiheshin me emrim" Lamë". Veç këtyre nuk mungonin edhe këndet ku punohej leshi e mbahej vegja, qur për mbajtjen e bulmetrave, vendi i mullirit për nxjerrjen e vajit. Disa nga këto ndërtime, ngriheshin edhe jasht oborrit, madje edhe larg tij. Konkretisht, për periudhën e verës, ndërtoheshin në kullotat familjare stane për strehimin e bagëtive, të cilët nganjëherë ndodheshin shumë larg qendrave të banimit. Për periudhën e dimrit këto ndërtime ndodheshin në vërri ose në zall.

Lëmenjtë për shirje, ishin më të shumtë në ato zona, ku bujqësia kishte rol kryesor në ekonominë e familjes, (në zonat kodrinore e fushore). Përmendim kryesisht fshatrat: Gjeç-Fushë, Gjeç-Kodër, Babrru, Farkë, Paskuqan, etj. Lëmenjtë, në pjesën më të madhe të tyre, kishin karakter stinor dhe vendoseshin kryesisht pranë arave të mbjella me të lashta. Edhe burimet e ujit ishin shumë të rëndësishëm në jetën e fshatrave bujqësore. Burimet e ujit, në pjesën më të madhe të tyre, ishin vendosur jasht oborrit, por kishte edhe fshtra ku burimi i ujit kalonte mes përmes oborrit ose anash tij. Në pjesën më të madhe çezmat dhe puset ishin të përqëndruara në oborr. Në fshatrat Prezë, Bërxull, e Shëngjergjit, etj, puset vendoseshin në qendër të oborrit. Pranë pusit apo çezmës, sajohej këndi për larjen e rrobave. Në mjaft raste në oborret e shtëpive më ka zënë syri rrasa të mëdhaja guri, madje dhe gjurmë zjarri, ku vihej kazani për të nxehur ujin, ose zier rrobat. Ndërsa pranë burimeve vendoseshin lugje prej druri, për të pirë ujë bagëtia. Në qendër të baçeve ndërtoheshin ujëmbledhës të vegjël që furnizoheshin me vetërrjedhje, përmes vijash ose lugjesh, nisur nga burime të afërta uji. Këto "hurdha" uji, siç i quajnë banorët e fshatrave të Tiranës, shërbenin për vaditjen e kopshtit. Ky lloj sistem vaditjeje, aplikohet edhe sot në disa familje. Në pjesën më të madhe të fshatrave të Tiranës, për vaditjen e kopshtijeve, në ditët e sotme përdorin pompa me tubacione plastike.

I parë në këndvështrim të përgjithshëm, oborri duhet kuptuar si vazhdim i banesës, por jo në kuptimin e një shtojce mekanike, sepse njësitë që e formojnë oborrin, plotësojnë dhe pasurojnë më tej programin e vetë banesës. Siç e kam përmëndur edhe më lart, në realizimin e banesës tradicionale dhe oborrit kanë ndikuar faktorë të ndryshëm, sidomos pozicioni i relievit[7)].

[7] Muka, Ali : « Banesa fshatare dhe familja e madhe », Tiranë 2001, f. 154

Në pjesën më të madhe të fshatrave të Tiranës, tradicionalisht banesat ndërtoheshin rrëzë kodrash ose malesh. Kjo përzjedhje nuk është bërë në mënyrë të rastësishme, por si rezultat i nevojave të këtyre banorëve për mbrojtje natyrore, si dhe për të kursyer tokat e bukës. Qoftë në zonat malore, ashtu edhe ato kodrinore, bie në sy parapëlqimi i pllajëzave, i kodrinave dhe shpateve të zbutura. Në fshatrat me shtrirje sipërfaqësore të madhe si: në Shëngjergj, Dajt, Shupal, Petrelë etj, oborret kanë një vendosje më të lirë, të njësive që i formojnë, ndërsa në fshatrat e mbledhura zgjidhjet kanë qenë më të kushtëzuara si p.sh. në fshatrat Prezë, Farkë, Pezë, Kashar, Bërxullë, Bërzhitë etj.

Në fshatrat malore vërehet se oborri ka patur karakter të mbyllur, por kjo nuk përjashton edhe karakterin e hapur të oborrit, të cilat i ndeshim në Dajt, kryesisht në fshatin Lanabregas ose në fshatin Urë të krahinës Shëngjergjit. Oborr me karakter të hapur ndeshim edhe në fshatrat Surrel, Qafë-Kërrabë etj,

Edhe konceptimi i oborrit i është përshtatur kohrave të ndryshme, duke pësuar transformime të vazhdueshme. Për arsye të ndryshme, përfshirë edhe luftrat e ndryshme, është dashur të ndërtohen oborre me karakter të mbyllur. Lloje të tillë oborresh vërehen tek rrënojat e vjetra, të cilat tregojnë qartë rolin dhe funksionin që luanin këto ambjente të mbyllura në funksion mbrojtjeje. Por karakteri oborreve, filloi të ndryshojë gjatë shek. XX, sidomos në gjysmën e dytë. Në fshatrat me shtrirje të madhe, (në vështrim urbanistik), oborret kanë vendosje më të lirë të njësive që e formojnë, ndërsa në fshatrat e mbledhura zgjidhjet kanë qenë më të kushtëzuara. Zakonisht oborret kishin dy hyrje, njëra ishte për të kaluar pjesëtarët e familjes dhe miqtë, ndërsa në hyrjen tjetër hynin e dilnin bagëtitë si dhe qerret e transportit. Zakonisht oborret rrethoheshin me mure, por edhe rrethoheshin me shkurre të ndryshme.

Në zonën e Prezës dhe fshatrat përreth saj, **Oborret** rrethoheshin me **patreca,** që ishin ndryshe drurë të çara me pylka në tre katër pjesë me gjatësi një metër, që vendoseshin në vend të avllive. Në vend të portës përdorej **pahia** ose edhe **trina. Pahia** përbëhej nga dy shtylla jo shumë të trasha që kufizonin rrethimin, paralel me tokën. Gjatë gjurmimeve në këtë zone janë vënë re edhe oborre të rrethuara me murë guri pa lidhje llaçi, të cilat shkonin nga 2.5 m deri ne 5 m lartësi. Ndërkohë kam ndeshur edhe oborre pa rrethim.

Përgjithësisht në oborret e shtëpive të zonës së Prezës mungonin lulet apo bimësia tjetër, mbasi aty kalonin bagëtitë, sidomos dhitë, të cilat nuk lejonin rritjen e këtyre bimëve. Në disa oborre janë vënë re bimë të tilla si; **hyzmeri ose**(rozmarina) si dhe sylfjoni

(borziloku) të cilat mbilleshin në **garreçë (f**unde saksie të thyera,prej balte) që vendoseshin në dritare.Kjo lule mbillej edhe në **hoka teneqeje** dhe ashtu si garreçët viheshin në parvazet e dritareve nga jasht ose vareshin me tel në hajat, në ndonjë shtyllë të oborrit, në lartësi të tilla që të mos e arrinte bagëtia.

Nga gjurmimet e bëra në terren, njësitë e ndërtuara ekonomike në oborret e kësaj zone, varionin nga pesë deri në dhjetë të tillë. Në cep të oborrit prezjanët ndërtonin dhe **katecin** (kotecin) **e misrit** i cili thurej me patavra (copa të ngushta dërrasash) që vendoseshin 2-3 cm larg njera-tjetrës, për ajrosjen e bereqetit (misrit). Disa i ndërtonin me purteka (thupra) shqope, të cilat nuk kalben lehtë. Bazamenti i kotecit të misrit shtrohej me dërrasa dhe duhet të kishte jo më pak se 50 cm lartësi nga toka për të shmangur kështu rrëketë e shiut dhe lagështirën në përgjithësi. Në qendër të oborrit ndodhej pusi me ujë të pijshëm që shërbente jo vetëm për njerëzit, por ndonjëherë edhe për bagëtinë. Në anën e majtë të kotecit ishte burgu i gjasë, i cili ishte i ndarë me dy hyrje, njëra për bagëtitë e imta, në formë vathe dhe hyrja tjetër për mbajtjen e bagëtive të trasha. Në të djathtë vendoseshin mullarët e barit dhe një hajat për mbajtjen e veglave të punës. Në anën e pasme të banesës ndërtohej quri ku mbahej bulmeti.

Kur flitet për permbajtjen e oborrit, nuk kemi parasysh thjesht anën numerike të njësive që bëjnë pjesë në të. Në radhë të parë konsiderohen lidhjet funksionale ndërmjet tyre e banesës. Oborri mund të mbetet një sipërfaqe fikse, por edhe mund të zvogëlohet, të ndahet në më shumë se një pjesë apo edhe të zgjerohet, varësisht nga nevojat e familjes. Oborri, karakteri, madhësia e organizimi i tij, ka ndikuar në fizionominë dhe karakterin e lagjes ku bën pjesë, madje edhe në karakterin dhe fizionominë e fshatit. Raportet oborr-lagje dhe oborr-fshat, kushtëzonin reciprokisht njëri-tjetrin. Materiali i sjellë dëshmon me plot bindje se oborri nuk ka qënë një krijim i dëshirave spontane të fshatarit, por një realitet i kushtëzuar në kohë dhe hapësirë.

- Kopshtet, bahçet dhe arat

Ashtu si nuk mund të konceptohej një banesë pa oborr, nuk mund të konceptohej edhe një familje pa baçën dhe kopshtin e tij. Në traditën e popullit shqiptar baçja dhe kopshti përbënte bazën fillestare të jetës ekonomike. Fshatarët e zonave të Tiranës, janë njohur

si kopshtarë dhe pemtarë të dalluar, gjë që e kanë vlerësuar autorë të ndryshëm në shkrimet e tyre, por këtë e dëshmojnë edhe gjurmimet në terren. Nga vëzhgimet e bëra në fshatrat fushore të rrethit të Tiranës, si: Bërzhita, Yrsheku, Bërxulli, Kashari etj., vërejmë që baçet ishin të vendosura gjithmonë përreth banesës ose oborrit, të cilat, në pjesën më të madhe të tyre, ishin të rrethuara me një tip gardhi me purteka.

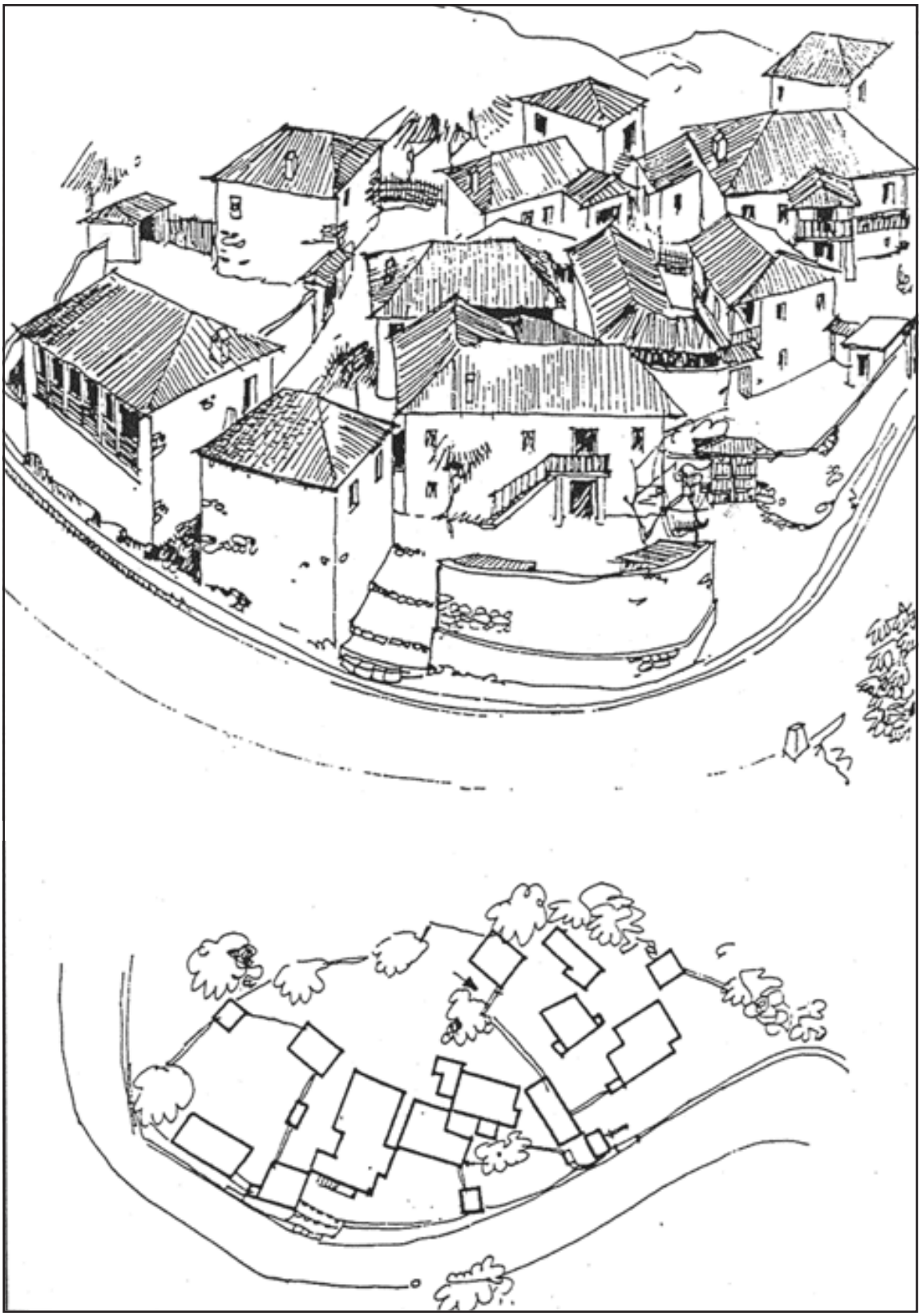
Ndërsa në zonat malore dhe ato kodrinore, në pjesën më të madhe këto baçe dhe kopshte ishin të parrethuara dhe nuk ishin të vendosura në afërsi të banesës për shkak të terrenit të thepisur. Në përgjithësi në fshatrat e rrethit të Tiranës baçet dhe kopshtet kanë shërbyer për kultivimin e perimeve të ndryshme, të cilat janë përdorur si burime kryesore e jetesës së familjarëve. Por përveç konsumit familjar, ato kultivonin perime të shumta edhe për t'i tregtur.

Zakonisht me punimin dhe mbjelljen e kopshtit dhe baçes, merreshin gratë e shtëpisë dhe burrat e moshës së tretë, të cilët, në pamundësi për të punuar në ara, për shkak të largësisë, bënin këto lloj punësh. Ndërsa djemtë dhe burrat më të rinj punonin nëpër ara në të cilat kultivoheshin kultura të ndryshme bujqësore si: grurë, misër, jonxhë etj. Ndër prodhimet më të rëndësishme që mbilleshin nëpër kopshte ishin: fasulet, patatet, lakrat, domatet, specat, hudhrat, qepët, spinaqi që ishte dy llojesh, veshllapush dhe spinaq deti, sallata jeshille, preshi, bostani etj. Shfrytëzimi i kopshteve dhe baçeve bëhej gjatë gjithë vitit, sepse në çdo stinë mbilleshin kultura të ndryshme, të favorizuara edhe nga klima e mirë që kishte ky rreth. Nga informacionet e marra në terren në fshatra të ndryshme të rrethit Tiranë, në pjesën më të madhe perimet kultivoheshin mbi bazë stinore, të cilat ndaheshin në dy grupe:

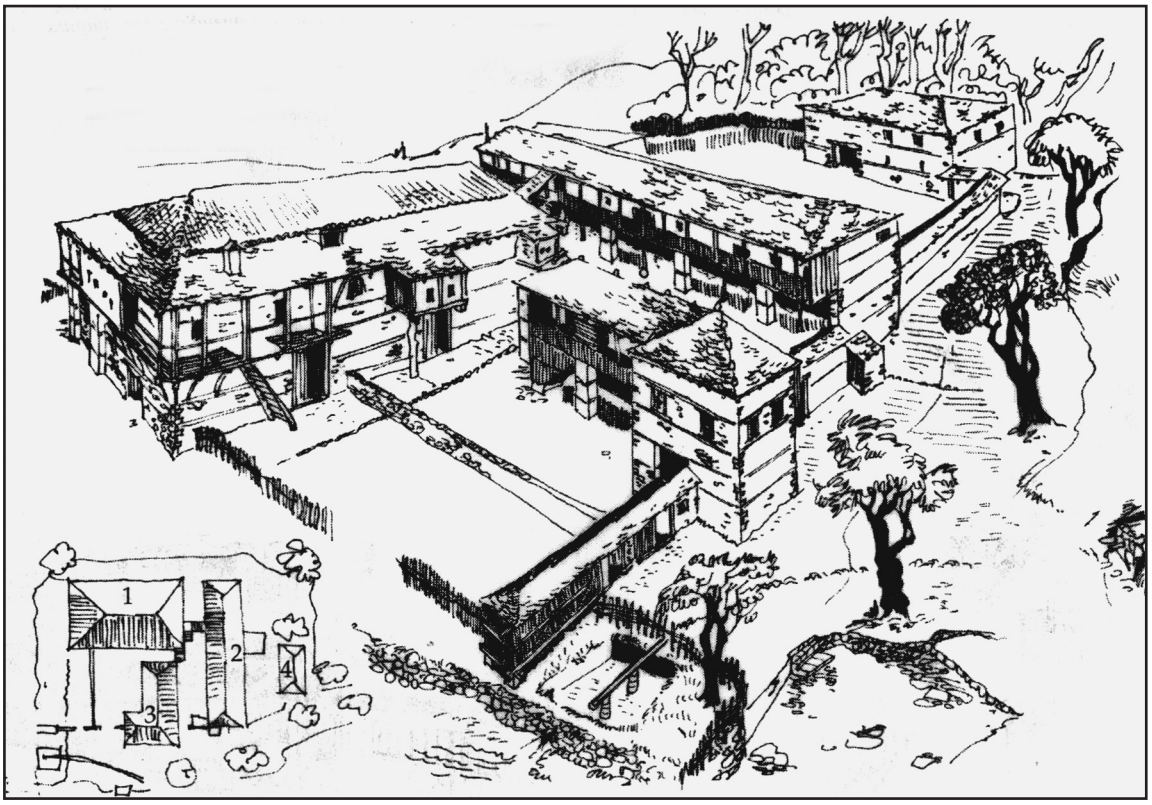
a. Stina e dimrit
b. Stina e pranverës

Në stinën e dimrit nga perimet kultivoheshin kryesisht: spinaqi, sallata jeshile, preshtë, lakrat, hudhrat, qepët etj. Ndërsa nga kulturat bujqësore kultivoheshin: gruri, tërfili, hasulla, elbi, tërshëra etj.

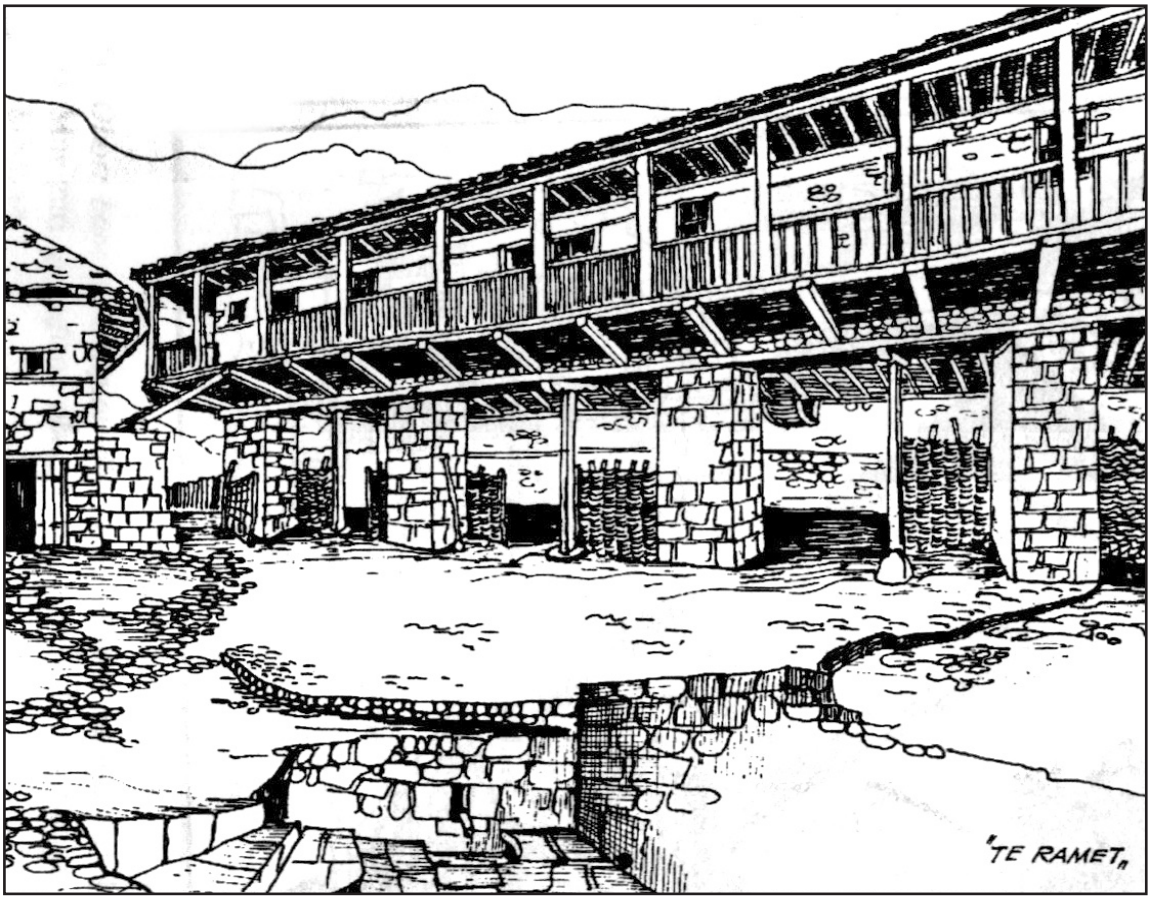
Në stinën e pranverës kultivoheshin të tilla perime si: batha, bizelet, fasulet, domate, speca, patërxhana, bamje, patate etj. Nga kulturat bujqësore kultivoheshin: misri, luledielli, soja, pambuku, duhani etj,.



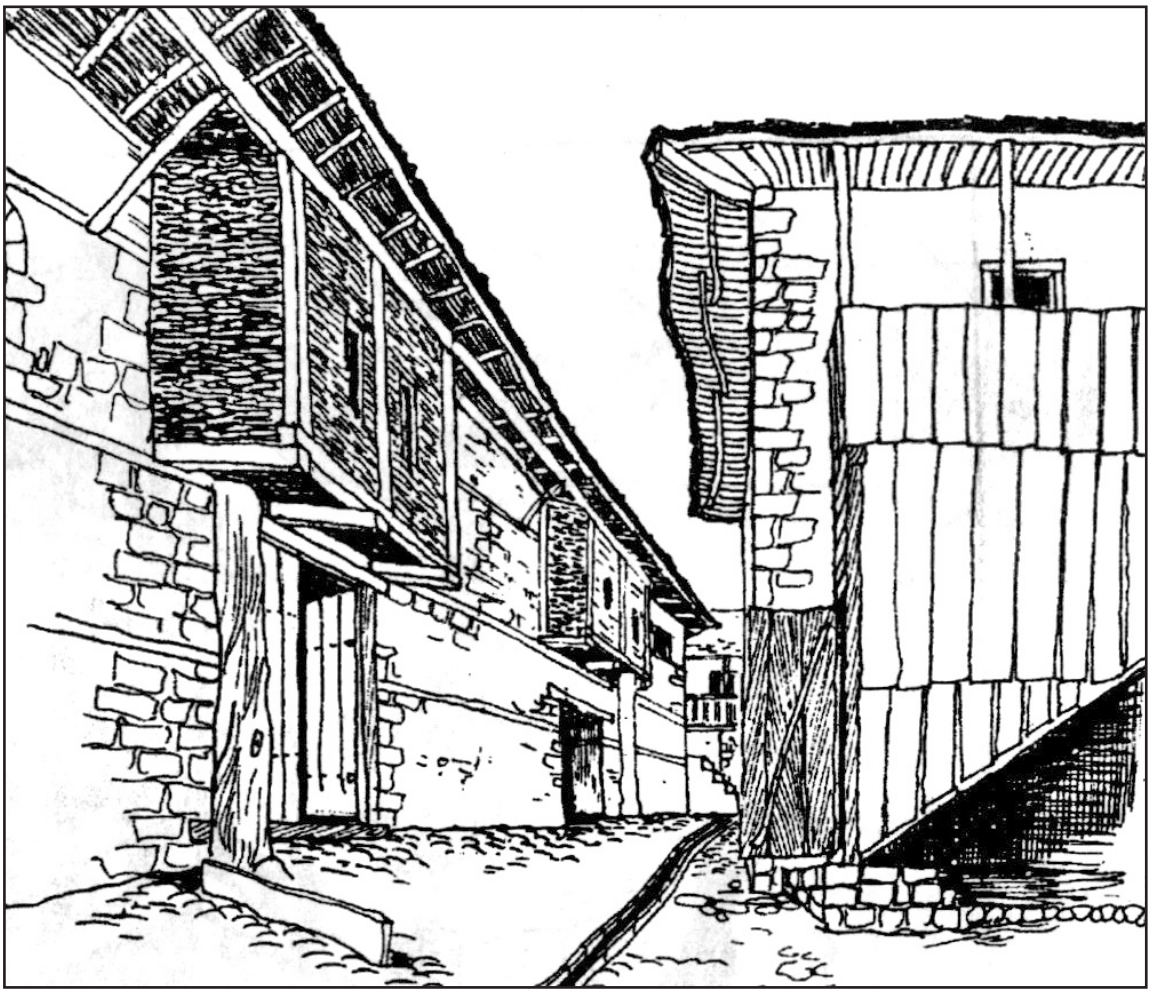
Skicim i një lagjjeje në fshatrat e Tiranës



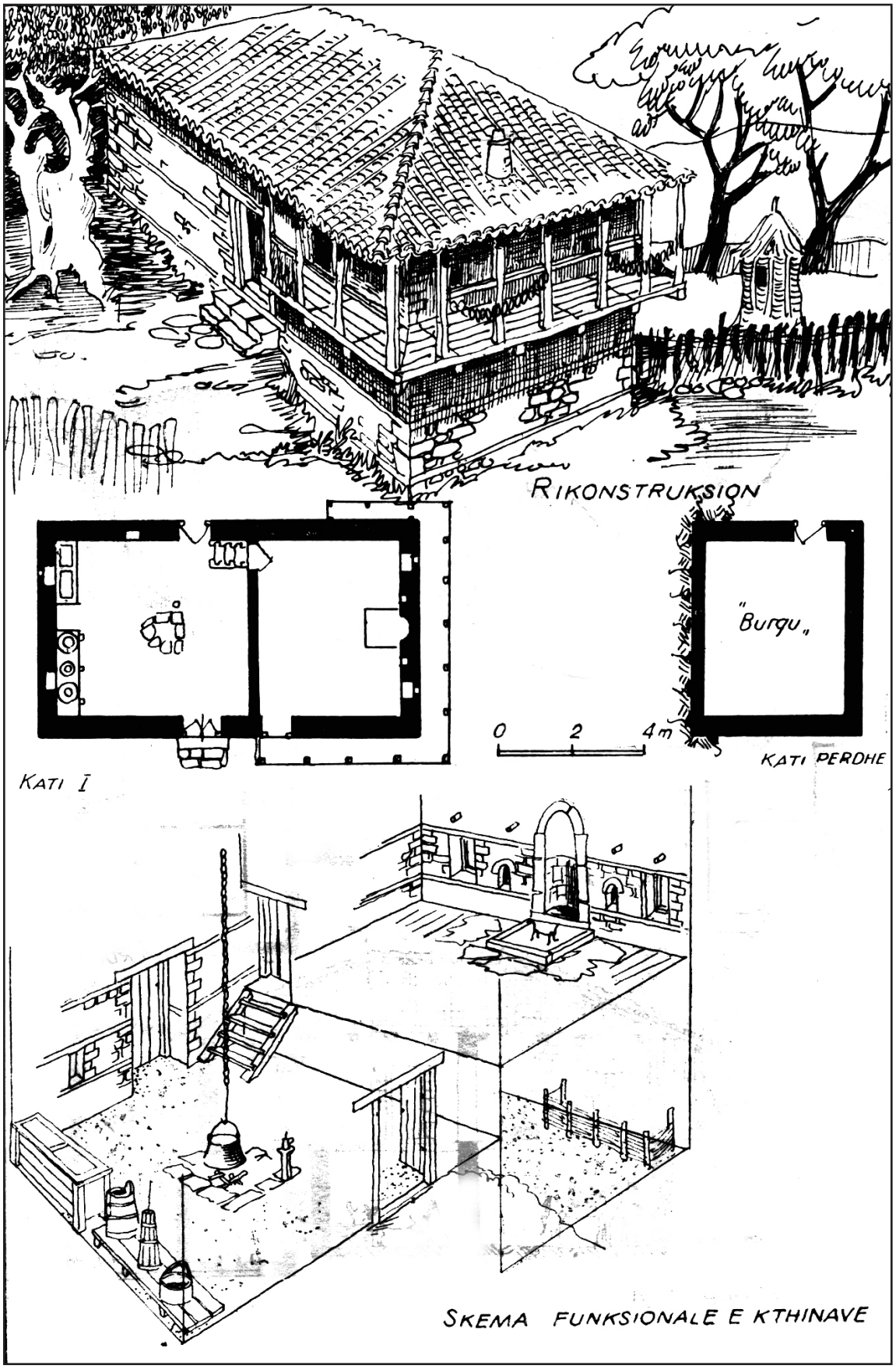
Kompleks banimi në fshatrat e Tiranës



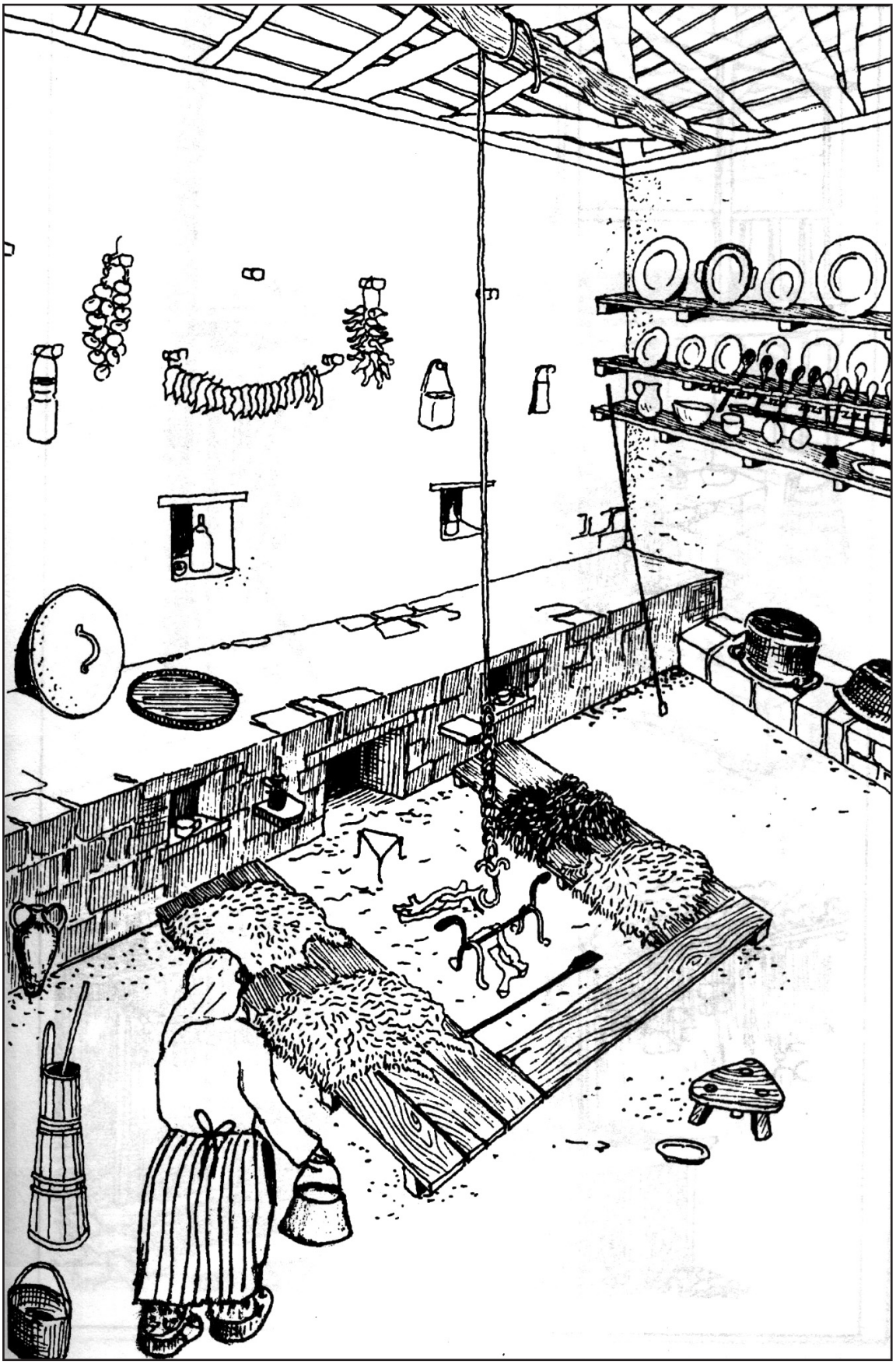
Skicë banese e marrë në fshatin Brar të Tiranës



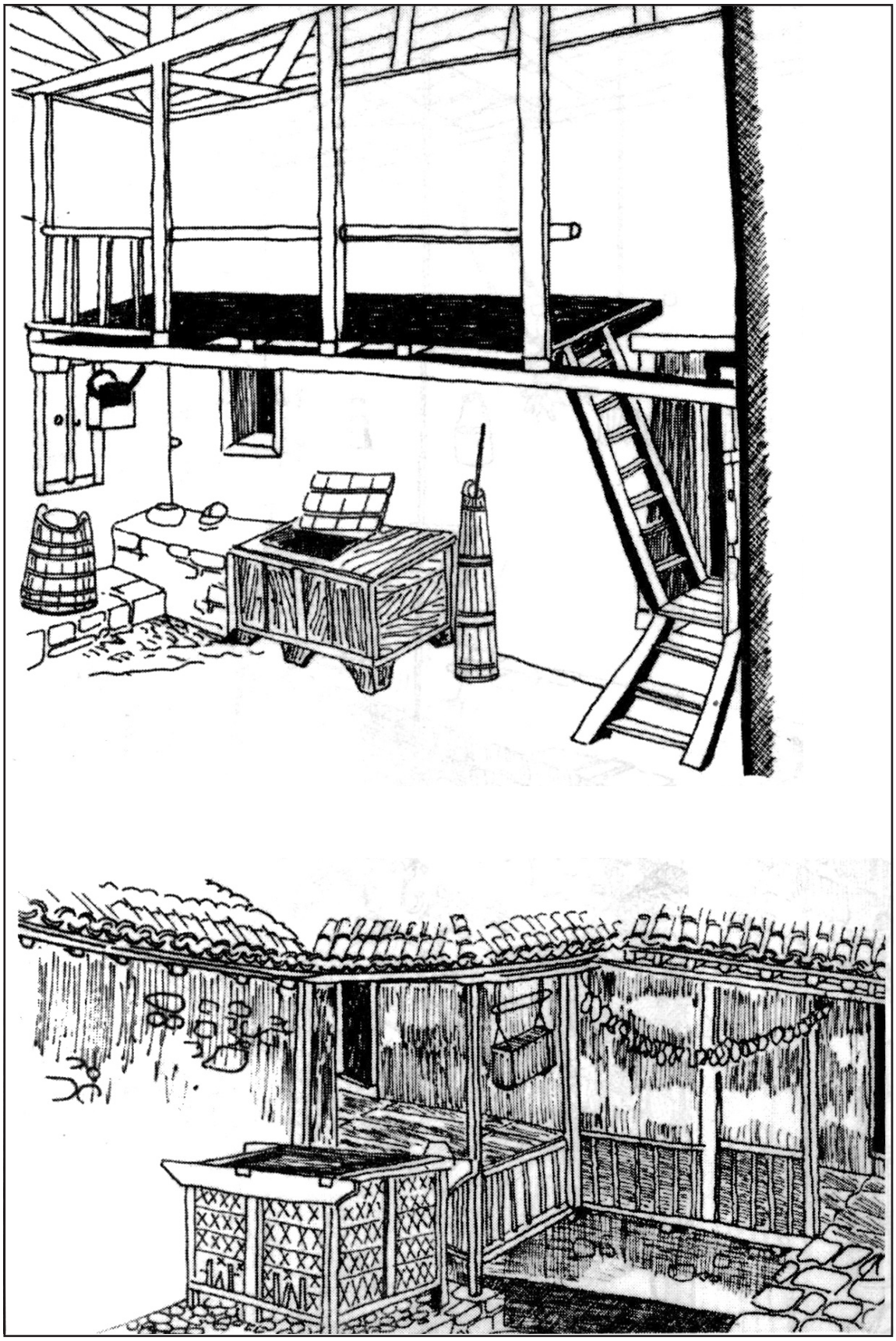
Pamje oborri



Ndarja e kthinave të banesës me vatër zjarri në qendër



Dhoma me vatër zjarri në qendër të banesës



Nyja ku gatuhej ushqimi në shtëpinë e zjarrit

Banesë 2-katëshe me shtëpi zjarri në qendër, 130 vjeçare,
nën pronësinë e Abaz Isufit, fshati Brar.

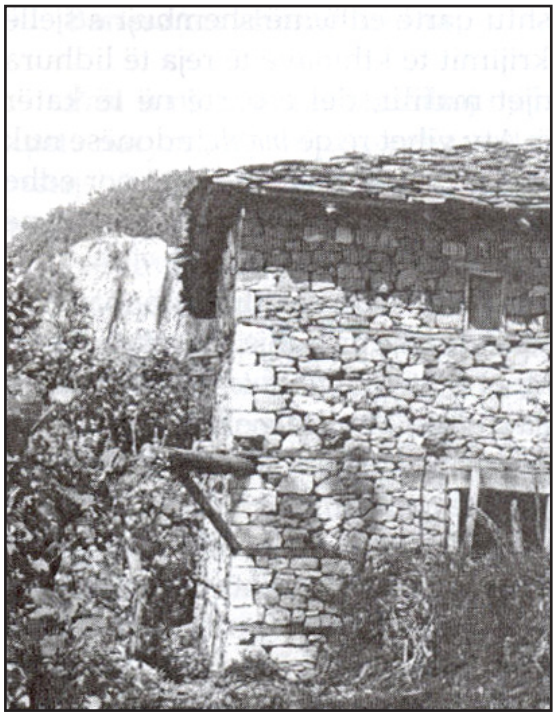
Shtëpi banimi 2-katëshe me telis në fshatin Surrel.

Shtëpi banimi
me telize
në fshatin Bulçesh

Shtëpi banimi
me vatër zjarri
në qendër.
Fshati Tujan.

Shtëpi banimi me
telize në fshatin
Priskë.

Banesë 150 vjeçare me telize nën pronësinë e Ali Brushit, fshati Prezë.



Banesë 180 vjeçare e gjetur në fshatin Pojan

Banesë 130-vjeçare
në fshatin Prezë

Burg gjaje
e Jakup Demirxhiut,
fshati Palaq

Banesë njëkatëshe me dy kthina në fshatin Shkallë

Banesë trekatëshe me 12 kthina në fshatin Drashen.

Banesë 130 vjeçare dy katëshe në fshatin Prezë nën pronësinë e Sure Huqit

Banesa të vjetra me shtëpi zjarri në qendër të gjurmuara në fshtartat e komunës Dajt

Oxhak në odën e miqve i futur në mur, i gjurmuar në fshatin e Prezës

Vargua i varur me gjym cingate

Musander e Sali Dacit

Banesë përdhese 70 vjeçare nën pronësinë e Bujar Alushi, fshati Palaq

Pamje e një kotec misri, i ndërtuar nga banorët e fshatit Dajt

Varre të vjetra 500 vjeçare të familjes Hysa në fshatin Prezë

KAPITULLI III

Veshjet popullore të fshatrave të Tiranës dhe mjeshtëri popullore të ushtruara nga gratë dhe nga burrat

- Veshjet tradicionale të fshatrave të Tiranës

Veshja, nga funksioni që kryen, përbën një nga elementët më të rëndësishëm të kulturës materiale. Duke qenë se veshjet mbeten një nga manifestimet më të fuqishme të kulturës popullore, trajtimi i tyre konsiston në ndriçimin e disa aspekteve që përbëjnë të veçantën e veshjeve të rrethinave të Tiranës. Veshjet kanë ndryshuar në varësi të kushteve konkrete historike, ekonomike dhe shoqërore në të cilat kanë jetuar banorët tiranas. Veshja në vetvete përbën një burim konkret dhe mjaft të pasur, që na ndihmon të rindërtojmë aspekte të rëndësishme të mënyrës së jetesës, në periudha të ndryshme historike.

Larmia e veshjeve është një tipar që bie në sy menjëherë, sidomos në zonat malore. Në krahasim me zona të tjera fshatare, banorët e rrethinave të Tiranës kanë qenë më të favorizuar, përsa i përket kontakteve me tregun.

Nëse në pjesën më të madhe të rretheve të izoluara të Shqipërisë mbizotëronte veshja që prodhohej kryesisht brenda ekonomisë shtëpiake, në pjesën më të madhe të rrethinave të Tiranës, gjatë shek XX, pjesa më madhe e veshjeve blihej e gatshme në treg, sidomos kostumi i martesës. Një ndikim të madh në prodhimin e veshjes kishte kalimi nga prodhimi brenda kuadrit shtëpiak, në sferën e prodhimit zejtar. Me këtë hap vendimtar veshjet fituan një stabilitet të ri dhe u pasuruan me forma dhe elementë të rinj krahas atyre tradicionalë. Nëpërmjet kësaj u rrit ndikimi reciprok midis fshatit dhe qytetit, sidomos nëpërmjet mjeshtrave zejtarë, si ishin : rrobaqepësit, qëndistarët, opingarët, argjendarët etj., u përgjithësuan forma prerjeje për shumë pjesë të veshjes, duke i kapërcyer shumë herë dallimet e vogla lokale që ekzistonin më parë. Duhet patur

parasysh se zejtarët prodhonin veshje që ndryshonin shumë nga cilësia, duke iu përgjigjur mundësive ekonomike të blerësve dhe që pasqyronin kështu edhe diferencimin klasor në veshje. Po të bëjmë një krahasim midis shek XIX, dhe shekullit XX, vërejmë shumë ndryshime të thella në mënyrën e realizimit të veshjeve, por edhe në shumëllojshmërinë e tyre. Kalimi nga njëra dekadë në tjetrën solli edhe zëvendësime të mjaft veshjeve, me modele të reja, të panjohura më parë. Mund të marrim një shembull konkret të kostumit me fustanellë, i cili në shek e XIX, përdorej ende nga shtresat e pasura të popullsisë.

a. Veshje për burra

Ashtu si në zonat e tjera, edhe në rrethinat e Tiranës, veshja e burrave paraqitet më unitare, me veçori të vogla lokale, nga një zonë në tjetrën. Mbizotëronte veshja tipike e Shqipërisë së Mesme, ajo me brekushe, këmishë, jelek ose mitan dhe xhokë leshi[1)]. Në këtë veshje mund të dallohen ndryshime që kishin të bënin me moshën dhe gjëndjen civile të bartësit, por edhe me rastin për të cilin visheshin. Më tipike për këtë rreth ishin brekushet e bardha, të bëra prej një pëlhure të endur me fije liri dhe me fije të hollë leshi. Ato kishin një prerje fare të thjeshtë, pothuaj nuk kishin fare zbukurime dhe ngjisheshin për beli me një ushkur. Të këtilla përdoreshin kryesisht në stinën e ngrohtë, kurse për dimër, bëheshin prej pëlhure tërësisht të leshtë, përgjithësisht me ngjyrën natyrore të leshit të bardhë, por edhe me ngjyrë të zezë ose kafe të errët.

Pjesë të tjera, që plotësonin veshjen me brekushe, ishin : këmisha e gjatë prej pëlhure shtëpiake. Mbi këmishë vishej një mitan basme, me astar për stinën e ngrohtë, ose xhamadan shajaku, për dimër, i cili mund të ishte i bardhë, i zi ose ngjyrë kafe. Pjesë tjetër e veshjes së burrave ishte dhe brezi i leshtë me vija. Ndër brezat më të preferuar të burrave Tiranas, ishin ato të Shkodrës, sepse ishin të punuar me një art të veçantë dhe me plot ngjyra të gjalla.

Burrat mbathnin çorape leshi, njëngjyrësGjergjihe ose me ngjyra, sipas moshës, por edhe sipas statusit shoqëror që ato kishin. Opingat ishin të punuara nga vetë mjeshtërit e rrethit, zakonisht bëheshin me lëkurë lope. Në këtë rreth burrat mbanin qeleshe të larta, me formë gjysëm konike.Veshja me brekushe, për burrat ishte e përgjithshme në rrethin

[1] Gjergji. A, Dojaka. A, Tirta. M : Ndryshimet në mënyrën e jetesës të fshatarsisë së sotme, "Etnografia Shqiptare" nr. 14, Tiranë 1985 f.26.

e Tiranës, por kuptohet se malësia, ndryshe nga zonat fushore e kodrinore, përdorte më fort brekushet e leshta me ngjyra të errëta,(kafe ose të zezë), për shkak të kushteve klimatike dhe mënyrës së jetesës, së banorëve.

Ndër pjesët e tjera të kostumit të burrave tërheq vëmëndjen, xhamadani prej shajaku, me ngjyrë të bardhë, i zbukuruar me gajtan të zi. Një variant i tillë përdorej më fort në zonën e Shëmërisë dhe të Shëngjergjit. Një tjetër lloj xhamadani, i cili përdorej për raste cermonish familjare, bëhej prej cohe të kuqe, qendisur me gajtan të zi e fije ari.

Interes të veçantë për prerjen dhe zbukurimin e tyre, paraqesin « Jakucet » të quajtura ndryshe « gjurdit » të cilat bëheshin prej shajaku të zi. Prerja e tyre ka disa veçori që e largojnë disi nga xhokat e përdorura në zonat e tjera. Veçoria kryesore këtu është se kindi anësor është i drejtë dhe formon njëkohësisht edhe mëngën e shkurtër të jakuces. Një tjetër veçori është zbukurimi i tyre me tufa,(thekë të gjata) e qëndisje karakteristike, gjithmonë me ngjyrë të zezë. Kostumi me brekushe të bardha mbahej radhazi në qytetin e Tiranës deri në vitet'20 të shek të kaluar, në shtresat e gjëra të zejtarëve dhe tregtarëve të vegjël, por megjithatë vinte duke dalë nga përdorimi dhe elementi që lihej më shpejt ishte « jakucja e zezë » që zëvëndësohej me një xhakëtë të thjeshtë, që blihej e gatshme në treg, kjo kryesisht për grupmoshat e reja, ndërsa burrat e moshuar e ruajtën deri vonë jakucen së zezë.

Disa të dhëna tregojnë se deri në Luftën e Parë Botërore, në ndonjë katund në zonat malore të rrethit të Tiranës, është përdorur si kostum dhëndërrije, veshja me këmishë të gjatë dhe dollamë shajaku të bardhë (dallaman). Mbi dollamë, për raste të veçanta vishej edhe xhurdia e zezë.

Duke iu referuar të dhënave të terrenit, konstatohet se në zonën e Shëngjergjit, në ndryshim nga zonat e tjera, deri në gjysmën e shek XX, veshja ka vazhduar të përdoret me brekushe të trasha leshi, këmishë, jelek e mitan dhe sipër xhokë e trashë, prej shajaku të zi, e cila kishte një prerje interesante, me atë jakën e madhe katrore prapa, të zbukuruar përqark me thekë të gjatë rreth 30 cm dhe me tufa të dëndura në dy anët përpara te gjoksit. Ky kostum kishte fare pak ngjyra kryesisht tek brezi i gjatë i leshtë me vija vertikale dhe tek çorapet shumëngjyrëshe.

Sipas të dhënave të marra në terren, në fshatrat e Tiranës është përdorur edhe kostumi me fustanellë. Konkretisht është përdorur në katundet : Shupal i Bendës, Skrep i Shëngjergjit, Surrel i Dajtit, Palaq i Prezës etj,.

Madje një kostum i tillë është paraqitur në vitet 1983 në ekspozitën titulluar''Veshjet popullore të rrethit të Tiranës'', i sjellë nga katundi Skrep i Shëngjergjit. Një element tjetër me interes, i paraqitur në të njëjtën ekspozitë, ishte një mëngore burrash prej shajaku të bardhë, e zbukuruar me gajtan të kuq e të gjelbër, që përdorej për dhëndërri në fshatrat e zonës së Kërrabës. Ky fakt përbën një interes të veçantë, mbasi kjo lloj mëngoreje ka dalë herët nga përdorimi.

Kostumi me fustanellë mbahet mend të jetë përdorur edhe në qytetin e Tiranës, sidomos si kostum martese, si veshje cermoniale dhe jo si veshje e përditshme. Në formën e tij më luksoze, pra me fustanellë kambriku shumë të gjërë, me jelek e xhamadan cohe të qëndisur me fije ari ka qenë përdorur nga paria e vëndit, të paktën deri në periudhën e Shpalljes së Pavarësisë. Personalitete publike të kohës i shohim të fotografuara me kostumin me fustanellë, siç janë : Murat Toptani apo Abdi Toptani etj,.

Duke pasqyruar më lart tipin e veshjeve të burrave në rrethin e Tiranës, vërejmë se nuk kishte shumë dallime midis fshatrave, ndryshimet më tepër qëndronin në përdorimin e materialit. Konkretisht, në zonat malore përdorej gjërësisht leshi edhe për shkak të kushteve klimatike më të ftohta se në zonat fushore, një ndryshim vërehej edhe në përdorimin e ngjyrave.

Në zonat fushore përdoreshin brekushe me pëlhurë më të hollë, por pjesët e tjera kishin më shumë ngjyra. Ndryshim tjetër midis veshjes së fshtrave malore dhe atyre fushore, qëndronte edhe në mënyrën e zbukurimit .

Në raste festash dhe cermonishë martesore përdoreshin veshje më cilësore, dhe ngjyrat ishin më të çelura. Pra, në raste martesash e festash të tjera, burrat përdornin brekushe ose brekesha me ngjyrë të bardhë, këmishë pëlhure të qëndisura tëk mëngët dhe tek jaka, si dhe xhamadan të qëndisur me fije ari. Repertorit të kësaj veshjeje i shtohej edhe një brez i bukur, me ngjyra të kuqe, jeshile dhe kombinuar me të zezë, i cili mund të punohej në vegjë nga gratë prezjane ose ato të Shëngjergjit, të cilat shquheshin për pëlhurat e tyre të bukura në vegjë. Por kishte edhe raste që bliheshin edhe në tregje të ndryshme në qytetin e Shkodrës, ose të Shijakut. Burrat mbathnin opinga prej lëkurë lope, të cilat janë përdorur deri në prag të çlirimit, sidomos në zonat malore.

b. Veshjet për gra

Për sa i takon veshjeve të grave, ato i përkasin një tipi të vetëm e mjaft të përhapur në Shqipëri, siç është veshja me këmishë të gjatë, një përparje dhe një xhokë, me ose pa mëngë.Veshjet e grave i kemi dy llojesh të thjeshta, që përdoreshin në jetën e përditshme dhe veshje të mira, për të dalë për raste festash të ndryshme dhe hidhërimesh. Në repertorin e veshjeve të grave bie shumë në sy larmishmëria e zbukurimit të pjesëve të veshjeve dhe aksesorëve që shoqërojnë ato.

Të gjitha gratë e intervistuara janë shprehur se, një veshje ose kostum, nuk konceptohej po të mos kishte dhe aksesorët përkatës, të cilët i jepnin formën e plotë një veshjeje. Nga gjurmimet e bëra në terren vërehet se në zonat malore vazhdojnë të ruhen ende veshjet tradicionale, ndërsa në ato kodrinore aktualisht nuk ekziston asnjë element i veshjeve tradicionale.

Gratë e malësisë së Tiranës, si veshje të përditshme kanë parapëlqyer të përdorin brekushet e gjëra, të leshta, si më të përshtatshmet.

Kostumin me këmishë të gjatë e vishnin vetëm për raste festash dhe në cermonialin e dasmës. Edhe gratë e fushës e të zonës kodrinore, filluan ta ndryshonin veshjen e tyre duke futur në përdorim, si një ndikim nga qyteti, dimitet prej basme të pambuktë, me prerje të modës orientale. Përmbi dimite, ato vinin përparjet e tyre të bukura e të shumëllojshme, të punuara në avëlmëndin shtëpiak ; zakonisht pëlqeheshin më shumë ato të punuara nga gratë fshatare të zonave të specializuara, ku do të veçoja Prezën si një nga zonat më tipike të punimit të përparjeve dhe levereve të kokës. Variantet më interesante të kostumeve popullore për gra janë ruajtur në fshatrat e thella, si p.sh. në ato të rrjedhës së sipërme të lumirt Erzen. Veshja tradicionale është ruajtur mjaft mirë deri në vitet 30 të shekullit të kaluar nga Shëmria deri në Qafëmollë (në kufi me fshatrat e Bendës). Bëhet fjalë për kostume me strukturë të pastër dhe mjaft elegante, ku pjesët përbërëse kryesore ruanin tiparet e veçanta të zonës. Këmisha prej pëlhure të pambuktë ishte e gjatë, me mëngë të gjera. Mbi të ngjishej brezi i leshtë me ngjyra, vendosej përparja dhe vishej një jelek i shkurtër dhe xhoka e bardhë prej shajaku, (me ose pa mëngë sipas stinës). Leverja e kokës, prej pëlhure të hollë të pambuktë, kishte përmasa të mëdhaja dhe varej lirshëm në shpinë. Për nuset e reja kostumi plotësohej me stoli të

ndryshme në qafë e në gjoks. Gratë zakonisht mbanin çorape të shkurtra prej leshi, me shumë ngjyra.

Në skaj të Tamadhesë ndodhej fshati i madh i Shëngjergjit, që përfshinte disa fshatra më të vogla si Urë, Vërri, Kasallë etj. Për shkak të klimës së ftohtë, që bënte në këtë zonë malore, veshja e grave pati bërë me kohë disa përshtatje. Kështu, përveç xhokës së bardhë prej shajaku, atje gratë mbanin edhe xhupin prej shajaku të zi, me mëngë të shkurtra dhe me kapuç, i cili kishte një prerje të veçantë që afrohej disi vetëm me prerjen e « Jakuces » së zezë të burrave dhe jo me atë të xhokave të bardha të grave. Xhupi ishte pjesa më karakteristike e kostumit të gruas në zonën e Shëngjergjit dhe elementi që e dallonte nga zonat e tjera përqark, të cilat nuk përdornin xhup të zi. Ai u ruajt më gjatë në përdorim[2)].

Në kokë gratë e reja mbanin një shami të kuqe, me lule të verdha. Ndërsa një shami tjetër të kuqe të palosur diagonalisht, e lidhnin për beli, përmbi përparje. Në periudhat e mëvonshme, pas viteve 20 të shek'XX, në veshjet e grave të Shëngjergjit, hynë në përdorim dhe u përgjithësuan shpejt si veshje e përditshme për punë, brekushet e gjera prej pëlhure të leshtë, ngjyrë kafe ose të zezë. Midis veshjeve që ruanin tipin e veshjeve vendase mund të përmëndim, përveç kostumit të grave të Shëngjergjit, veshjen e grave të Shëmërisë dhe veshjen e Selitës së Malit.

Në një varg fshatrash, që ndodhen kryesisht në Bendë e pjesërisht në Tamadhe, siç janë : Bastari, Zall-Bastari, Murriza,Selita e Malit, Shupali, Dajti,Shëngjini, Qafmolla, Shkalla, Derja etj., është mbajtur një kostum grash, i përafërt me kostumin e Shënmrisë. Në veshjen e përditshme gratë mbanin një përparje (barkore) të thjeshtë, në veshjen e nusërisë ato lidhnin për beli (nën brezin e leshtë) një ushkur tek i cili vareshin lirshëm 5-6 rripa mëndafshi, me gjerësi 7-8 cm e me ngjyra të ndryshme, që arrinin deri tek gjunjët dhe thirreshin « peshqira varës ». Ata i kishin krerët e poshtëm të qendisur me tel (gjyrmysh) ashtu siç i kishte edhe leverja e kokës. Pjesë e kostumit të nusërisë ishte edhe « bazibeni », një çantë e vogël e punuar me rruaza të vogla, me ngjyra, që varej krahaqafë. Në veshjen e grave të fshatrave, që u përmëndën më lart, nuk mungonte një mbulesë e vogël koke, në formë trekëndëshi, e quajtur « skuni », e zbukuruar me shumë qëndisje të imta, që me sa duket mbahej vetëm nga gratë e martuara. Skajet e dy

[2] Gjergji, A: "Aspekte të mënyrës së jetesës të familjeve fshatare të rrethit të Lushnjës", "Etnografia Shqiptare", Nr. 16, Tiranë, 1989, f. 8.

lidhzave të saj mbaronin me tufëza të dëndura shumëngjyrëshe, të cilat vareshin përpara veshit, tek tëmthat. Përmbi skuni, nja dy gisht më lart, vendosej mbulesa e kokës, prej pëlhure të pambuktë (leverja), me përmasa 90 x 100 cm e punuar në avelmend dhe e zbukuruar në katër anët e saj. Zakonisht leverja varej lirshëm mbi shpinë. Në raste të veçanta ato vishnin edhe xhokën e bardhë, me mëngë dekorative që vareshin prapa shpine.

Një variant disi më i lehtësuar, ishte ai që mbahej në fshatarat e zonës së Kërrabës.

Një rol të rëndësishëm kanë luajtur edhe veshjet në fshatrat kodrinore dhe fushore, që, për nga modeli dhe përmbajtja, janë pothuaj njëlloj me veshjet e zonave malore, por me ndryshimin në mënyrën e të punuarit të materialit të përdorur dhe ndonjë elemeni tjetër, të cilët i klasifikojnë këto veshje si "zonale".

Duke iu referuar disa fshatrave si Preza, Bërxulli, Bërzhita, Marikaj, Petrela etj, vërejmë se ato përdornin veshje, të cilat ishin mjaft të bukura dhe të punuara me shumë elegancë. Tepër e veçantë për nga bukuria e saj ishte veshja cermoniale e cila përbëhej nga :dymiqtë, mëngorja, jeleku dhe trikoja ose fanella.

Në fshatrat kodrinore dhe malore gratë përdornin dymiqtë (dimiqtë) me ngjyrë të kuqe, të bardhë, blu dhe "me rreshta". Gratë e këtyre fshatrave fushore dhe kodrinore i quanin si festa të rëndësishme dasmat që bëheshin në familjet e tyre, por edhe ato që bëheshin tek të afërmit apo dhe në lagje. Në këto raste kërkonin të binin në sy me veshjet e tyre. Dymiqtë bëheshin me basme, të zbukuruara me motive të ndryshme të të gjitha ngjyrave. Mund të veçojmë gjethet e formave lloj-llojëshe, pika me ngjyra të ndryshme, (prandaj quheshin dhe "dymiq me pika") etj. Poshtë dymiqve gratë vishnin një **fund** me të njejtën ngjyrë, të bardhë. Këtë gjë e bënin kur copa e dymiqve ishte e hollë dhe e tejdukshme.

Edhe kur copa e dimiqve ishte e trashë, gratë, përdornin fundin, nën dimiq, por jo një fund të plotë. Ai ishte **gjysmë fundi**, pra përdorej vetëm në pjesën e prapme të trupit dhe vinte deri tek kofshët. Siç shprehen gratë, kjo bëhej me qëllim që "dymiqtë të rrinin të gufuara(të fryra)dhe të mos futeshin ndërmjet kofshëve për të mos prishur pamjen e formës së tyre.

Dimiqtë visheshin të shoqëruar me **mëngore** të punuara në vegjë, ose **bluza**, si dhe **jelek.** Në periudha të ftohta vishnin dhe **triko leshi** të punuara vetë, me modele të ndryshme. Kësaj veshje i shtonin edhe mbulojën e kokës, të lidhur, me pamje mjaft tërheqëse për shkak të ojmeve që kishin. Ojmet punoheshin me grep, por edhe teminat

ishin pjesë zbukurimi e këtyre "kryqeve" (shami trekëndëshe). Për të bërë një palë dimiq nevojiteshin 10 kut basmë, pra 8 m, (1 kut ishte 80 cm).

Rrobaqepëset popullore më të njohura për qepjen e kësaj veshje kanë qenë: Leme Kullaji në fshatin Prezë, Hajrie Metaj nga Bërzhita, e cila edhe pse sot është një grua plakë 88 vjeç, tregon eksperiencën e saj në qepjen e veshjeve, të cilët gratë dhe burrat i vishnin në raste festash. Të gjitha gratë e fshatrave përreth i qepnin dimiqtë dhe brekushet kryesisht tek këto rrobaqepëse.

Veshja me dymiq mermeri, shoqëruar me mëngore prej mëndashi, qëndisur me fije ari tek mëngët dhe jaka, si dhe jeleku me ngjyrë vishnje, me ngjyrë vajguri ose pane të qendisur me fije ari dhe me rruaza, është përdorur gjerësisht dhe përdoret edhe sot nga gratë e fshatrave të ndryshme në raste dasmash. Ato i kanë ruajtur me shumë kujdes dhe madje, janë sot, dëshmi e një tradite e cila vazhdon në këtë rreth[3)].

[3] Të dhëna të grumbulluara nga fshatrat : Prezë, Bërzhitë, Petrelë, Shëngjergj, Surrel, Tujan, ku banorët shprehen për një larmishmëri veshjesh, që nuk kishin shumë dallime nga struktura e pumimit, por ndryshimet qëndronin tek materialet e përdorura dhe sidomos qëndisjet që ishin pjesë e rëndësishme e repertorit të veshjeve.

- Punë dore të ushtruara nga gratë

▪ Tekstile tradicionale

Repertorin e punimeve të dorës mund ta admiroje njëherësh në pajën që përgatiste çdo vajzë për martesë. Vendin kryesor e zinin pajisjet e ndryshme për shtëpinë dhe pjesët e veshjeve (prej pambuku, ose ato prej mëndafshi,) të punuara të gjitha në avëlmënd, nga gratë e fshatrave të ndryshme të rrethit të Tiranës. Nuk është e rastit që në pajën e çdo vajze bënin pjesë objekte të llojeve të ndryshme, të cilat paraqesin jo vetëm larmi e pasuri formash, por edhe krijimtari artistike. Për të vërtetuar një gjë të tillë, më poshtë do të rreshtoj objektet që sillnin vajzat në pajën e tyre. Në rastet më të zakonshme figuronin :

1. 10-12 çarçafë, dy prej të cilëve prej mëndafshi, pjesa tjetër ishin prej pambuku, ku 5 prej tyre ishin krejt të bardhë, ndërsa të tjerët ishin me ngjyra.
2. 4-5 mbulesa tavoline ose sofre dhe 30-40 peceta duarsh
3. deri në 5 çifte këllëfë jastekësh prej mëndafshi dhe 8 këllëfë jastekësh të qëndisur
4. 10-15 mëngore (këmisha të shkurtra) 4-5 prej tyre prej mëndafshi
5. 10-15 mbulesa koke ose (levere) të cilat i përdornin në periudha të ndryshme apo për raste të veçanta
6. 10-12 përparëse me ngjyrë të kuqe dhe të zeza
7. 40-50 kut pëlhurë pambuku të paprerë e shumë produkte të tjera të punuara me vegjë.
8. 2-4 jorganë me ngjyrë kryesisht të kuqe, vishnje dhe bojëqielli
9. 2 dyshekë, të cilët ishin të mbushur me lesh ose pambuk
10. 2 mbulesa krevati të punuara në vegjë me gishtarë mëndafshi, etj.

Kjo ishte paja që mund t'i bënte çdo familje, kryesisht e shtresës së mesme, vajzës saj për pajë. Edhe familjet më me më pak të ardhura përgatitnin një pajë për vajzat e tyre. Siç tregon edhe Bukuria nga Petrela, sado që të ishte e varfër familja, paja që i bëhej

vajzës, ishte gati baraz me ato të familjeve më të kamura dhe nuk kursehej absolutisht asgjë vetëm për të nxjerrë vajzën me faqe të bardhë tek familja e burrit të saj[4)].

Ndër shtresat e pasura, sidomos të qyteteve, numri i këtyre objekteve ishte disa herë më i madh, pra tre katër fish më shumë.

Vlerat artistike me të cilën realizoheshin këto punime, qëndronin jo vetëm në zgjedhjen e kombinimin e ngjyrave e të motiveve, por edhe në teknikën e punimit, në variantet e shumta teknike dhe në kombinimin e fijeve me trashësi e përbërje të ndryshme.

Të gjitha këto, së bashku, kanë krijuar atë larmi e pasuri të madhe formash zbukurimi që vihet re në këto punime.

Në përgjithësi, për zbukurim, ndiqen të njejtat kritere si për pëlhurat e mëndafshta dhe për ato të pambukta. Motivet më të parapëlqyera ishin vijat paralele, ato zigzake, vijëzat e ndërprera, trekëndëshat, katrorët, rombet, lulet me katër, gjashtë e tetë cepa, gjethet etj.

Në fshatrat e rrethit të Tiranës, sidomos në zonën e Prezës, lulet me katër e gjashtë cepa si dhe rombet e shprehur në variante nga më të ndryshmet, kishin emrat e tyre si : «me hoka», «planc pule», «liman shoshë», «lule sfere», «putër maceje» etj.

Për të ndarë blloqet e motiveve nga njëri-tjetri, përveç vijave të drejta, është shpesh i pranishëm edhe një kordon dy-tri ngjyrash, që kalon vetëm një herë në drejtim horizontal. Në rrethinat e Tiranës këtë e quanin «përdredhës».

Pavarësisht nga emërtimi, motivet, pothuajse janë të njëjta në të gjithë zonën e marrë në studim. Ndryshe ndodh në kompozimin e ngjyrave. Parapëlqeheshin më shumë ngjyra e bardhë, rozë, lejlaja e lehtë, ngjyrë pjepri, bojëqelli, e verdhë, e zbehtë, të cilat i ndeshim në fshatrat Prezë, Marikaj, Bërxull etj.

Vlera të veçanta artistike përmbajnë ato lloje pëlhurash ku janë përdorur përzierje materialesh të ndryshme ose fije me trashësi dhe dredhje të ndryshme.

Përveç anëve praktike, kombinimi i fijeve të pambukta me ato të mëndafshta ose të pambukta me të linjta, kanë dhënë efekte artistike mjaft interesante.

Në pëlhurat e pambukta dhe të mëndafshta janë përdorur fije të trashësive të ndryshme, që në të vërtetë janë ndër realizimet e përkryera të artit tonë popullor.

[4] Onuzi, A : Pëlhurat e mëndafshta e të pambukta të Shqipërisë së Mesme dhe Bregdetare Veriore, « Etnografia Shqiptare », nr.14, Tiranë 1985 f. 199-201

Përsa i përket mënyrës së organizimit të motiveve, nga rastet e verifikuara, mund të bëjmë këtë ndarje :

- Pëlhura me motive të vendosura në linjë horizontale. Tek këto pëlhura vlen të theksohet para së gjithash teknika e punimit «me kapërcime», si dhe vendosja shumë e guximshme e ngjyrave.

- Pëlhura të vendosura në linjë vertikale. Me motive të tilla punoheshin zakonisht pëlhurat e pambukta e të mëndafshta të përdorura për këmisha grash, të quajtura pëlhura «me ujsa».

Te pëlhurat e mëndafshta, veç alternativave të vijave më të gjera dhe atyre më të ngushta, ka dhe diçka që të tërheq. Kontrasti i krijuar midis vijave të punuara me fije të hollë dhe atyre me fije më të trashë e me shkëlqim si dhe realizimi i përkryer teknik, krijonin efekte mjaft emocionuese.

a. Pëlhura të zbukuruara me katrorë. Këto lloj pëlhurash ishin të punuara prej pambuku ose prej mëndafshi. Të tilla pëlhura janë punuar më shumë nga gratë e fshatit Prezë.
b. Pëlhurat të zbukuruara tërësisht ose pjesërisht me përdorim teknikash të ndryshme.

Me këtë teknikë zbukuroheshin çarçafët e bardhë prej pambuku. Kjo teknikë herë zbatohej në tërë sipërfaqen, herë pjesërisht, duke krijuar disa rrjeshta.

Me një teknikë të tillë zakonisht dhe kombinime teknikash të ndryshme punoheshin peshqirët e syve. Në pëlhurat e punuara nga endëset e Tiranës dhe të fshatrave përreth saj, rombi, i shprehur në lloj-lloj formash, zinte vëndin kryesor.

Qëndisjet e zbatuara në veshjet e popullsisë së rrethit të Tiranës përbëjnë një fond të pasur, me vlera të mëdha të krijimtarisë artistike popullore. Qëndisjet në veshjet fshatare kanë tiparet e tyre karakteristike që i dallojmë nga qëndisjet e zbatuara nga gratë e qytetit të Tiranës.. Ky ndryshim duket në format e stilizimit të motiveve, në mënyrën e kompozimit, në kombinimin e ngjyrave dhe në materialin me të cilin janë punuar. Por, me gjithë këto dallime, qëndisjet e fshatit dhe ato të qytetit kanë disa tipare të përbashkëta në formën e punimit, modeleve që qëndiseshin, ç'ka flet për një njësi kulturore dhe për një ndikim reciprok nëpërmjet fshatit dhe qytetit.

Me qëndisjet, në zonat fshatare, merreshin gratë shtëpiake, të cilat kishin prirje, por edhe durimin për një gjë të tillë, siç shprehet edhe Vjollca nga fshati Prezë. Për

sigurimin e fijeve për qëndisjë gratë bënin porosi në dyqane të ndryshme, ku jo vetëm qepej, por njëkohësisht përgatiteshin fijen, gajtanet, bukmet, etj., të cilat shiteshin nga disa tregtarë që njëkohësisht ishin edhe mjeshtra qendistarie. Madje ato zhvillonin edhe kurse private mësimi, si : rrobaqepsi, qëndisje, punim në vegjë etj. Do përmëndja këtu fshatin Prezë, i cili, në qëndër të tij, kishte të ndërtuar një rrobaqepsi, nën pronsinë e Z. Asllan Kalaja dhe bashkëshortes së tij Leme Kalaja, në vitet 1923. Të dy bashkëshortët, mësonin vajzat dhe gratë prezjane të qepnin, qendisnin dhe të punonin në vegjë. Veprimtarinë e tyre ato e kanë vazhduar deri në vitet 1949.

Në të shumtën e rasteve, shkruesit jo vetëm përgatitnin modelet, por edhe i qëndisnin vetë ato në objekt. Për përgatitjen e modeleve dhe përhapjen e tyre shkruesit dhe qëndistaret kanë përdorur shabllonet. Nëse gratë fshatare modelet zbukuruese i zbatonin duke numuruar fijet e pëlhurës, ose duke kombinuar ngjyrat, shkruesit dhe qëndistaret shtëpiake modelet i shkruanin në objekt, me anë të letrës kopjative ose me anë të tegelit. Me sa duket modelet e përgatitura kalonin dora-dorës nga njëra grua tek tjetra.

Formë tjetër e përhapjes se modeleve ka qenë dhe ekspozimi i pajës. Për veshjet e përditshme banorët e fshatrave të Tiranës përdornin më shumë pëlhura të përgatitura nga gratë shtëpiake në vegjë. Këto pëlhura përdoreshin për veshje të brëndshme si : këmisha, mangore etj,. Për veshje të mira përdoreshin : atllazi, kadifeja, coha pëlhure, shami mermeri, etj., që silleshin nga jasht. Për qëndisjet e zbatuara në veshjet, të cilat shërbenin për festa, ose për dasma, përdorej fija e mëndafshit, fija e pambukut, fija e arit e llojeve të ndryshme, gajtanët, shiritat, etj,. Përveç materialeve të përmendura më sipër, për qëndisje janë përdorur në masë të gjërë edhe rruazat e llojeve të ndryshme.

Krahas luleve në masë të gjërë, si motive zbukuruese, janë përdorur edhe ato që simbolizonin shpendë të llojeve të ndryshme si : zogu, pëllumbi, shqiponja etj. Në qëndisjet fshatare nuk mungojnë edhe motive të tjera, si : hëna, dielli, ylli, etj.

Ajo që bie në sy në qëndisjet fshatare të rrethit të Tiranës, është se ngjyrat kanë tonalitete të ëmbla dhe pa kontraste të forta. Të kombinuar bukur në sfondin ku janë zbatuar, ato të krijojnë përshtypjen e një tabloje të harmonizuar ku motivi, ngjyra dhe kompozimi janë vendosur në mënyrë të tillë që ndihmojnë për të nxjerrë në pah vlerat estetike të njëra-tjetrës.

Dëshira për të qenë më afër modelit të marrë nga natyra, i ka çuar qendistaret e fshatrave të ndyshme të Tiranës, ndonjëherë në nota natyraliste në punimet e tyre. Ndër teknikat më të njohura janë ajo me të mbushur, teknika e gërshetit dhe ajo e quajtur "punë shkop"

etj. Mjeti kryesor për realizimin e qendisjeve në fshatra të ndryshme por edhe në qytet ka qenë gjergjefi i dorës. Me vonë hyri në përdorim gjergjefi me këmbë, makinat për qendisje etj. Përdorimi i këtyre mjeteve lehtësuan punën, ndihmuan në shtimin e prodhimit dhe njëkohësisht në to u futën disa teknika të reja punimi, të cilat u zbatuan më vonë në zbukurimin e paisjeve shtëpiake.

Grupin më të madh të qendisjeve të bëra në fshatrat e Tiranës, e përbëjnë ato që janë punuar me kordon. Ato i gjejmë të zbatuara në veshjet popullore të burrave, të grave dhe të fëmijëve. Kordoni si material për qendisje është përdorur më shpesh në zbukurimin e veshjeve të sipërme, në jelekët, xhamadanët, mëngoret, këmbëzat e dimiqve, etj.

Sipas llojit, kordonat kishin emra të ndryshëm, si : bukme, teheri, gajtan, shirit etj. Kordonat përgatiteshin me vegël të posaçme nga mjeshtrat në fshatrat përkatëse, por bliheshin të gatshëm edhe në treg. Materiali me të cilat pregatiteshin këto lloje kordonash ishin : fijet e pambukut, fija e mëndafshit, fija e arit ose e argjendit.

Qendisjet me kordona në veshjet e ndryshme të rrethinave të Tiranës, i gjejmë të zbatuara mbi pëlhurë, shami dhe mbi kadife. Shumë të njohura për qëndisjet e tyre kanë qënë gratë dhe vajzat e Prezës. Ato qendisnin me dy lloje gjergjefësh: në gjergjefin e vogël (rrethor) që përdoret edhe sot, njëkohësisht praktikohej shumë edhe qendisja në gjergjefin e madh që mbështetej në katër këmbë me lartësi 30 cm nga dyshemeja dhe hapej sipas nevojës, duke iu përshtatur përmasave të copës që do të qendisej. Në gjergjef realizoheshin teknika e qendisjes me mbushje dhe ajo me të vrima. Me këto teknika qendiseshin **mungoret** (mëngoret, këmisha të holla prej liri, që visheshin direkt në trup) zbukurimet vendoseshin në këto pjesë: te jakat,te mëgët në pjesën e parakrahut dhe në pjesën e gjoksit. Qendisnin **çevrat** (shami e madhe katërkëndëshe ose katrore, **mandilet (**shamijat e duarve), **xhumlekët** (bluzat), **namazbrezat** (shami të mëdhaja që viheshin në kokë ose edhe në supe që e kalonin gjatësinë e mesit të trupit,) **jelekët, kryqet** (napa në formë trekëndëshi me të cilat mbulonin flokët të cilat mbaheshin gërsheta të shtrënguar prapa kokës ose mbi kokë). Mbi kryqe vihej lverja (liverja) prej liri e më vonë prej pambuku, që i punonin në vegjë (tezgjah). Për qendisje përdoreshin penjtë me ngjyra, **gjyrmyshi (**fije me ngjyrë floriri, i petëzuar që përdorej zakonisht për rroba me vlerë (jalekë, xhamadanë, kambale dymiqsh, çarçafë). Përdorej për zbukurim gjithashtu edhe tartëlli, i ngjashëm me gjyrmyshin, por që ishte fije më e butë, me ngjyrë qumshti. Më vonë, kur u futën **teminat** dhe **rruazat,** ato u bënë pjesë e zbukurimit të qendisjeve. Me gjilpërë qendisnin edhe: këllëfët e jastekëve,buzët e jorganëve. Për zbukurimin e

këtyre objekteve përdorej **uzhuri.** Për zbukurimin e kryqeve (shamijave) përdoreshin edhe **ojmet** (ojnet) të cilat punoheshin me grep.

Qendistare mjaft të afta ishin edhe gratë e vajzat e Zonës së Dajtit dhe ato të fshatrave përreth tij.

Grupin më interesant të qendisjeve në rrethinat e Tiranës e përbëjnë ato që janë punuar me fije ari ose argjendi, fije mëndafshi e fije pambuku. Perdorimi i fijeve të mëndafshit dhe të pambukut ka qenë shumë i përhapur. Shumica e grave në fshatrat e Tiranës, kanë përdorur në qendisjet e tyre fije mëndafshi ose pambuku, fije ari ose argjendi.

Teknika e punimit në këto qendisje ka qenë me të mbushur, e zbatuar në disa mënyra dhe teknika e gjysëmkryqit.

Modelet që vura në dukje bëjnë pjesë në pasurinë e artit të zbatuar popullor të këtij rrethi, që kanë plotësuar për shekuj me radhë kërkesat estetike të shtresave të ndryshme të popullsisë fshatare.

Një rëndësi të veçantë, këtij rrethi i japin edhe punimet e pëlhurave në vegjë. Punimi i pëlhurave në vegjë, përbën një nga traditat më të vjetra në rrethin e Tiranës. Punimin e pëlhurave e kemi dy llojesh :

1. Punimi i pëlhurave të trasha prej leshi dhe shajaku
2. Përpunimi i pëlhurave të holla, prej liri, pambuku dhe mëndafshi

Për punimin e pëlhurave të trasha u bënë më të njohura zonat malore të rrethit të Tiranës. Përpunimi i pëlhurave të trasha, të cilat përdoreshin sidomos nga popullsia fshatare e viseve malore, kishte si lëndë të parë leshin, i cili sigurohej brenda ekonomisë familjare. Në përdorim të banorëve të fshatrave malore, qoftë në veshjen e përditshme, qoftë në pajisjen e banesës, vend kryesor zinin pëlhurat prej leshi. Ndër fshatrat më të përmëndur për këto punime, numurohet edhe fshati Daijas ku punohej me mjeshtëri leshi i dhive për të prodhuar kryesisht shtroje për ambientet e brendshme të shtëpisë. Prodhoheshin edhe hejbe e trasta të madhësive të ndryshme. Këto punime zbukuroheshin vetëm me vija vertikale duke përdorur dy-tri ngjyra të ndryshme të leshit të dhisë. Arsyeja përse prodhimet e fshatit Daias ishin më të përmendura, më të kërkuara dhe më të përdorshme, ishte prakticiteti dhe qëndrueshmëria e prodhimeve. Fshati Daijas ishte ndër të pakët fshatra në rrethin e Tiranës, por edhe në Shqipëri, ku me endjen e këtyre punimeve (kryesisht me lesh dhije), merreshin vetëm burrat dhe punonin vetëm me avëlmëndin vertikal.

Punime të leshta, të natyrave të ndryshme, punoheshin edhe në fshatrat e tjera të rrethit të Tiranës. Veçanërisht gratë e krahinës së Shëngjergjit u bënë shumë të njohura për endjen e qilimave.

Deri në fillim të shekullit XX kjo traditë pati një shtrirje shumë të madhe, edhe pse punohej në forma primitive. Në përgjithësi materiali prodhohej në familje, përpunohej aty dhe përdorej po për nevoja të pjestarëve të saj.

Shajaku ishte një ndër artikujt më të rëndësishëm dhe më të kërkuar që përdorej jo vetëm për veshjet e anëtarëve të familjes, por edhe për treg, duke luajtur rol të rëndësishëm, në përgatitjen e veshjeve fshatare, por pjesërisht edhe në veshjet e burrave si : në tirqet, xhokat etj.

Shajaku punohej nga gratë dhe përdorej gjerësisht për veshjen e fshatarëve të zonës malore.

Tradita e punimit të shajakut mbeti si një degë e rëndësishme e prodhimit zejtar të kësaj krahine, që kënaqte plotësisht nevojat familjare dhe ato të tregut.

Banorët e malësisë së Tiranës dhe fshatrave përreth nuk përdornin asnjë lloj pëlhure tjetër deri në gjysmën e shek XIX, veç asaj prej leshi.

Pasi punohej me vegjë, pëlhurat për shajak përpunoheshin "shkeleshin" në dërstilat (valanicat) e ndërtuara pranë krojeve dhe burimeve të ujit.

Sipas të dhënave të marra nga studimi i Pof Zija Shkodrës «Qytetet Shqiptare gjatë Rilindjes Kombëtare» thuhej se në Shqipërinë e Mesme prodhoheshin sasira të mëdha pëlhurash të leshta në fillim të shek XX. Ai përmënd Tiranën e cila nxirrte në treg rreth 100.000 metra pëlhurë leshi ose pambuku në vit. Krahas shajakut, një përhapje të gjerë mori edhe mjeshtëria shtëpiake e punimit të qilimave, e mbulojave dhe e veshjeve të ndryshme të përdorimit vetjak. Për shkak të kërkesave tregtare dhe familjare, gati çdo shtëpi, në fshatra të ndryshme të këtij rrethi, ishte kthyer në një punishte të vogël prodhimi prej leshi, pambuku, mëndafshi dhe liri.

Midis punimeve prej leshi, më të spikaturat ishin qilimat e vegjël të Shëngjergjit. Ata kanë një pamje shumë të veçantë, falë ngjyrave dhe motiveve me pamje mjaft origjinale. Kështu, në një fushë me ngjyrë të kuqe të fortë, alternohen për së gjëri vija e motive të thjeshta me ngjyrë të bardhë, të verdhë, të zezë, me kombinime të shumëllojshme në renditjen e tyre. Përmasat e tyre janë 2m gjatësi x1.30m gjërësi.

Qilimat dhe sixhadet e fshatit Shëngjergj, por edhe të fshatrave Shëmëri, Selitë e Malit etj, ishin mjaft të preferueshëm në treg dhe jo vetëm brënda rrethit të Tiranës, por dhe jasht tij.

Pesha e artikujve artizanalë sidomos e atyre të tekstilit, zinte vëndin kryesor në ekonominë prodhuese të mallrave të këtij rrethi. Në rrethinat e Tiranës pëlhurat prej leshi, qilimat, mbulesat e shtratit, ishin artikujt më fitimprurës për banorët e saj. Përveç qilimave, një vend të rëndësishëm në kuadrin e kësaj veprimtarie zinte prodhimi i mbulojeve dhe i shtrojeve prej leshi për paisjen e vendit të fjetjes. Mbulesat e punuara me lesh të bardhë quheshin plefëj, ndërsa të zezat quheshin belze.

Për endjen e tekstileve të leshta janë përdorur dy teknika: ajo me dy lisa dhe me katër lisa.

Teknika e thurjes "me dyliq" përdorej kryesisht për punimin e qilimave, sixhadeve dhe për shtroje e mbuloje për fjetje si dhe për sende të tjera të përdorimit të përditshëm. Me gjithë thjeshtësinë teknike të punës, tjerrja hollë e fijeve të leshit si dhe rrahja e fortë u jepte pëlhurave dyliqe pamje shumë fine.

Një tjetër teknikë e përdorur në tekstile të leshta dhe që i jepte një cilësi më të lartë thurjes, ishte ajo «katërliqi» apo «katërlisi». Me këtë teknikë thurjeje endeshin pëlhurat e përdorura për veshje, sidomos për ëndjen e brezave.

Më rallë në këtë krahinë është përdorur teknika e quajtur «me shufër të pushkës», në të cilën fija e indit del në sipërfaqe duke iu mbështjellë një shufre vazhdimisht gjer në buzën tjetër të pëlhurës. Mbasi të jetë rrahur, tërhiqet shufra dhe në sipërfaqe ngelen vetëm rrathët e fijes, që duken si fjongo e shpeshtë. Me këtë teknikë janë punuar kryesisht shtroje, jastekë, peshqirë etj.

Një teknikë mjaft e përhapur, është edhe ajo e quajtur «me të lidhur», apo me flokë, prandaj shpeshherë objektet e punuara në këtë teknikë quhen edhe «flokje».

Prodhimi u ngrit në një nivel artistik më të lartë kur filluan të përdoren ngjyra të ndryshme. Burimi i ngjyrave, deri në mesin e shekullit të kaluar, kanë qenë ngjyrosësit bimorë. Nga disa lloje bimësh nxirreshin ngjyrat e ndryshme p.sh. nga lëkura e verrit nxirrej ngjyra e zezë, nga gjethet e arrës një ngjyrë kremi, kurse nga lëvozhgat e saja—ngjyra gështenjë; nga qinglat ngjyra e kuqe; nga lëvozhgat e sheglës ngjyra e verdhë etj. Me përzierjen e këtyre lëndëve bimore, përftoheshin një numër i pafund nuancash të ndryshme për çdo ngjyrë. Pas mesit të shekullit XX filluan të hynin në përdorim ngjyrat kimike e industriale të importit, të cilat e shtuan larminë e ngjyrave.

Në fshatrat fushore dhe ato kodrinore përqark Tiranës, janë punuar masivisht edhe lloje **pëlhurash të pambukta dhe të mëndafshta**.

Pëlhurat e pambukta, të punuara në rrethin e Tiranës, ishin pa dyshim më të bukurat që punoheshin në Shqipëri. Ato kishin përdorim të gjerë si pjesë veshjesh, por edhe për paisjen e mjediseve familjare. Për të zbukuruar një pëlhurë pambuku, praktikoheshin mënyra nga më të ndryshmet. P.sh. kombinohej fija me trashësi të ndryshme. dhe efektet ishin të mahnitshme, sidomos për qenarët përdoreshin edhe fije me ngjyra të lehta. Ka patur edhe pëlhura ku vijat kombinoheshin me motive të thjeshta gjeometrike. Siç është përmëndur më lart, punimi në vegjë ishte një zanat i përhapur në çdo fshat të rrethit të Tiranës. Por ato të zonës së Prezës, janë shumë të përmendura, jo vetëm nga banorët e kësaj zone, por edhe nga shumë banorë të fshatrave të tjera të rrethit të Tiranës, të cilët vlerësojnë me admirim mjeshtërinë e punimit të pëlhurave të këtyre grave. Këtë traditë ato e kanë trashëguar brez pas brezi, vjehrra mësonte nusen apo nëna vajzën. Punimi i pëlhurave për çarçafë dysheku, peshqirë, mbulesa tavoline, këllëfë jasteku, bokshave (përparesve prej pëlhure), livereve (mbuloje të kokës),etj, bëhej nga të gjitha gratë prezjane. Një pjesë të mirë të punimeve i përdornin për vete dhe familjarët e tyre dhe një pjesë tjetër i punonin për t'i shitur. Zakonisht gratë e këtij fshati i shisnin prodhimet e tyre në qytetin e Tiranës, në tregun e Fushë-Krujës etj,.

Deri në vitet '30 të shek. XX. gratë prezjane përdornin **lirin** si lëndë të parë për punimin e pëlhurave në vegjë. Fundet e bardha që vishnin gratë, të quajtura **"linja"**,të mbathurat e gjata për gra dhe burra punoheshin me penj liri, i cili mbillej shumë në Prezë. Pasi korrej, ai duhej të përpunohej, më tej. Liri lihej mbi dy javë në ujë(në përrua ose lumë) që të zbutej. Pasi ishte zbutur,merrej dhe përpunohej në një "mjet të thjeshtë primitiv, prej druri. Ai përbëhej nga dy pjesë. E poshtmja kishte dy kanale që ndaheshin me një tek, i cili shërbente edhe për të qëruar lirin. Goditja (shtypja)e lirit bëhej me pjesën e sipërme të këtij mekanizmi, me anë të një dorëzë që bënte uljen dhe ngritjen e kësaj pjese të drunjtë. Liri i përpunuar ndahej në pjesë të vogla,**dorëza** dhe mbështillej për t'u tjerrë **me bosht**. Tjerrja e lirit nuk ishte aq e thjeshtë sa ajo e leshit, sepse liri ishte i thatë dhe ishte vështirë të përdridhej e të bëhej fije. Pas çdo përdredhjeje dhe tërheqjeje gruaja që tirrte lirin duhet të njomte dy gishtat që të zbuste pjesën e lirit që tërhiqte nga shtëllunga apo **inxa,** siç i thonë gratë prezjane.

Më vonë, rreth viteve '20-30, të shek XX u futën fijet e gatshme prej **pambuku,** i cili pas viteve '60 filloi të mbillej edhe në Shqipëri. Fijet që përdornin gratë prezjane ishin

të llojeve dhe ngjyrave të ndryshme. Kështu p.sh. një lloj pambuku quhej **dardhac** . Ky lloj pambuku e kishte fijen shumë të dredhur nuk "rrinte shtrirë". Ai ishte dy ngjyrash: i **vereniktë (** jo shumë i bardhë,me një ngjyrë të lehtë të verdhë) dhe ngjyrë "vajguri".

Fijet e quajtura dardhac përdoreshin për punimin e pëlhurave me të cilat bënin brekushet e bardha të burrave të cilat kanë qenë shumë të përhapura në Shqipërinë e Mesme, madje janë mbajtur deri në vitet ‘ 60 të shek XX.

Pambuku krap-kishte fije të hollë dhe të fortë,ngjyra e vereniktë. Ky lloj pambuku përdorej për punimin e pëlhurave me të cilat punoheshin këmishat e grave dhe të burrave.

Qinori- ishte një tjetër lloj pambuku me ngjyrë të bardhë. Fijet e holla përdoreshin për të endur pëlhurat për çarçafë.

Teripi- përdorej për të bërë mëngët e **mëngoreve të grave (**këmishave të shkurtra deri në bel) të grave **për të lëshuar** pëlhurën (gjatësia e pëlhurës:20-30m). Për ta bërë fillin e pambukut më të fortë,gratë prezjane i **qeriçnin** fijet e pambukut(bënin zbardhjen e fijeve). Qeriçja e pambukut është një proces i thjeshtë: Merreshin dy lugë niseshte dhe treteshin në ujë të ftohtë. Pastaj përziheshin dhe solucioni I përgatitur, i linin për të valuar. Më pas në’ të futeshin torkat e pambukut që bliheshin në dyqan dhe liheshin të ziejnë pak minuta,sa të merrnin dy-tri valë. Me një shkop nxirreshin fijet nga uji i valuar dhe liheshin për tu ftohur, pastaj thaheshin në diell. Krahas pëlhurave të pambukta gratë e Prezës, por edhe atë të fshatrave të tjera fushore janë marrë edhe me endjen e pëlhurave të mëndafshta. Gratë prezjane kishin shumë kërkesa nga banorët katolike për të punuar pëlhura që dalloheshin për vlerat dhe shijet e tyre. Prandaj edhe gratë prezjane i quanin pëlhura kaurreshash, sigurisht jo me sensin e fyerjes, por të tipareve të veçanta dalluese të këtyre lloj pëlhurave, krahasuar me ato që përdornin gratë myslimane të fshatrave përreth. Punimin e këtyre pëlhurave prezjanet e quanin**”shkrim”,**sepse kërkoheshin ornamente të ndryshme si:kryqi,kutijat katrore**,”gërshonzat**” që ishin katërkëndësha në formën e bishtit të dallandyshes në dy anët e katërkëndëshit. Zbukurime të tjera quheshin **“hoka** (kutia) që ishin *rombe*, pra siç shprehet një endëse e moshur Hike Kaziu, i ngjajnë kallbit, nuskës së bakllavasë. Shiritat që shtoheshin në pëlhurë dhe që kishin ngjyra të ndryshme nga pëlhura, quheshin **“zogj”.** Katër fije të tilla quheshin 2 zogj. Largësia ndërmjet zogjve quhej **“gishtarë”. Dhom (dhëmb)** disa dhomë, quhej shiriti me dy fije me ngjyra të ndryshme, që futeshin në gjatësinë e pëlhurës gjatë procesit të “endjes”së pëlhurës.

Pambukun që përdornin për pëlhurat e katolikëve, gratë prezjane e lyenin me blozë, e cila i jepte pambukut një ngjyrë kafe të hapur dhe nuk çngjyrosej lehtë. Kjo lloj ngjyre, që merrte pambuku i lyer, pëlqehej shumë nga porositëset, sepse në treg nuk gjeje pambuk me ngjyrë të tillë. **Balldomi** është një shirit i gjerë që krijohej nga bashkimi i shumë zinxhirëve pranë njeri-tjetrit. Balldom quhej edhe pjesa e pëlhurës që kufizonte zogjtë. Ky përdorej për zbukurimin e mëngoreve, bokshave dhe levereve.

- Mjeshtri të ushtruara nga burrat

Vend me rëndësi në jetën e banorëve të fshatrave të Tiranës luanin edhe mjeshtëritë popullore si: punime në dru, në baltë, në gurë etj. Punimet zejtare dhe prodhimet e tyre, ishin burim plotësues i ekonomisë shtëpiake dhe njëherazi lidhen ngushtë me mënyrën patriarkale të jetesës.

Ndër mjeshtëritë tradicionale që i qëndruan kohës më gjatë, ishte punimi i pëlhurave të trasha, qelesheve të bardha të burrave që përdoreshin në Tiranë, punimi në dru, punimi i enëve prej balte etj.

1. Punimi i drurit

Punimi i drurit është një mjeshtëri mjaft e hershme, që e pati zanafillën dhe rrugën e zhvillimit si një art baritor. Zbukurimet me gdhëndje në dru në mjedisë të banesës, në enët dhe orendi të jetës familjare, në mjete e vegla të punës etj., ka qenë një dukuri e veçantë në jetën e fshatrave malore të rrethit tëTiranës. Kjo mjeshtëri është e lidhur me ekzistencën me shumicë të lëndës së drurit në zonat malore, të pasura me pyje. Shumë objekte prej druri, janë të skalitura me daltë artisti, duke përfshirë edhe ato të përdorura për të plotësuar nevojat e jetës së përditshme familjare. Zakonisht kjo mjeshtëri ushtrohej në kohën e lirë, sidomos në dimër, kur njerëzit qëndronin në shtëpi. Ndër punimet më të shpeshta ishin : arkat, tavanet, dollapët e murit, kornizat e dritareve, dyert, enët e orenditë e ndryshme për paisjen e mjediseve të banimit.

Punimet, njëkohësisht, i zbukuronin me motive të ndryshme të realizuara me gdhëndje ose inçizim. Nëpërmjet këtyre teknikave ato realizonin motive floreale e zeomorbe si : lule, gjethe, pamje gjallesash që ishin më të dashura për ta si : sorkadhja, dhia e egër, gjarpri, dashi, kali, etj. Veç këtyre pëlqenin motivin e diellit, atë të hënës, yjet,

përfytyrime të ndryshme mitike. Me kalimin e kohës gdhëndja u zhvillua si mjeshtëri profesionale, sidomos në shek e XX.

Duhet theksuar se punimet në dru ishin si art ekskluzivisht i zhvilluar nga burrat. Punimet në dru gjenin zbatim në ndërtimin e shtëpive, në paisjet e saj, punimin e enëve të ndryshme, punimin e djepeve, e në shumë objekte të tjera të cilat i shërbenin nevojave të popullsisë së këtij rrethi. Punimet e mjeshtrave drugdhëndës ishin mjaft të larmishme, por më shumë punoheshin këto objekte

a. Tavane, dollapet e murit, musandrat, arkat për mbajtjen e rrobave, dyer, etj,.
b. Një grup interesant, për nga vlerat e tyre artistike, përbënin punime të këtilla të quajtura "sende të vogla" si : pipa,çibukë, krëhra, djepe, kupa etj.

Mjeshtërit e punimit të tavaneve kanë përdorur disa forma zbukurimesh e motivesh të realizuara me gdhëndje.

Jo në pak raste janë realizuar edhe zbukurime me tejshpim. Tejshpimi ishte një metodë e cila aplikohej në dru duke përdorur hekurin e nxehtë, i cili shponte drurin tejpërtej, sipas madhësisë dhe formës që mjeshtri drugdhëndës, kishte në plan për të realizuar vepra të ndryshme zbukuruese në dru. Do përmëndja këtu disa realizime të bëra me tejshpim, siç janë drugat, shulat e vegjve, shpatullat etj. Si material shërbente druri i ahut, i lisit dhe ai i pishës, të cilët në këtë krahinë rriteshin me shumicë. Për sa i takon sigurimit të lëndës së drurit jo gjithmonë lënda e parë sigurohej afër fshatit. Në shumë raste lënda e parë merrej në: Dibër, Gollobordë, Korcë etj, të cilat ishin të pasura në dru ahu dhe lisi.

Në disa shtëpi tradicionale në fshatrat e ndryshme të Tiranës, por edhe brenda në qytet, janë ruajtur edhe sot e kësaj dite punime druri, të realizuara nga mjeshtrat e fshatrave të Tiranës. Do përmëndja këtu fshatra si Preza, Dajti, Petrela, Bërzhita etj. Veprat më të rëndësishme të realizuara nga këta mjeshtër, janë punime tavanesh druri të shumë banesave dhe realizime në dru për kishat dhe xhamijat e zonës. Po kështu ato kanë realizuar edhe bërjen e vegjëve, shegla të madhësive të ndryshme (qypa druri, për rregje), dyer, dritare etj,. Veprimtaria e tyre ka filluar në vitet 1850 dhe ka vazhduar deri në prag të çlirimit. Për punimin e vegjve dhe aksesorëve të tyre mund të veçojmë: **Ahmet Lokën** në fshatin **Palaq** (kryemjeshtër sidomos për punimin e govatave prej druri), **Hasan Shamkun** dhe djali i tij **Ali Shamku**; **Haxhi Hykën** dhe djalin e tij **Myftar Hykën,** i vetmi 87-vjeçar që është gjallë dhe që vazhdon të ushtrojë këtë mjeshtëri. Për punimin e vegjve ata e siguronin lëndën drusore në pyjet përreth. Druri

bazë, më i forti dhe më rezistenti, ishte qarri (lisi); pas tij vinte druri i vidhit apo edhe ai i caracit. Trupi i vegjve ishte i thjeshtë në punim: dy trungje të drejta katrore shërbeenin si bazament, mbi të cilët vendoseshin paralelelisht pingul, mbështetëset e shulit: dy për shulin e parë dhe dy të tjera për shulin e dytë ku mbledheshin fijet e (penjëve). Pjesa e vegjve që quhej **tafe** (me theks te e-ja) ku vendosej shpata, kërkonte mjeshtëri në punim. Një aksesor tjetër, shumë i vështirë në punim ishin edhe **makalloret,** ku futen dy petëzat rrethore, si makara, nëpër të cilët kalohen kordone të trashë që lidhen me liqtë, të cilët bëjnë hapjen dhe mbylljen e "gojës" së pëlhurës.

Mjeshtra të këtij kalibri kam ndeshur edhe në fshatra të Dajtit, ku do përmëndja **Z. Asllan Gjuzi**, i cili e ka ushtruar veprimtarinë e tij nga vitet 1879 deri në vitin 1932. Nga pohimet e nipit të tij, Asllani ishte një talent në punimin e drurit, kryesisht të tavaneve. Ai ka punuar tavanet e dy kishave, njëra në Lanabregas, që edhe sot shihen rrënojat e saj dhe një kishë në fshatin Ferraj. Po kështu ai ka kontribuar edhe në ndërtimin e pareteve të shumë xhamijave të fshatrave përreth Komunës Dajt.

Gjithsesi sot kjo mjeshtëri, në ndryshim nga degët e tjera, vazhdon të zhvillohet me intensitet të madh, pasi dhe kërkesat e kësaj pune janë të mëdhaja në këtë rreth, si rezultat i ndërtimeve të vazhdueshme. Por punimi i sotëm i drurit nuk ka të krahasuar me peridhat e mëparshme dhe nuk i ka ato vlera pasi mjeshtrit e mëparshëm punonin në kushte primitive, por me një mjeshtëri të rrallë, ndërsa sot mjetet e punës janë më të avancuara.

Një tjetër teknikë e punimeve në dru ishte ajo "**me çark**" me të cilën punoheshin pipat e gjatë dhe disa objekte të tjera të vogla, "**me orma**" (vizime) e ngjyra krejt të veçanta. Shumëkush nuk do ta përfytyronte dot një burrë të moshuar tiranas, të veshur me brekushet e bardha dhe jakucen e zezë, me qeleshen e lartë pa pipën prej druri, me gjatësi rreth 30-40 cm. Më vonë repertori i këtyre objekteve prej druri të punuar me çark, u zjerua mjaft duke përfshirë kuti e kupaçë druri të përmasave të ndryshme, bishta pene, takëme shkrimi etj.

Punimi i këtyre objekteve bëhej nga mjeshtër të veçantë të cilët ishin të specializuar për këto punime. Kuptohet se sasia e punimit të tyre varej edhe nga kërkesat që i bëheshin këtyre mjeshtërve për këto lloj objektesh. Sipas të dhënave gojore të disa mjeshtrave të intervistuar kishte vazhdimisht kërkesa për këto punime. Këtë e dëshmon edhe nipi i një drupunuesi në fshatin Shëngjergj, i cili ruan akoma koleksionin e punimeve të gjyshit të tij. Edhe ai sot ushtron këtë traditë, por sipas pohimit të tij është shumë vështirë për të

gjetur treg dhe nuk dihet nëse do ta vazhdojnë më tej këtë zanat. Mjeshtëria e punimit të pipave është ushtruar në fshatrat Lanabregas, Surrel, Shishtufinë etj. Ndër familjet më të përmendura në rrethin e Tiranës, ishte ajo me mbiemrin **Skënderi**, të cilët shquheshin me emër për punimin e pipave, për tri gjenerata me radhë. Punimet e kësaj familjeje, ishin të preferueshme jo vetëm brenda vendit, por edhe jasht. Kjo familje edhe sot ka përfaqësues të denjë me pasardhës, që vazhdon të jetë i suksesshëm siç është **Isuf Skënderi.**

Përsa i takon objekteve të kultit, janë realizuar bashkpunime ndërmjet mjeshtërve të kësaj krahine me mjeshtrat e krahinave të tjera, sidomos me ato të Dibrës. Këtë e dëshmojnë edhe punimet e ruajtura në kisha, teqe dhe tyrbe që ndodhen në Tiranë dhe rrethinat e saj. Dëshmi e gjallë janë punimet e realizuara në Kishën e Shëmërisë, në atë të Shëngjergjit, e në shumë kisha të tjera përreth. Po kështu ndërtime kulti kemi edhe xhamitë, si : xhamia e Ethem beut, në qendër të Tiranës si dhe xhami të tjera të ndërtuara në çdo fshat të zonës në fjalë, si dhe tyrbe, të cilat vazhdojnë të jenë dëshmi e gjallë e arkitekturës popullore në këtë rreth.

Këta mjeshtër filluan të ekspozonin punët e tyre të cilët filluan të merrnin edhe porosi pune të cilat gradualisht e kthyen këtë mjeshtëri në një burim mjaft të mirë fitimi. Duhet theksuar se mjeshtrat profesionistë të kësaj krahine krijuan vepra artistike të pavdekshme, krijuan stile të veçanta të gdhëndjes artistike të drurit. Të gjitha këto na bëjnë të mendojmë se është shumë e rëndësishme të ruhet dhe të vazhdohet të punohet mjeshtëria e drurit, e cila është njëkohësisht edhe një burim i mirë fitimi.

2. Punime balte

Ashtu si në shumë rrethe të tjera të vendit, edhe në Tiranë, ka patur fshatra të veçanta, në të cilat një pjesë e banorëve ushtronin mjeshtërinë e punimeve prej dheu. I tillë ka qënë fshati Farkë, 10-12 km në juglindje të Tiranës. Një lagje e tërë merrej me punimin e enëve prej balte. Mjeshtria e punimit të qeramikës, në përgjithësi ka tradita shumë të lashta. Këtë e dëshmojnë edhe gjetjet arkeologjike në rrethin e Tiranës. Gjurmët e saj ndeshen që nga periudha e neolitit e deri në ditët tona. Zhvillim mjaft të madh mori kjo traditë gjatë periudhës së shek XVIII-XIX. Për të vërtëtuar një gjë të tillë, do jap disa argumente në lidhje me punimin e kësaj teknike, falë bisedimeve të gjata të bëra me

mjeshtrat e familjes **Haki dhe Bashkim Plaku,** dy nga gjashtë vëllezërit Plaku. Familja e tyre jetë e mot është marrë me prodhimin e qeramikës. Poçe, vorbe, katruve, tava, thuajse çdo gjë që ka lidhje me baltën e pjekur është e lidhur fort me të shkuarën dhe të sotmen e tyre."Sipas të thënave të pleqve tanë, – nis të tregojë Hakiu, – kjo traditë në familjen tonë duhet të ketë nisur nga kohë që nuk mbahen mend, ndoshta aty rreth 400 vjet më parë. Jo vetëm asokohe, por deri edhe në moshën e rinisë sime enët prej balte ishin kryesore në çdo shtëpi, qoftë për të gatuar, apo qoftë për të mbajtur ujë. Enët metalike kanë qenë një gjë më pak e përdorshme. Kështu që imagjinoni pak se sa e rëndësishme ishte kjo punë ndër kohët e para. Në një farë kuptimi, paraardhësit tanë ishin prodhuesit e vetëm të enëve të kuzhinës. Ky profesion jo vetëm që vlerësohej, porse poçarët konsideroheshin edhe si njerëz të nderuar nga i gjithë fshati. Jo vetëm roli i tyre i veçantë, ndryshe nga të tjerët që ishin shumica bujq e blegtorë, por edhe natyra e punës së tyre, i bënte të ishin të ndryshëm. Mbase ishte edhe lidhja e tyre me qytetin, ose fakti që ata ishin zakonisht njerëz që punonin shumë e flisnin pak, ato që ndikuan në pozitën e tyre sociale". Hakiu bën pak pushim, i duhet ca kohë sa të kujtojë historitë e fëmijërisë së tij. "Profesionin e kam mësu që kur isha fare kalama nga im atë, Sul Plaku. Ky e kishte marrë prej gjyshit dhe gjyshi prej stërgjyshit e kështu me radhë. Nuk di të them nëse e kam menduar ndonjëherë nëse më pëlqente apo jo ky profesion. Asokohe as që na shkonte ndërmend se mund të bënim ndonjë zanat tjetër. Kështu kishte vazhduar tradita, ky ishte fati ynë, në të mirë a në të keq. Mbaj mend që, kur mbaronim ndonjë furrë, niseshim të gjithë bashkë, unë baba, xhaja, djemtë e xhajës, me koshat e mbushur plot me qeramikë që i shisnim te Pazari i Vjetër. Edhe në Tiranë kishte kërkesë të madhe për to.

Bashkimi vazhdon duke shpjeguar në bisedë e sipër sigurimin e argjilës, e cila në ditët e sotme gjendet me vështirësi, për shkak të ndarjes së pronave pas viteve '90, dhe ato detyrohen ta blejnë atë. Po kështu ai shpjegon edhe mënyrën e përgatitjes duke marrë argjilën, e cila përzihet me rërën dhe më pas me ujin. Ai tregon për makinerinë e vendosur në punishte. Ai shprehet që është e vjetër, e ardhur nga Rusia, që me ndërtimin e punishtes nga regjimi komunist. Kjo makineri bën përzierjen e gjithë masës në mënyrë që ne pastaj të kemi mundësi të punojmë. Duket si e çuditshme, por kjo makineri punon akoma dhe fort mirë bile, rrallë na është dashur që t'i bëjmë ndonjë riparim. Gjatë përzierjes së baltës duhet bërë kujdes që të mos na krijohen xhepa ajri.

Nëse ndodh kështu, atëherë i gjithë prodhimi shkon dëm. Pastaj, me t'u bërë gati balta, na duhet të dalim "matanë". "Matanë" është një dhomë e vogël në skaj të punishtes. Këtu Bashkimi hedh mbi një çark që vërtitet pa pushim një shuk balte. Pastaj, thuajse instinktivisht, duart e tij nisin të "luajnë" me baltën. E ngrenë, e ulin, e përkëdhelin, e shtypin butë, derisa më në fund, brenda pak minutash, kemi përpara nesh një qyp të vërtetë. Është vërtetë ca i brishtë dhe duket sikur i merren mendtë, porse qypi më i fundit i punishtes Plaku është gati për të zënë vend në një raft të madh. Vetëm pasi të thahet mirë e mirë do të futet në furrën ku temperatura arrin deri në 900 gradë.
Që në fillim na kishte bërë përshtypje një grumbull i madh drush dushku në hyrje të repartit. "Ne nuk përdorim gjë tjetër përveçse dru për të ngrohur furrën, – thotë Hakiu, sikur të na e ketë kuptuar mendimin, – jemi kundër përdorimit të gjërave të dëmshme për mjedisin. Na kanë thënë se ka disa vende ku për furra të tilla përdorin madje edhe kopertonë të vjetër makinash. Kjo gjë nuk duhet lejuar. E patë vetë se çfarë vendi kemi ne këtu. Do të ishte krim i madh nëse ne vetë, vendalinj këtu që prej kohësh që nuk dihen, sikur ta dëmtonim vendin që na e kanë lënë të parët. Nuk është e drejtë, do bënim gabim të pafalshëm".Ndërsa dikush prej nesh mundohet jo edhe aq me sukses të imitojë mjeshtrin në bërjen e një vazoje të thjeshtë, Bashkimi gjen pak kohë sa të sistemojë prodhimin më të fundit. "Ndonëse kohët kanë ndryshuar dhe sigurisht që në shtëpi përdoren mjete të tjera, – thotë Bashkimi, – sërish ka një lloj nostalgjie për këto prodhimet tona, sidomos nga lokalet. Nuk besoj se ka lokal të mirë në Shqipëri që të mos ketë marrë të tilla prodhime këtu te ne. Mbase nuk është vetëm nostalgjia, por gatimet e bëra me tasa qeramike kanë jo vetëm shije tjetër, por edhe një diçka që i lidh njerëzit me natyrën, me të kaluarën, me kujtimet e fëmijërisë, me origjinën e tyre. Pra, me gjëra që nuk kanë se si ta japin teknologjitë e sotme, vërtet të mira e të shpejta, por gjithsesi..".

Deri në fund të shek XIX, në shumicën e shtëpive fshatare dhe qytetare të këtij rrethi, në mënyrë të veçantë në shtresat e mesme e të varfra të popullsisë, krahas enëve metalike, në paisjet shtëpiake, ruheshin enë prej druri ose prej balte të pjekur. Ndër këto përmëndim enët për pjekjen e bukës si : saçi, çerepi dhe vorbat për zierjen e ushqimit. Përveç këtyre janë punuar edhe enë që shërbenin për ngrënie si : kupa, tasa e shumë të tjera. Nuk mungonin edhe enët që shërbenin për të mbajtur bulmetin si : qypa të madhësive të ndryshme, enët e ujit si : shtamat, katrovet dhe ibrikët e ujit. Familjet që

përdornin më gjerë enët prej balte zakonisht ishin shtresat e varfra dhe një pjesë e shtresës së mesme. Siç e përmenda më lart, fshati që merrej më shumë me punimin e baltës, ishte Farka. Enët e Farkës, (kryesisht tasa dhe vorba), kishin forma shumë harmonike, zbukurime diskrete, vetëm te qafa e vorbave dhe ishin të pjekura mirë. Mjeti më i përdorshëm për punimin e enëve prej balte ishte carku me dorë, por kishte edhe mjete të tjera ndihmëse. Për sa i takon lëndës që përdorej, ajo ishte balta deltinë, e pastër dhe mjaft e yndyrshme. Në përgjithësi kjo mjeshtri në këtë krahinë ushtrohej nga burrat dhe në shumë pak raste e ushtronin gratë të cilat kryesisht punonin enët për pjekjen e bukës.

Gjithsesi, me kalimin e kohës punimet prej dheu erdhën duke rënë dhe e humbën rëndësinë e tyre, sidomos prej gjysmës së dytë të shek XX. Kjo traditë vazhdoi edhe pas çlirimit, por sigurisht nuk zbatohej më si më parë. Këtë e pohon edhe Z. Bashkim Plaku kur thotë : "Vite më vonë, kur unë isha ushtar, duke u bazuar në traditën tonë dhe të familjeve të tjera, u ngrit këtu, pikërisht fare pranë lagjes sonë të vjetër, një repart i prodhimit të qeramikës. Aty kam filluar edhe unë punën, -vazhdon ai me bisedën e tij. Ishte një sektor i ndërmarrjes që quhej Konsumi i Gjerë. Këtu punonin deri në 26 punëtorë". Gjatë viteve të ngritjes së kësaj ndërmarrjeje nga shteti vëllezërit Plaku kanë punuar deri në fillimet e '90 në magazinën e madhe nga dilnin poçe pa fund. Kur të gjithë u larguan, ata vendosën të privatizojnë punishten ku kishin punuar. Kështu mori udhë iniciativa e tyre private, ku janë të angazhuar ende. Bashkimi na tregon udhën që merr balta deri sa "merr jetë". "Juve mund t'ju duket e çuditshme, – na thotë, – porse qeramika ka një jetë të sajën. Duket sikur është një gjë e ftohtë, e thyeshme, e ngrirë, por nuk është aspak ashtu. E keni parë se si një katruve uji vishet me bulëza? Kjo tregon se qeramika merr dhe jep me mjedisin që e rrethon. Ajo ka 'frymëmarrjen e saj'. Për këtë gjë më pëlqen ky profesion thekson Bashkimi.

Përveç Farkës, me punimin e enëve prej balte janë marrë edhe banorët e fshatrave Bërzhitë dhe Marikaj etj. Gjithsesi, ajo çfarë ka rëndësi, është se, edhe pse punimet e baltës nuk bëhen me të njejtin intesitet si në të kaluarën, ato vazhdojnë të punohen, pëlqehen dhe të vlerësohen si nga banorët e rrethit të Tiranës, dhe e rretheve të tjera në përgjithësi.

3. Punimi i gurit

Edhe punimet e gurit bëjnë pjesë në mjeshtëritë e hershme të zhvilluara në këtë rreth. Këtë e dëshmojnë edhe gjetjet e ndryshme arkeologjike, si : mbetje muresh të lashta guri, rrugë të shtruara kalldrëmi, harqe portash, oxhakë, shtëpi të ndërtuara prej guri, e shumë ndërtime të tjera. Duke qënë se zona e Tiranës është një vend me shumë male e kodrina, është e pasur me material guri të llojeve të ndryshme.

Mjeshtrit popullorë gurëskalitës kanë punuar oxhaqe që zbukurojnë vatrën familjare, kanë punuar fasada të dyerve të shtëpive, kanë gdhëndur qemerë prej guri në formë harku apo në formë katërkëndëshi, duke bërë mbi to figura të ndryshme si : lule, gjethe e degë, kafshë etj,. Ajo që bie më shumë në sy në punimet prej guri në shtëpitë fshatare, janë zbukurimet e ndryshme në dyert e shtëpive e në oxhaqet e vatrës familjare. Një pjesë e tyre ekzistojnë edhe sot. Punimi i gurit është një mjeshtëri, e cila është praktikuar shumë në fshatrat e zonave malore, kryesisht për ndërtimin e banesave. Nga gjurmimet e bëra në fshatra të ndryshme malore të rrethit të Tiranës si : Shëngjergj, Surrel, Bastar, Priskë, Petrelë etj, shihen ende banesa të punuara me mur guri nga themeli e deri në çati. Punime guri janë bërë edhe nëpër çezma, burime dhe rrugë[5)].

Mjeshtrit popullorë e trashëgonin mjeshtërinë e punimit të gurit brenda rrethit familjar. Fatkeqësisht nuk kam mundur të gjej emra konkretë mjeshtrash, por punimet e anonimeve i kanë rezistuar kohës dhe kanë jetuar për shekuj me radhë.

[5] Bisedime të bëra me mjeshtra druri nga Fshati Prezë, siç ishte Tar Hyka, mjeshtër nga fshatrat e komunës Dajt si, Ramazan Qordja nga fshati Tujan etj, të cilët kanë shprehur rëndësinë dhe vlerën që kishte për ta punimi i drurit duke realizuar, musandra, syndykë, pipa, çarqe etj. Bisedime të gjata kam bërë edhe me Bashkim Plakun nga fshati Farkë, i cili shprehte dashurinë që ai kishte për punimin e baltës, duke realizuar enë të cilat janë të pranishme edhe sot në shumë lokale të Tiranës por edhe të rrethe të tjera, të cilat shprehin edhe një herë, se sa e rëndësishme dhe e vlefshme është mjeshtëria e punimit të baltës në shoqërinë shqiptare.

Jelekë, pjesë e kostumit që përdorej për martesë nga gratë në zonën e Prezës.

Mongore e qendisur me fije ari, pjesë e kostumit që përdorej nga gratë për martesë në zonën e Prezës

Këmba e dimigjve, pjesë e kostumit që përdorej nga gratë për martesë në zonën e Prezës.

Veshje e plotë e martesës që përdornin gratë në zonën e Prezës.

Xhumlek i përdorur nga gratë prezjane

Vegjë të gjurmuara
në zonën e Prezës
nën pronësinë e
Hike Kaziut

Pjesë të vegjës

Shpatë

Druga me mostra

Limine

Çikrik

Hike Kaziu duke punuar në vegjë.

Endja e pëlhurës në vegjë.

Punime të ndryshme pëlhure të
bëra në vegjë nga gratë
e fshtrave të Tiranës

Levere koke të përdorura nga gratë preziane

Punime grepi të bëra nga gratë në fshatrat e rrethit të Tiranës

Punim të leshta në tezjah vertikal

Bosht për dredhjen e leshit nën pronësinë e Hike Kaziut, Prezë

Haki Plaku nga fshati Farkë gjatë kohës së punimit të baltës.

Shtame ose katruve ku mbahej uji

Qyp prej balte ku mbahej vera

Qyp prej balte ku mbahej mjalti.

Punime në dru

Synyk 150 vjeçar
në pronsinë
e Ali Brushit.

Synyk paje
që merrnin gratë
në Pezë

Synyk 100 vjeçar i gjetur në Surrel

Kaçile prej thupre e përdorur
në zonën e Prezës.

Gjyma prej bakri dhe hekuri të përdorura për mbajtjen e ujit në fshatrat e Tiranës

Shtypse orizi

Lierje prej hekuri me veriga

Lierje prej cingate

Llastike të përdorura nga burrat në fshatin e Prezës pas viteve ‘40 të shek. XX

KAPITULLI IV

Ushqime dhe pije tradicionale

- **Ushqime të jetës së përditshme**

Një tregues i rëndësishëm i mirqënies së banorëve të fshatrave të Tiranës është ushqimi, duke filluar nga mënyra e të ngrënit, asortimenti i gjerë i artikujve të përdorur për gatim, të gatuarit të tyre etj. Shumë ushqime të përdorura nga banorë, janë siguruar nga burimet e ekonomisë shtëpiake si: mielli, mishi, bylmetrat, perimet, zarzavatet etj. Ndërsa pjesa tjetër e ushqimeve që përdornin, si: makaronat, orizin, sheqerin, kafen, vajin, kripën,etj., fshatarët i blenin në pazar ose në dyqane në afërsi të fshtrave të ndryshme[1)]. Mënyra e të ushqyerit përbënte një aspekt të rëndësishëm të mënyrës së jetesës. Madje kjo përbën edhe specifikën e një krahine apo zone etnografike. Ashtu si në gjithë rrethet e vendit tonë, edhe në rrethin e Tiranës, baza kryesore e ushqimit ishte me prejardhje **bimore** dhe **shtazore.** Kjo vjen si rezultat i rolit dhe peshës që kishte bujqësia dhe blektoria, si degë bazë ekonomike në fshatrat e ndryshëm. Autorë të artit të gatimit ishin amvisat, të cilat gjatë gjithë periudhave kohore janë përpjekur të krijojnë receta nga më të ndryshmet.

Si zonat malore ashtu edhe ato kodrinore e fushore, nuk kishin shumë ndryshime në gatimin e ushqimeve të përditshme, por edhe në raste festash dhe gëzimesh. Megjithatë duhet theksuar se ushqimi për shumicën e fshatarëve ishte i varfër dhe i njëllojshëm, kjo si rezultat i kushteve të vështira ekonomike që paqyronin shumë familje në periudha të ndryshme kohore[2)]. Ndër gatimet më të rëndësishme konsiderohej buka, e cila përgatitej me miell misri dhe gruri. Shumë rrallë në disa fshatra malore janë përdorur, thekra, elbi, e tërshëra etj. Sigurimi I bukës së përditshme ishte çështja kryesore për fshatarin, sidomos në vitet e krizave edhe pse duhet thënë se, krizat e bukës në vendin tonë kanë qenë të shpeshta sidomos në vitet ’30 të shek. XX. Gatimet ishin të ndryshme sipas

[1] Gjergji, A: “Mënyra e jetesës në shek. XIII-XX”, Tiranë, 2002, f.81.
[2] Gjergji, A: “Mënyra e jetesës në shek. XIII-XX”, Tiranë, 2002, f. 259

stinëve. Në repertorin e ushqimeve, përfshihen një numër i madh gatimesh tradiconale, të cilat përdoreshin për konsum të përditshëm, por edhe për raste festash dhe gëzimesh. Ndër këto përmëndim:

❖ **Gatime me bazë miellrash(lloje bukësh, lakrorë, byrekë, petulla etj,.)**

Siç e përmënda më lart, ato që merreshin me gatimin ishin gratë, të cilat i kushtonin vëmëndje dhe kujdes të madh përgatitjes dhe përpunimit të ushqimeve. Duke qënë se buka përbënte ushqimin bazë, gratë gatuanin disa herë në ditë, si rezultat i nevojave të familjes, qoftë ato me përbërje të madhe numerike, por edhe në familjet më të vogla. Duke iu referuar informacionit të marrë në fshatrat e Tiranës, gatuheshin disa lloje bukësh, që shërbenin për konsum të përditshëm, por gatuheshin edhe bukë për raste festash, siç janë festat fetare dhe ato familjare.

Zakonisht gatimi i bukës bëhej me miell misri të bardhë, me miell gruri (sipas mundësive dhe nevojave të familjes). Në fakt gatimi i bukës me miell gruri, bëhej më rrallë. Zakonisht konsumi i saj bëhej për një periudhë 2-3 mujore, si rezultat i mungesës së grurit në shumë fshatra. Në fshatrat fushore buka e grurit sigurohej për gjithë vitin, por që njëkohësisht alternohej edhe me bukë misri. Me miell gruri apo misri, gatuheshin lloj-lloj bukësh duke përdorur përzierje dhe teknologji të ndryshme në përgatitjen e brumit. Siç e kam thënë më lart, gatimi i bukës dhe ushqimit bëhej në një vend të caktuar në dhomën e zjarrit. Duke u ndalur tek emërtimet e bukëve; do ta nisja nga llojet më të thjeshta për konsum të përditshëm deri tek ato me brumë më të përpunuar, zakonisht gatuheshin në raste të rralla festash familjare, apo për festat e motmotit. Një lloj buke që gatuhej dhe konsumohej në çdo fshat të rrethit të Tiranës ishte **buka nore. (me miell misri).** Përgatitja e kësaj buke, nuk të harxhonte shumë kohë dhe mund, siç shprehen gratë nga fshatra të ndryshme të këtij rrethi. Brumi i saj bëhej duke përzier miellin me pak kripë dhe me ujë të valuar. Pasi i jepej forma e rrumbullakët, që të mos *hapërdahej (shprishej)* vendosej në **qehe (**lopatë duri me një bisht të shkurtër). Për pjekjen e saj ndahej vatra (kështu shpreheshin gratë kur ndanin në dy pjesë prushin dhe hirin në vatër), dhe më pas e hidhnin brumin direkt në vatër dhe e mbulonin me thëngjij (shpuzë). Sapo skuqej, e hiqnin dhe hirin që kishte rënë mbi koje (kore,mbi sipërfaqen e

bukës) e pastronin me pendë. Pjekja e bukës nore bëhej edhe me saç. Kjo lloj buke është përdorur gjërëisht deri në vitet 30-40 të shek XX.

Një lloj tjetër buke quhej **mrume.** Për gatimin e kësaj buke përzihej mielli i misrit me atë të grurit në masë gati të njëjtë. Kjo bukë zihej me fare buke, (ishte miell i zënë më ujë që lihej dy tre ditë për t'u thartuar dhe më pas përdorej për zënien e bukës). Për zënen e kësaj buke, në vënd të ujit të valuar, përdorej uji i vakët dhe kos. Kjo lloj buke piqej me saç. Buka e grurit, që të mos forcohej gjatë pjekjes, mbulohej me gjethe filete (lloj druri me gjethe si të rrushit) para se të piqej. Këto gjethe e mbanin të butë bukën dhe hiqeshin pasi buka ishte pjekur. Kjo lloj buke ishte shumë e shijshme dhe është përdorur deri në prag të çlirimit. Përgjithësisht buka e mrume është përdorur për raste më të rralla ose për ndonjë festë të rëndësishme. Ndërsa në fillim të shek XX, u fut si konsum i përditshëm. Kjo lloj buke është përdorur kryesisht në fshatra kodrinore dhe fushore si: Prezë, Ahmataq, Bërxull, Bërzhitë, por edhe në disa fshatra të malsisë së Tiranës si: Dajt, Linzë, Priskë, Shëngjergj etj. Kjo lloj buke, quhej me emërtime të ndryshme . Fshatrat malore e njihnin si **bukë Përzise.**

Buka e çerepit . Burimi i kësaj buke bëhej me miell misri dhe me ujë të nxehtë. Pjekja bëhej në çerep (ashtu si buka nore),por mbulohej me thëngjij. Kjo lloj buke zakonisht gatuhej në disa fshatra malore. **Bukë Vajacë.**Është përdorur shumë në fshatrat Prezë, Petrelë, Dajt, Shëngjergj. Burumi i kësaj buke pregatitej duke përzier miell gruri me vaj ulliri. Në sipërfaqe të bukës, (para se të piqej), amvisat bënin vrima duke e shtypur brumin me gisht dhe përsëri hidhnin vaj në sipërfaqe. Në disa fshatra (kryesisht fushore), që nuk kishin shumë ullinj, brumi përgatitej me ujë të nxehtë më pas i hidhnin vaj mbi të. Kjo lloj buke ishte shumë e yndyrshme dhe zakonisht gatuhej për raste festash fetare, por edhe ndonjë festë tjetër apo në ceremoninë e fejesave.

Bukë nacërr (ngacrra) ishte një lloj buke, që për nga përbërësit ishte pothuajse *e njëllojtë me **bukën nore,*** por me ndryshimin se në vend të ujit, brumi përgatitej me kos. Në disa fshatra si Prezë, Petrelë dhe Shëngjergj, brumit të kësaj buke i fusnin edhe vezë gjë që i jepte shije të veçantë. Pasi piqej, ajo mbështillej me një copë të leshtë dhe mbahej aty deri sa të konsumohej. Në përgjithësi kjo lloj buke përgatitej kryesisht për darkën e shkesit, në raste fejesash. Për këtë arsye ajo quhej edhe "buka e shkesit". Kjo lloj buke për raste të veçanta, gatuhet edhe në ditët e sotme. Një lloj tjetër përgatitej me miell gruri, farë buke dhe vaj ulliri.

Me bazë miellrash përgatiteshin edhe lloje **petullash.** Ato preferoheshin shumë dhe ishin të zakonshme në sofrën e fshatrave të ndryshme të rrethit Tiranës, meqenëse vaji i ullirit sigurohej me bollëk. Një lloj petullash bëhej duke përgatitur brumë të hollë me miell gruri dhe me ujë. Këto zakonisht i pëlqenin fëmijët. Një lloj tjetër bëhej me farë buke dhe këto sigurisht gjatë pjekjes fryheshin më shumë dhe bëheshin më të shijshme. Petullat konsumoheshin me pekmez(musht mani),me sheqer ose me mjaltë(ata që kishin bletë)ose të shoqëruara me djathë. Petullat gatuheshin edhe me kos dhe me vezë. Këto lloj petullash quheshin "petulla rrasa".

Përveç petullave të zëna me kos, kemi edhe petulla të zëna me ujë të vakët dhe farë buke, të cilat njiheshin si gufuese. Këto lloje petullash, brumi rrihej fort dhe pasi merrej me dorë, hidhej në enë me vaj të valuar, në të cilën hapej dhe gufohej, prandaj dhe quheshin petulla gufuese. Zakonisht petullat gatuheshin për në mëngjes dhe për darkë. Petullat futeshin tek gatimet e përditshme dhe janë përdorur në mënyrë të vazhdueshme, edhe sot.

Pas viteve 40-50 të shek XX edhe në fshatrat e Tiranës ushqimi në përgjithësi filloi të përpunohej më tej. Filluan të përdoren byrekët me petë më të holla.

Një i tillë ishte **Byreku me kos.** i cili për nga numri i petave, i ngjan bakllavasë, veçse bëhej me peta të pjekura. Pas katër-pesë petave amvisat shtronin oriz të zier që e përzienin me kos dhe dy-tri kokrra vezë. Me peta të pjekura bëhej edhe një lloj byreku tjetër i cili spërkatej në çdo petë me lëngun e pulës së zier. Piqej me saç, mbasi kështu gatuhej më i shijshëm. Përorej më shumë në ditë festash, sidomos për nevruz kur thernin gjel deti.

❖ Gatime me lakra të egra dhe perime

Përveç llojeve të bukëve dhe petullave, bazë e ushqimeve të përditshme ishin ***perimet,*** e ndryshme**.** Falë kushteve klimatike në fshatrat e Tiranës kultivoheshin lloj-lloj perimesh si: **prasi** (preshi), **lakra, spinaqi i detit, qepa, speci, domatja.** Familjet i konsumonin me shumicë edhe lakrat e egra si: **mullagat, hisllat** (hithrat), **lëpjetat**, **veshlepurin, urshëllin, kom patën, labotin e njomë**. Këto gatuheshin të ziera duke i përzier edhe pak grurë të shtypur (**bollgur**) ose oriz.

Hithërat renditen ndër bimët më të konsumuara sidomos nga shtresat e varfra të popullsisë. Kjo lloj barishtjeje përdorej jo vetëm si gjellë, por edhe për lakrorë të bërë kryesisht me miell misri.

Për arsye që dihen hithrat i mblidhnin me gishtore (doreza) dhe i fusnin në përparëse (bokshë) ku më pas pa i zbrazur i shtypnin me duar dhe më pas e hidhnin hithrin në tepsi për ta larë. E zienin në tigan ose në tepsi duke i shtuar edhe pak miell misri,hudhra të grira,kripë dhe vaj. Ky lloj ushqimi përdorej nga pjesa dërrmuese e fshatarësisë dhe përdorej si ushqim të përditshëm, pothuajse në të gjithë fshatrat e Tiranës.

Hithrat i bënin edhe "lakror".Ky lloj byreku bëhej pa peta. Sipas të dhënave nga terreni, në fshatrat e zonës së Prezës dhe fshatrave të tjera të rrethit Tiranë, deri në vitet '40 asnjë grua nuk ka bërë (tëhullur) peta me **akllaj** (okllai).Për të bërë lakrorin me(hithra) vepronin kështu: i zienin hithrat, pastaj lyhej tepsia me vaj. Hidhej një dorë miell misri në fundin e tepsisë dhe më pas ajo rrotullohej me qëllim që mielli të shpërnahej uniform. Pastaj tepsia vihej mbi saxhak për ta pjekur masën e këtij brumi i cili, mbas pjekjes, kthehej në një petë të trashë, kështu përgatitej edhe një petë tjetër. Midis tyre hidheshin hithrat e zier, të përzier me vaj ulliri. Kështu vepronin edhe kur byreku bëhej me: spinaq, komdele, veshlepuri, kuferr, urshëllë, lulkuqe (gjethet). Griheshin gjethet e lulkuqit ose të kompatës,u hidhej pak miell misri ose bollgur dhe zihej kjo masë dhe e vendosnin ndërmjet dy petave duke e gatuar, si çdo byrek tjetër.

Me kësi lloj petash bëhej edhe **lakrori me kungull** . Në fshatrat e Tiranës është kultivuar **kungulli pranveror** i cili përdorej edhe për gjellë. Më tepër amvisat preferonin që kungullin ta zienin me qumësht duke i shtuar hudhra. Këtë lloj kungulli e prisnin në copa të vogla, pa e qëruar dhe e hidhnin në tepsi duke i hedhur qumësht në vend të ujit. Një pjesë e amvisave e skuqnin fillimisht fare pak dhe pastaj e vinin të ziente në qumësht ku shtoheshin hudhra të grira imët..Më shumë preferoheshin kungujt e njomë dhe nëqoftëse ai rritej shumë, lihej për dimër për ta përdorur për byrek, edhe pse nuk kishte madhësinë e kungullit dimëror. Kungulli është përdorur shumë herët në rrethin e Tiranës dhe vazhdon të përdoret edhe në ditët e sotme në të gjitha fshatrat. Byreku dhe gjella e përgatitur me kungull dimëror ose pranveror, **përdorej si ushqim i përditshëm.**

Në fshatrat e Tiranës, sidomos në zonat fushore, është përdorur edhe **lakrori me kungull e me sheqer**. Çahej kungulli për së gjati dhe grryhej me lugë; masa e gërryer

zihej duke i shtuar edhe pak oriz dhe sheqer. Ky lloj byreku përdorej rregullish në çdo familje.

Me përzierje gjethesh e barishtesh të ndryshme përgatitej një lloj ushqimi i quajtur **japrak.** Zakonisht bëhej me gjethe rrushi apo *ftoi* të njoma. Pasi i zienin pak, me to mbështillnin një lloj gjelle të përgatitur me barishte të egra ose spinaq. Shtohej në to pak **bollgur (grurë i shtypur)** ose oriz, pak hudhra të grira imët dhe pak **nenaxhik (bimë aromatike që e kultivonin në oborre)** për t'i dhënë aromë. Çdo fletë mbushej me këtë harxh,mblidhej top dhe shtrydhej lehtë në pëllëmbën e dorës. Pasi përfundonte mbushja e çdo flete,i vendosnin në një tenxhere dhe i zjenin. Servireshin për t'u ngrënë duke u hedhur vaj ulliri përsipër. Kjo gjellë gatuhej edhe në dimër, kur s'kishte gjethe rrushi apo ftoi, sepse gratë i konservonin gjethet e njoma me ujë e kripë duke i ruajtur në saksija apo fuçija druri. Japraku ishte një ushqim që përdorej shumë në stinën e dimrit. Ky ushqim konsumohej si ushqim i përditshëm.

Japraku bëhej edhe me gjethe lakre, i përgatitur me të njëjtën gjellë, me ujë të nxehtë. Shumë të preferuara ishin edhe llojet e gatimeve me spinaq, herë si gjellë, herë si byrek. Këtë lloj ushqimi familjet fshatare e përdornin në dimër dhe për konsum të përditshëm. do fshat i Tiranës e kishte në përdorim këtë lloj ushqimi.

Spinaqi ishte një bimë e cila kultivohej pothuajse në të gjitha fshatrat e Tiranës, sidomos në zonat fushore dhe ato kodrinore. Përgjithësisht gatuhej mjaft mirë. Spinaqi që kultivohej në këto zona ishte dy llojesh: **gjethe shkurtër** dhe **spinaqi veshllapush** ose siç e njohin **spinaq deti.** Lloji i parë i spinaqit është kultivuar në këto zona shumë herët apo sa nuk mbahet mënd në qarkullim. Ky lloj spinaqi ishte i zakonshëm dhe kultivohej pothuajse nga çdo familje e këtij rrethi, si në zonat malore ashtu edhe ato fushore dhe kodrinore. Gatimi i këtij lloj spinaqi bëhej në forma të ndryshme. Në mënyrën më të thjeshtë ai zihej dhe më pas kullohej dhe i hidhej përsipër vaj ulliri dhe disa kokrra vezë. Ky lloj gatimi ishte i thjeshtë për t'u përgatitur dhe zakonisht preferohej më shumë nga të moshuarit. Spinaqi gjeth shkurtër përdorej edhe për **burani**, me bollgur ose me oriz dhe vaj ulliri. Ky lloj spinaqi bëhej edhe byrek dhe ishte shumë i preferuar nga çdo moshë.

Shumë i shijshëm ishte edhe **spinaqi veshllapush** ose **spinaqi i detit**, i cili është futur vonë në përdorim, sipas të dhënave gojore aty nga fillimi i shek XX. Emërtimi i këtij lloj spinaqi ka ardhur nga importi i tij fillimisht nga deti dhe më pas kultivohej në masë

në rrethin e Tiranës. Spinaqi i detit ishte shumë i preferueshëm për byrek ose edhe për japrak, për shkak të madhësisë së gjetheve.

Dëndur janë përdorur për gatim edhe lakrat e egra si: lëpjeta dhe veshlepuri. Pasi i zienin pak dhe i kullonin mirë, në to shtonin pak miell misri ose bollgur, kripë dhe vaj ulliri dhe i kalonin për t'i zier (tepsi të vogla prej bakri). Në pjesën më të madhe gatimi dhe konsumimi i këtyre barishteve bëhej në çdo stinë të vitit, sipas kohës kur ato mbinin.

Në ushqimet e përditshme bënte pjesë edhe gjella me groshë (fasule) të llojeve të ndryshme: groshë qorre (kokërr vogël) e cila ishte baza e ushqimit të familjeve të varfra. Grosha qorre është përdorur deri në vitet 30 të shek XX dhe gatimi i saj bëhej shumë thjeshtë. Përdorej edhe fasulja e kuqe, laramane dhe ajo e bardhë që zakonisht zihej në vorba dhe kështu bëhej shumë e shijshme. Pas viteve '60 të shek. XX kur u futën në masë tenxheret e emaluara, apo të aluminit e më vonë tenxheret me presion, gjellës me groshë thuhet se i ikën shija vetëm për arsye të enës ku gatuhej. Groshët e ziera përbënin ushqimin tipik të stinës së dimrit në të gjitha familjet. Madje ky ushqim pëlqehej shumë nga të gjitha moshat. Theksojmë se, ndryshe nga zonat e tjera fshatare nëpër Shqipëri, në fshatrat e Tiranës fasulja gatuhej vetëm me vaj ulliri. Në zonat malore ajo gatuhej me mish të bërë pastërma. Fasulet pëlqeheshin shumë edhe për faktin se përmbanin edhe vlera të shumta ushqimore.

Tava me domate,ishte një nga gjellët më të preferuara si në stinën e verës(e përgatitur me domate të freskëta ashtu edhe në dimër e përgatitur me domate të thara në diell. Përveç domateve, kjo gjellë përmbante edhe qepë edhe pak oriz. Tava me domate, përdorej në çdo familjeje në të gjitha stinët e vitit. Me domate përgatitej edhe një lloj fërgese me hudhra e vaj ulliri dhe pak gjizë.

Gjella me patate, përbënte një tjetër ushqim të preferueshëm në këto zona, e cila konsumohej e zier dhe e përzier me pak domate (që luanin rolin e salcës). Kjo gjellë quhej **tavë patatesh**. Pas viteve 60 të shek.XX patatet filluan të gatueshin të pjekura në furrë, më pas u hidhnin edhe lloje erëzash majdanoz, a rigon e nenaxhik. Patatet konsumoheshin edhe të ziera, duke u hedhur pak kripë ose sheqer. .**Patatet e pjekura (**në vatër,mbuluar me hi ose me saç e më vonë në vatrat e sobave të zjarrit) ishin ato që shoqëronin netët e gjata të dimrit në familjet e fshatrave të ndryshme të Tiranës. Pasi i piqnin,i hanin me pak kripë. Patatet përdoreshin edhe të skuqura me vaj ulliri. Por me patate bëhej një lloj lakrori me dy petë. Pasi i zienin patatet, i grinin, dhe në të shtonin

kripë dhe vezë. Patatet përdoreshin pothuajse gjatë gjithë vitit dhe bënin pjesë ndër ushqimet e preferuara nga gjithë fshatrat e rrethit të Tiranës.

Çorba me bollgur me grurë (supë e trashë,)ishte gjellë e preferuar në këto zona por edhe në qytet, ashtu siç ishte dhe përdorimi i **qullit**. Ky lloj gatimi, futej tek ushqimet e përditshme, i cili konsumohej nga familje me të ardhura të pakta ekonomike..

Kaçamaku dhe vala me trahana(me bukë misri)ishin ushqime që konsumoheshin në mëngjes. Kaçamaku bëhej me miell misri dhe me dhjamë bagëtish. Përgjithësisht në zonat malore dhjami i konservuar në formë bukësh ka patur përdorim shumë të gjërë, sidomos në stinët e ftohta.

Kima me pras(presh) futej në gjellët që konsumoheshin më shumë në të gjitha stinët e vitit.Gatuhej në tenxhere prej bakri. Preshëve të grirë u shtohej pak oriz dhe copa të vogla mishi dhe kjo masë zihej zakonisht në tenxhere, por edhe nëpër tepsi, ku preferoheshin të thyheshin e të hidheshin 3-4 kokrra vezë që zienin bashkë me kimën.Po kështu veprohej edhe me kimën me qepë. Ky lloj ushqimi përfshihej tek konsumi i përditshëm.

Me presh përgatitej edhe një lloj gjelle tjetër e ngjashme me musakanë. Duke qënë një nga perimet që kultivohej në të gjitha fshatrat e Tiranës ishte shumë i përdorshëm në gatimet e përditshme. Me presh gratë e fshatrave të Tiranës përgatisnin edhe një lloj lakrori të shijshëm. Preshët e grirë i fusnin në një enë me pak vaj, deri sa treteshin mirë. Më pas hidhej oriz, ose bollgur dhe I zienin. Lakrori me presh bëhej me katër petë, dy poshtë dy lart. Petës së sipërme i hidhej një kokër vezë përsipër e pastaj lakrori futej për t'u pjekur në saç, ose furrë buke. Ky lloj byreku përdorej rregullisht në të gjitha familjet.

Shumë i preferuar ka qenë në këtë zonë edhe **qumshturi** përgatitej në këtë mënyrë: Hidhej qumshti në tepsi e pastaj në të shtohej pak miell e kripë si dhe një masë gjalpi. Më pas shtoheshin dhe 3-4 kokra vezë që rriheshin veçant. Kjo masë përzihej me kujdes deri sat ë trashej. Pasi e hedhim në një tepsi e mbulonin me saç për t'u pjekur.

❖ Gatimet me bazë bylmeti ose bylmet i freskët

Shumë familje fshatare kishin bagëti të imta (dele e dhi), por edhe bagëti të trasha nga të cilat siguronin qumështin dhe nënproduktet e tij si: **kosin, gjizën, djathin, llalltin** (dhallën), **tlynin (gjalpin)** dhe **qumshtin** (kështu e quanin prezjanët, por edhe banorët e

Petrelës, Shëngjergjit e shumë fshatra të tjerë, kosin e holluar me pak qumësht. Qumshtin (tomlin) e sapozier e përdornin sidomos në mëngjes për përshesh me bukë misri. Me qumësht përgatitej një lloj byreku i quajtur "qumshtur" i cili bëhej me peta të papjekura. Mbi petat e shtruara e të lyera me gjalp, hidhej qumshti i nxehtë, pak kripë dhe (gjalp). Pasi piqej me saç ai hahej me lugë.

Në vitet '30 të shek XX kur filluan të tregtohen makaronat në tregjet vëndase, fshatarët i zienin edhe **me qumësht.** Pasi u jepnin një valë me ujë, i kullonin dhe më pas ziheshin me qumësht duke u hedhur edhe një masë gjapi. Kjo ishte ndër gatimet më të preferuara i cili përdorej kur vinin miq . Këtij gatimi banorët e fshatrave kodrinore dhe fushore e njihnin me emrin **pastiçe,** emërtim i cili ruhet edhe sot. Ndërsa në fshatrat malore e quanin **makarona qumështori.**

Qumshtin **e** bagëtive të imta: deleve dhe dhive zakonisht e përdornin vetëm për të bërë **djathë**, sepse ishte më i shijshëm, ndërsa qumshtin e lopës e përdornin për kos dhe gjizë. Ato familje që mbanin vetëm lope, sigurisht që djathin e bënin nga ky qumësht. Zënien e djathit e bënin me **një lloj bime** që quhej **farë djathi.**

Përgatitja e djathit bëhej me dy mënyra: Mënyra e parë realizohej duke zier qumshtin dhe gjatë zierjes me shtëllunga (valë) pritej me shëllirë djathi ose hirrë (lëngu që kullonin djathin) dhe më pas e hidhnin në napë (me masë një meter) dhe më pas e linin një ditë në një tepsi ose kusi me një peshë mbi të, që mund të ishte një gur i rrumbullakët ose tavë dheu, e cila kishte peshë. Vendosja e këtyre peshave bëhej që djathi të forcohej dhe t'i kullonte e gjithe hirra. Një tjetër mënyrë për bërjen e djathit ishte edhe duke e marrë qumshtin e mjelur e fusnin në një kusi, e linin një natë që të krijonte ajkë, që më pas i hiqej dhe vihej duke u zier në zjarr dhe i hidhej farë djathi, i cili e priste qumshin dhe hiqej nga zjarri, ftohej dhe më pas kullohej njësoj si te varianti i parë. Djathin e konsumonin edhe të njomë, por më shumë të thatë. Ruhej nëpër voza druri (**shegjla)** për ta konsumuar disa kohë pas prodhimit, por sidomos në dimër, kur pakësohej prodhimi i qumshtit dhe mundësia për të bërë djathë ishte e vogël. Ruhej në shëllirë dhe sipër i viheshin gurë lumi, për ta mbajtur djathin të zhytur në shëllirë.

Nga përpunimi i qumështit të lopës përftohej gjalpi, i cili nuk bëhej nga rrahja e kosit, por nga ajka e qumshtit, i cili mblidhej në tava të veçanta nga qumshti i ftohur. Pasi mblidhej ajka, qumshti tundej (rrihej) në tundës (mëti) dhe prej tij dilte dhalla (llalla).

Llallti përdorej për ta ngrënë me bukë, në vend të qumshtit, por edhe për ta pirë. Është përdorur në çdo fshat, sidomos ishte më i preferuar në stinën e verës, sepse nganjëherë pihej në vend të ujit.

Shllina(shëllira) qorre. Kështu quhej lëngu i specave ose i domateve turshi, i cili përzihej me pak qumësht. Konsumohej shumë, mbasi kishte një shije të veçantë. Kjo lloj shëllire bëhej edhe më e shijshme kur i hedhnin edhe pak vaj apo edhe ndonjë vezë të fërguar. Ky ishte ushqim i zakonshëm që përdorej në jetën e përditshme.

❖ **Gatime me lloje mishrash (shpend, bagëti etj)**

Siç e kam përmendur më lart, banorët e këtij rrethi mbarështonin, bagëti të imta, të trasha, rrisnin shpendë etj, të cilët prej tyre përftohej bulmeti, leshi, vezët etj, por edhe mishi I cili përdorej më shumë si ushqim për raste festash familjare, për festat e vitit të ri, si dhe për të nderuar miqtë e familjes. Duke e nisur me llojet e mishrave do thoja se vendin kryesor e zinin ai i viçit, i qingjit, deles, (kecit), i dhisë, i pulës, i lepurit të egër (i cili gjendej me shumicë në zabele). Ndër shpendët e egër pëlqehej mishi i **mëllenjave të zeza dhe të bardha,** të cilat i zinin duke ngrehur "rrasa" ku organizoheshin jo vetëm fëmijët dhe të rinjtë, por edhe më të moshuarit. Me daljen e armëve të gjahur(çiftes dhe tekes) preferohej shumë edhe gjuetia e **shapkave**.

Gatimi i mishit, bëhej në mënyra nga më të ndryshmet. Në pjesën më të madhe gatimi i mishit të bagëtive të imta, sidomos ai i qingjit dhe i keçit pëlqehej i pjekur (skuqur) në tepsia, i shoqëruar me kos dhe me hudhra. Është përdorur edhe i pjekur në hell, por në raste më të rralla.

Përgjithësisht mishi nuk ishte ushqim i përditshëm. Ai përdorej më rrallë se ushqimet e përgatitura me brumra dhe perime. Konsumohej më shumë për festa si mish i freskët, ndërsa i konservuar përdorej gjatë sinëve të dimrit dhe pranverës. Gjatë verës përgjithësisht konsumoheshin me shumicë perimet dhe zarzavatet e stinës.

Përdorej shumë edhe **mishi i skuqur-(pjekur)** në zjarr duke e vënë të piqej mbi mashë e cila vendosej mbi zjarrin e vatrës.

Ndërsa me zorrët dhe plëncat e bagëtive të imta janë gatuar lloje çorbash (supash) mjaft të shijshme. Zorrët janë përdorur edhe të pjekura në formën e kukurecit, të pjekura me saç.

Ndërsa plëndësin e bagëtive të trasha e përdornin të pjekur me vaj ulliri. **Mishi** i viçit dhe i lopës tradicionalisht është gatuar vetëm **me lëng,** duke e zier nëpër **vorba balte,** në të cilat merrte shije shumë të mirë. Edhe kusijat e bakrit përdoreshin për përgatitjen e mishit me lëng, sidomos me raste dasmash apo vdekjesh, kur kishte pjesmarrje masive. Që gjella me mish të merrte një shije të veçantë, përdorej **nardeni i kumbullës** ose i **shegës**(që ishte më i fortë). Më shumë mishin me lëng e me narden e preferonin moshat e rritura e të thyera. Kjo lloj gjelle, gatuhej në raste festash, e gëzimesh familjare. Një gatim i tillë përdorej masivisht dhe mund të konsiderohet tradicional tiranas.

Me mish gatuheshin dhe pashaqofte të cilat kanë qenë shumë të preferuara në disa zona, ashtu siç vazhdojnë të preferohen edhe sot e kësaj dite. Gatimi i tyre ishte i thjeshtë: grihej mishi në copa të vogla(prezjanët u thonë ***qofte mishi***), kavardisej pak presh ose qepë, më pas shtohej pak oriz, miell e **nenaxhik** për t'i dhënë shije të mirë. Ky brumë ndahej në masa të vogla, të cilat skuqeshin në vaj. Dikush i piqte edhe me saç. Zakonisht haheshin të thata si qoftet e sotme, por preferoheshin shumë edhe me lëng, me narden. Pashtaqoftet me lëng, gatuheshin më shpesh dhe ishin mjaft të preferuara në festat familjare e sidomos në kohën e Ramazanit. Në fshatrat fushore dhe ato kodrinore janë rritur masivisht gjelat dhe pulat e detit. Për këtë arsye mishi I tyre përdorej masivisht dhe gatuhej mjaft shijshëm. Zakonisht konsumohej i pjekur dhe konsumohej si i tillë për festën e Nuvruzit më pas edhe për Vitin e Ri.

Përgesa me lëng gjeli deti, përbënte një tjetër gatim tradicional me bazë mishi për këtë zonë: Ajo përgatitej me miell misri,(4-5 lugë gjelle) i cili hidhej në një tepsi për t'u skuqur. Mbi të hidhej lëngu i gjelit të detit, shtoheshin edhe disa hudhra të shtypura. Më pas kjo përzierje vendosej për t'u zier. Kjo lloj gjelle gatuhej kryesisht për festën e Nevruzit e pas viteve '50 të shek XX filloi të gatuhej për festën e Vitit të Ri.

Qulli me hudhra sigurisht që nuk mungonte në sofrat tiranase sa herë thernin pulastrejtë (pulat,gjelat e detit). Edhe ky gatim bëhej me miell të skuqur e me hudhra. Më pas hidhej në tavë dheu dhe lihej për t'u zier.

E përafërt me qullin ishte dhe **përgesa me mish**, e cila ishte shumë e përhapur në rrethin e Tiranës edhe në ditët e sotme. Mishi i prerë në thela fare të vogla, kavardisej bashkë me miellin deri në një skuqje të lehtë, më pas mbi të hidhej pak ujë dhe hudhra të shtypura dhe vendosej në tavë dheu për t'u zier. Ishte ushqim që përdorej në të gjithë stinët e vitit.

❖ Ëmbëlsira të llojeve të ndryshme pjesë e repertorit të ushqimeve

Përveç gatimeve të përditshme, në raste festash, banorët e fshatrave të Tiranës gatuanin dhe konsumonin edhe lloje të ndryshme ëmbëlsirash, të cilat, në pjesën më të madhe, përdoreshin për raste të tjera gëzimesh familjare.

Më të përdoruarat e më të lehtat për t'u gatuar (mund të themi edhe më të preferuarat) ishin "**kabunija, byreku me sheqer** (peta të pjekuara të cilave u hidhej shërbet), **hallva** dhe sidomos **hasudja,** (mbasi shumë fshatra kodrinore dhe ato malore e prodhonin vetë niseshtenë nga **gruri thekzi.** Ndër ëmbëlsirat më të preferueshme, sidomos për raste të veçanta, është kabunija.

Kabunija ishte ndër ëmbëlsirat e përdorura në masë kryesisht në zonën e Prezës, por edhe në shumë fshatra të tjera kodrinore, malore dhe fushore jo vetëm për raste festash apo gëzimesh familjare, por edhe kur vinin miq. Kjo sepse përgatitej shpejt dhe nuk kishte shumë shpenzime, meqenëse gatuhej thjesht pa rrush të thatë, apo kanellë. Zihej orizi, por jo sa të zbutej shumë, i hidhnin sheqer të skuqur për t'i dhënë ngjyrë. Pjesa tjetër e sheqerit shtohej prapa,sipas dëshirës së amvisës. E veçanta e saj qëndronte në faktin se e gatuanin me dhjamë bagëtije, i cili e mbante të ngrirë kabuninë. Pas viteve '60-70 të shek. XX filloi të gatuhej me gjalp si dhe i hidhnin rrush të thatë, arra dhe kanellë.

Embëlsirë tjetër ishte edhe **hasudja**. Teknologjia e prodhimit të niseshtesë nga banorët e kësaj zone, ishte fare e thjeshtë: futej gruri në një kazan me ujë dhe lihej aty përreth dy javë. Merrej gruri që tashmë ishte i fryrë dhe që kishte shpërthyer dhe futej në një thes liri, i cili lidhej mirë në grykë. Në një govatë druri shtypej masa e grurit për të veçuar lëvozhgat e grurit dhe për të bërë të mundur daljen e brumit të bardhë jasht thesit. Thesi me grurë të zbutur vendosej mbi dy hunj të drejtë që qëndronin mbi një govatë ku kullonte lëngu i shtrydhur. Pas disa orësh kjo masë thahej në diell për pak kohë dhe më pas thërmohej me dorë duke e bërë si miell, duke përftuar kështu niseshtenë, që është elementi bazë i hasudes.

Përgatitja e hasudes ishte shumë e thjeshtë; një masë e caktuar miell niseshteje, përzihej me ujë dhe me sheqer. Më pas digjej pak sheqer në një enë dhe i hidhej hasudes për t'i dhënë një tjetër shije, i përzier me gjap të tretur.

Me fruta të kultivura apo dhe të egra, të thara në diell, përgatiteshin lloje ëmbëlsirash të lehta. Ziheshin thanat ose kumbullat e thata, dhe në lëngun e tyre zihej një masë orizi. I hidhej edhe pak sheqer sipas dëshirës. Pra gatimi ishte i njëjtë me seldiashin (syltiashin) veçse në vend të qumshtit zierja e orizit bëhej me lëngun e thanës. Hashafi, ashtu si syltiaçi, preferohej të hahej i ftohtë. Kjo ishte një ëmbëlsirë që përdorej shpesh në familjet e të gjitha kategorive.

Arvanija (Revanija) quhej një lloj tjetër ëmbëlsire e përgatitur me miell misri, që gatuhej shpesh në çdo familje, kur vinin miq. Përgatitej në të njëjtën mënyrë si revania, me miell gruri (miell misri, vezë të rahura, pak sodë buke dhe kos). Arvanija ishte një ëmbëlsirë që shërbetosej, por konsumohej edhe pa shërbet. Me përzierje miell misri dhe gruri, përgatiteshin një lloj **gurabiash**. Brumi i tyre bëhej me këto miellra me gjalp, me farë buke dhe me kos.

- Ushqimi i fëmijëve

Edhe përgatitjes së ushqimit të fëmijëve, i kushtohej kujdes i veçantë, zakonisht kur nëna e fëmijës nuk kishte qumësht gjiri. Në përgjithësi fëmijës i jepej ushqim **heje,** i cili ndryshonte varësisht nga mosha e tij. Zakonisht përdoreshin ushqime me bazë brumrash përgatitur me: **miell misri e me kripë dhe vaj, kaçamak (miell misri i zier, si qullë), miell gruri (i** skuqur ose jo) me qumësht bagëtie, i cili mund të shoqërohej edhe me pak sheqer. Kur kishin niseshte i përgatisnin fëmijës **pelte (paluze) dhe lëng orizi etj.** Ushqimi, fëmijës i jepej me gisht, sepse nuk kishte lugë të vogla, ndërsa për antarët e tjerë përdoreshin vetëm lugët e drurit. Fëmijët mbi moshën dy vjeç hanin ushqimin e zakonshëm të të rriturve.

Ushqimi i fëmijëve përgatitej në çast, ose një ditë më parë, duke marrë parasysh edhe rrethanat dhe kushtet e kohës, ku nënat në pjesën më të madhe ishin gjithë ditën në punë dhe nuk kishin shumë kohë për t'u marrë me përgatitjen e ushqimit të fëmijës. Pas moshës 3-4 vjeç fëmijët ushqeheshin me të njejtat ushqime si për të rriturit. Nga konstatimet e bëra në terren, nuk kishte ndryshime midis fshatrave të rrethit të Tiranës për nga përgatitja, përdorimi dhe emërtimi i ushqimit të fëmijëve.

- Ushqime të konservuara

Ushqimet e konservuara ishin pjesë e rëndësishme e menusë së përdorur në familjet e ndryshme. Konservimet kanë qënë më shumë të përdorshme në zonat malore, për shkak të terrenit dhe ndryshimeve klimatike. Në zonat kodrinore dhe fushore nuk e kanë pasur traditë aq shumë konservimin e ushqimeve dimërore, sepse janë favorizuar nga fakti se në çdo kohë gjendeshin barishte të egra apo perime të kultivuara. Në zonat fushore më shumë konservoheshin: **ullinjtë, specat, domatet, gjethet e rrushit**. Vonë ka filluar këtu konservimi i lakrave, patëllxhanit, kastravecit etj. Konservimi apo regjja e specave dhe domateve bëhej nëpër **shegla** ose **tinorë(**siç i quanin vozat,fuçitë prej druri)ose në **saksi** të thella apo nëpër qypa të mëdhenj balte. Ndryshe nga fshatrat malore, ku përdoreshin mishi i kryposur, që njihej me emrin (pastërma), lakrat e trangujt, trahanaja, në fshatrat fushore konservoheshin më shume zarzavatet. Konsevimi i specave bëhej duke u hequr bishtat dhe farat, kriposesishin dhe brenda në saksi u hidhej vaj dhe uthull. Edhe domatet e papjekura regjeshin duke i ndarë më dyshë, futeshin në enë të ndryshme ku u shtohej ujë dhe kripë dhe në përfundim mbuloheshin me një kapak druri, të cilit i viheshin sipër pesha(gurë lumi)për ngjeshje.

Shumica e familjeve fusnin tomël në voza apo qypa. Ky tomël kthehej në shëllirë të trashë e cila ,për shkak të specave ose domateve, merrte një shije të veçantë dhe preferohej shumë nga çdo pjesëtar familjeje dhe shoqërohej edhe me vaj ulliri, duke zevendësuar një lloj gjelle të pëlqyeshme që hahej me bukë.

Ullinjtë e përpunuar konsideroheshin si ushqimi më i preferuar i fshatrave në zonat fushore e kodrinore. Ullinjtë edhe sot zënë vendin e parë në ushqimin e përditshëm. Lloji i ullirit më i preferuari për konservim ishte **ulliri i bardhë,** shumë i shijshëm, e me përqindje të lartë vaji. Një tjetër lloj varieteti ishte **ulliri kryps** (krypsi),me më pak vaj, me kokërr të rrumbullakët dhe më të madhe se ulliri i bardhë. Në Prezë dhe fshatrat përreth kultivohej edhe një varietet tjetër që prezjanët e quajnë **"frong"**,(një lloj ulliri me kokërr të gjatë,me shumë vaj), por që nuk ishte shumë i përhapur në krahasim me varietetet e tjera. Nga emri të lë të kuptosh se kishte ardhur nga Europa dhe me një periudhë më të vonë.

Zakonisht prezjanët kanë preferuar që **t'i thyejnë ullinjtë** (t'u heqin bërthamat) dhe t'i hanin me lugë, sepse nuk u kanë munguar dhe kishin me bollëk. I konsumonin të

shoqëruar me vaj ulliri, me qepë të grira e me pak uthull. Në më të shumtën e rasteve ,disa pjesëtarë të familjeve ,në vend të uthullës përdornin nardenin. Kokrat e çara, pa bërthamë, mbaheshin me ujë më kripë. Ndër frutat e konservuara në voza, ishin kumbullat, qershitë, mollët, dardhat, të cilat merreshin laheshin, i hiqeshin bishtat dhe më pas futeshin në kavanoza me ujë dhe sheqer dhe liheshin për disa muaj të izoluar me kapak, ku banorët i quanin kompostë dhe zakonisht, hapeshin kur ndonjë pjestar i familjes ishte i sëmurë, ose ja dërgonin si peshqesh, ndonjë të afërmi ose miku të familjes. Për sa i përket frutave më shumë janë konservuar duke i tharë në diell; **kumbullat, thanat, mollët, fiqtë**. Në të gjitha familjet ,përveç fiqve të thatë (varg), përdoreshin **bukfiket** që përgatiteshin në këtë mënyrë: griheshin fiqtë (e thatë) me një sëpatë të vogël dhe kjo masë fiqsh ngjeshej në formë bukësh të vogla me trajtë e rrumbullakët, si kulaç. Bukfiket lyheshin në sipërfaqe me pak vaj ulliri dhe mbuloheshin me gjethe fiku ose rrushi që të mos forcoheshin. Ato futeshin në një arkë,ku stivoheshin dhe përdoreshin në netët e dimrit,por edhe për qerasjen e miqve. Përgatitja e bukfikeve bëhej gjatë verës deri në fillim të vjeshtës. Preferoheshin të thaheshin këto lloje fiqsh: **puparaci**, fiku i bardhë, fiku kokërrmadh, (shumë i ëmbël që kur piqej i çahej lëkura); fiku **krrabs**, i zi, shumë i ëmbël, kokërrmadh; fiku **i kuq** kokërrvogël që sapo piqej, **rrekej** shpejt (rreka=gjysëm i thatë, i gatshëm për t'u bërë palë, siç thonë prezjanët, pra për t'u bërë varg,që nuk ka nevojë për shumë tharje në diell)Fiku më i vonshëm (dimëror) që shkonte deri në dhjetor-janar ishte **fiku cingëll** që nuk përdorej për tharje.(në ditët e sotme prodhimi i tij shkon deri në tetor-nëntor,meqenëse klima është më e ngrohtë).Ky lloj fiku përdorej më shumë për **pekmez** (musht),ashtu siç përdorej edhe mani i bardhë apo i kuq. Fiqtë bëheshin reçel dhe liko, sidomos fiqtë e kuq të bardhë dhe fiqtë e zinj. Po kështu reçel bëheshin edhe kumbulla të llojeve të ndryshme, si: kumbulla vadare, kumbullat zemërkuqe, kumbullat e mishit etj. Për reçel dhe liko banorët përdornin edhe pemë të tjera si kajsinë, pjeshkën, mollën qershinë etj. Të gjitha këto konservoheshin për tu konsumuar gjatë dimrit[3)].

[3] Gjergji, A: Mënyra e jetsesës në shekujt XIII-XX, Tiranë, 2002, 43-49

- Gatime për raste festash të ndryshme kalendarike dhe ato familjare

Jetën e fshatit e gjallëronin, kohë më kohë, festat e ndryshme të motmotit dhe zakonet e jetës familjare, ku shpërthente hareja dhe optimizmi i njerëzve të thjeshtë të punës, të cilin nuk e shuante dot as skamja dhe vuajtja. Këto festa kishin zakonisht një ritual shumë të pasur dhe të larmishëm, ku kënga, vallja, veshja humori dhe shkathtësia trupore plotësonin shumë mirë njëra-tjetrën.

Në rrethin e Tiranës janë festuar festa të ndryshme fetare, midis të cileve konsideroj më të rëndësishëm: **Bajrami i Madh**, i cili festohej në mbarim të Muajit të Ramazanit, si dhe **Bajrami i Vogël**, që ndryshe quhet Festa e Kurban Bajramit, ditë në të cilën familjet e mesme dhe të pasura thernin bagëti dhe 3/4 e mishit të therur ua shpërndanin familjeve të varfëra.

Një festë tjetër e cila festohej shumë në këtë rreth dhe dallohej për një organizim të përkryer, ishte dita e **Nuvruzit** dhe **Shijeqit** (Shëngjergjit). Festa të tjera që festoheshin në rrethin e Tiranës, ishin: Krishtlindjet dhe Pashkët, të cilat për shkak të minorancës së banorëve të krishterë dhe ortodoksë, ishin më pak të përmëndura si festa fetare në këtë rreth. Kjo ka ardhur si rezultat i konvertimit të banorëve nga katolikë në myslimanë në kohën e Turqisë. Pamvarsisht kësaj edhe pse këto banorë ishin në minorancë, i kanë ruajtur dhe festuar me fanatizëm të gjitha festat fetare.

Me rastin e festës së Shijegjit (Shëngjergjit) Pazari i Tiranës, Prezës, Petrelës, Shëmërisë, Shëngjergjit etj, deri nga viti 1962, mbushej me qingja dhe keca. Tregtarët që i sillnin për t'i shitur vinin edhe nga Ishmi i Durrësit, si dhe nga fshatrat të Krujës dhe të Shijakut.

Pothuajse të gjitha familjet e rrethit të Tiranës, blinin qingja ose keca dhe i thernin me rastin e kësaj feste. Një tjetër festë e kësaj zone ishte dhe ajo e bektashinjve: **Nevruzi.** Në këtë festë vendin kryesor në ushqime e zinte **gjeli apo pulat e detit**. Therja e gjelit ishte dhe si rit fetar, pra duhej bërë një kurban me rastin e kësaj feste. Ky mish shoqërohej me pilaf orizi.

Si **ëmbëlsira** në këtë ditë përdoreshin: **kabunija, byreku me sheqer, kadaifi etj**.

Pas vitit 1967, kur u ndaluan festat fetare në gjithe Shqipërinë, Viti i Ri quhej si festë kryesore. Edhe për këtë festë gatuheshin të njëjta ushqime, si ato për festat fetare:

Ushqimi kryesor për ditët e Bajramit ishte: **mishi e zier (me lëng), byreku me qumësht, kima, çorba, pashaqoftet, pilafi, sallatat.**

Frutat përdoreshin sipas stinës, sepse festa e Bajramit nuk bie përherë në të njejtin muaj.

Si ëmbëlsira përdornin: **kabuninë, kadaifin, arvaninë (revaninë) byrekun me sheqer**, të cilat për këto raste bëheshin me peta të pjekura. Veç kësaj petët bëheshin më të holla. E para nga gratë prezjane që filloi të bënte petë të holla ishte **Zyra Kalaja**, e cila vinte nga një familje e pasur nga Burreli. Zyraja ka filluar të t'hollë petë që në vitet '20 të shek XX. Shumë familje e merrnin atë që t'u tëhullte peta të holla. Më vonë rreth viteve 30-40 të shek. XX, filluan të mësojnë edhe shumë gra të tjera. Pas viteve '60 të shek XX vendin e byrekut me sheqer e zuri bakllavaja. Gradualisht shumica e grave filluan të bënin byreqe e bakllava me shumë peta dhe të holla. Ëmbëlsirat filluan të ishin të ndryshme dhe tepër të shijshme. Pijet alkolike deri në vitet '50-'60 të shek XX nuk përdoreshin fare në këto festa. Familjarët hanin së bashku në sofër. Ëmbëlsirat ishin po ato që përdoreshin për Bajram, por mund të gatuhej edhe hallvë, zakonisht me miell misri.

Pas vitit 1967, kur u ndaluan festa fetare, disa familje këto festa i festonin fshehurazi, në darkë dhe furnizoheshin me ushqime në vende të ndryshme, që të mos binin në sy ashtu siç janë munduar të agjërojnë fshehurazi. Për të gjitha familjet, e vetmja festë kishte mbetur **Viti i Ri** që mezi pritej të vinte**.** Ushqimi kryesor në këtë festë, përveç **mishit të viçit** (që tani gatuhej edhe i skuqur apo dhe biftek), ishte dhe **mishi i gjelit** apo **pulës së detit.** Familje me ekonomi më të dobët përdornin **mishin e pulastrenit** (pula shtëpie).

Secili pjesëtar familjeje tani kishte pjatën e tij. Meqenëse **mollët, portokallet, rrushi, arrat** nuk i gjeje kollaj në treg, prezjanët, si dhe banorët e fshatrave të tjera, shkonin herët në Tiranë dhe zinin radhën me orë të tëra për t'i siguruar patjetër këto fruta për këtë natë feste. Meqenëse në shumicën e tryezave të familjeve në rrethin e Tiranës, filloi përdorimi edhe i pijeve alkolike, kërkesa për **birrë** ishte e madhe sepse edhe mungonte në treg. Në raste të tilla ajo zëvendësohej me **verë** të bërë vetë, e cila në më të shumtën e rasteve ishte (lëng rrushi), verë e ëmbël, që konsumohej nga çdo pjesëtar i familjes.

Fiqtë e thatë çdo familje i siguronte vetë, sepse nuk kishte fshat në rrethin e Tiranës, që të mos kultivonte kulturën e fikut madje lloje të ndryshme fiqsh.

Si **ëmbëlsirë** pothuajse çdo familje tani përdorte **bakllavanë**. Disa familje që nuk arrinin të bënin bakllava, përdornin arvaninë (revaninë). Tortat përdoreshin në pak

familje, ndërsa sot ato përdoren në masë edhe në festat fetare edhe për Vitin e Ri. Në ditët e sotme çdo familje fshatare i feston me pompozitet dy bajramet dhe Vitin e Ri. Ushqimet, frutat dhe pijet janë të llojeve të ndryshme.

Një rëndësi e veçantë i kushtohej edhe gatimeve në raste **dasmash**. Gjellët kryesore që gatuheshin në dasma, deri ne gjysmën e parë të shekullit XX, ishin vetëm tri : **çorba, mishi me lëng dhe kabunija.**

Ngrënja në dasëm bëhej **me sofra** të mëdhaja 10-12 vendëshe. Burrat dhe gratë hanin veç e veç. Secili nga burrat e gratë pjesëmarrës ishte i detyruar të rrinte pak anash, duke afruar pranë sofrës gjurin e djathtë që të zinte sa më pak vend, për të krijuar mundësinë që rreth sofrës të rrinin sa më shumë njerëz .Ushqimi hahej në enë të përbashkëta: në **lijere, tasa të mëdhenj dhe tepsija** prej bakri. Gjellët, qofshin të lëngëtat edhe ato të thatat, ishin të përbashkëta për gjithë dasmorët, pjesëtarë te sofrës. Hyzmetçijtë, rrinin gati për të shërbyer e hedhur ushqim të mjaftueshëm. I zoti i shtëpisë ishte i detyruar që të ngrihej i fundit nga sofra,duke ngrënë 2-3 çapa (kafshata) më tepër se miqtë e ftuar, për respekt që t'u jepte mundësinë miqve të mos ngriheshin nga sofra pa u ngopur dhe për respekt, siç veprohej edhe në raste të zakonshme kur vinin miq në shtëpi. Në rrethin e Tiranës dhe kryesisht në zona si Petrela, Dajti, Preza etj, rakija nuk ka qenë përdorur fare nëpër dasma. Madje edhe në familja nuk përdorej dhe nuk mbahej fare me përjashtime shumë të rralla. Ajo është futur shumë vonë në përdorim pas vitit 1967. Ndër pijet e preferuara ishin vera, limonatat që pregatiteshin nga gratë e fisit, për ditën e dasmës.

Siç shihet më lart arti i gatimit në rrethin e Tiranës ishte i shumëllojshëm, larmishëm dhe i kushtohej një kohë e madhe realizimit të saj. Pjesa më e madhe e këtyre gatimeve kanë ardhur deri në ditët e sotme dhe janë shumë të preferueshme në shtresa dhe kategori të ndryshme të shoqërisë.

Pije tradicionale

Ashtu si gatimet edhe pijet kanë qënë pjesë e rëndësishme e repertorit tradicional ushqimor në rrethin e Tiranës. do ushqim që konsumohej kryesisht në raste festash dhe gëzimesh nga familjet e fshatrave të Tiranës, në pjesën më të madhe shoqërohej me

pije, të cilat ishin të llojeve të ndryshme, që përgatiteshin me mjete rrethanore brenda kushteve familjare, por siguroheshin edhe nga tregu. Nga pijet me origjinë të hershme mund të përmëndim verën dhe rakinë, të cilat shoqëronin herë pas here ushqimet, por njëkohësisht nxirreshin edhe me kafenë, kur brënda në familje kishte mysafirë ose miq, të rangut të krushqisë ose shoqërisë. Pijet ishin të llojeve të ndryshme, duke filluar nga ato alkoliket e deri tek pijet e ëmbla të cilat përgatiteshin posaçërisht nga gratë. Siç e përmenda më lart ndër pijet me traditë të hershme ishin vera dhe rakija. Ato siguroheshin nga vreshtaria, por edhe nga pemtaria si: kumbulla, hurma, thana etj.

Vera ishte një nga pijet me një traditë shumë të lashtë, qysh në kohën e ilirëve. Ajo sigurohej nga shtrydhja e rrushit, i cili lihej për disa ditë dhe më pas me një tubë prej llastiku, nxirrej dhe futej në një enëe prej balte me grykë, e cila mbyllej dhe lihej të stazhinohej për disa javë. Më pas, hapej dhe konsumohej kryesisht gjatë ditëve festive. Vera sigurohej në dy forma: në të parën, pasi shtrydhej rrushi, lihej tri dite i izoluar në një kovë dhe më pas përftohej një lëng i cili merrej dhe hidhej në një enë. Lëngu ishte i ëmbël, ku shumë banorë e njihnin me emrin "lëng rrushi" dhe jo "verë", e cila pihej nga gratë dhe njihej si "pije grash". Ndërsa variant i dytë ishte ky: merrej rrushi, shtrydhej dhe më pas vihej në një enë me grykë të ngushtë dhe lihej i izoluar për shtatë deri në dhjetë ditë. Më pas lëngu nxirrej dhe hidhej në tjetër enë, që në pjesën më të madhe ishin prej balte. Kjo ishte vera e cila kishte perqindje alkolike dhe konsumohej nga burrat. Vera ishte një pije e cila sigurohej nga çdo fshat i Tiranës, rezultat kjo i kultivimit në masë të gjerë të vreshtarisë. Edhe ato familje që nuk kishin mbjellë vreshta, e blinin rrushin në pazar dhe e shtrydhnin duke bërë verë. Pra nga konstatimet e bëra në terren vera ishte një pije shumë e pranishme në tryezat e banorëve të Tiranës.

Rakija ishte një tjetër pije alkolike e cila sigurohej nga vreshtaria, por edhe nga pemtaria si: kumbullat, thanat, hurmat etj. Ajo realizohej në këtë mënyrë: merrej rrushi shtrydhej me këmbë, në një govatë druri dhe hidhej në një enë prej druri ose balte dhe izolohej. Ajo lihej për disa javë ose muaj, më pas merrej hidhej në një kazan bakri ose alumini dhe vihej të zihej në zjarr. Gjatë zierjes ajo nxirrte një lëng të bardhë i cili kthehej në raki. Rakija ishte një pije me përqindje të lartë alkoli, e cila shoqërohej jo vetëm me ushqim, por edhe me kafe dhe meze frutash. Rakija ishte pije shumë e preferueshme në fshatrat e Tiranës, ku siç thekson edhe Z. Selman Allushi nga fshati Ferraj i Komunës Dajt, "familja pa raki është si shtëpia pa çati".

Pije të tjera që janë konsumuar nga familjet fshatare të rrethit të Tiranës, janë edhe ato të përgatitura nga gratë, si lëngu i mollës, i pjeshkës, i dardhës, i bostanit, i qershisë etj. Zakonisht këta pije konsumoheshin nga pleqtë, fëmijët dhe gratë, sepse ishin pije të ëmbla dhe tepër të preferueshme për to.

Një tjetër pije ishte edhe ajo që bëhej me mjaltë. Pija përgatitej në formë shurupi: mjaltë i holluar me ujë. Mjalti ishte një artikull i zakonshëm, i cili sigurohej brenda ekonomisë familjare. Nga gjurmimet e bëra në terren kam konstatuar se nuk kishte familje që të mos kishte të paktën pesë koshere (zgjoj) me bletë. Ky ishte një pasion që çdo fshatar e shfaqte duke u marrë me rritjen dhe shumimin gjithnjë e më shumë të numrit të bletëve.

Pije të tjera që kanë hyrë në qarkullim në rrethin e Tiranës, në gjysmën e dytë të shek XX, janë edhe: birra, konjaku, fërrneti, likeri etj. Këto pije banorët i siguronin nga tregu. Pas viteve ’90 në qarkullim kanë hyrë nga importi edhe pije të tjera si: uiski, rumi, votka, martini, limonçeli, kremuiski, shampanja etj[4)].

[4] Të dhëna të grumbulluara nga intervistat e bëra me Z, Kujtim Xhepaxhiu, Z. Isuf Kaziu, Z. Ali Gjuzi, rreth ushqimeve dhe pijeve që konsumonin banorë të fshatrave të ndryshme, kodrinore, malore dhe fushore.

Llojë buke

Speca me shëllirë

Lloje të ndryshme burekësh

Qumështor (byrek me qumësht)

Tava dheu

Bakllava

Revani

KAPITULLI V

Ndryshime në mënyrën e jetesës pas viteve ’90 të shek. XX

- Koncepte të reja në arkitekturën e banesës pas viteve ’50 deri në vitet ’90 të shek XX

Ndryshime të dukshme në mënyrën e jetesës në fshatrat e Tiranës në fakt kanë filluar në vitet ’60 të shek. XX, por edhe më të dukshme u shfaqën ndryshime në periudhën pas viteve ’90 kur ndodhën transformime të dukshme në të gjithë shoqërinë shqiptare. Ndërtimet e shtëpive të reja në fshatra të ndryshme të rrethit të Tiranës, filluan që në vitet '70 të këtij shek, kur kooperativat bujqësore të tipit të lartë, arritën standartet e Ndërmarrjeve Bujqësore Shtetërore. Paga e punonjësve në koperativa të tilla apo Ndërmarrjet Buqësore Shtetërore ishte e lartë dhe mundësonte ndryshime pozitive. Rritja e fuqisë ekonomike dhe shpërbërja e familjeve të mëdhaja bënë të mundur që të ndërtoheshin shtëpi të reja. Tashmë vendin e **përdorimit të gurit dhe qerpiçit,** si material ndërtimi, filluan ta zinin **tullat e kuqe** të cilat siguroheshin në fabrikat e tullave. Krahas tyre filluan të përdoren edhe tullat e bardha silikate.

Nga fundi i viteve '50 ka filluar **ndërtimi i tavaneve** në shtëpitë e fshatrave të Tiranës, atëhere kur u ngritën edhe grupet e para të ustallarëve vendas. Filloi edhe ndërtimi i soletave dhe i përdorimit të letrës katrama për izolim nga shiu. Në **vitet '70** për shtrimin e dyshemeve të shtëpive filluan të përdoreshin **pllakat** që prodhoheshin nga Kombinati “Josif Pashko”-Tiranë, të cilat ishin me përbërje çimentoje. Në këto vite, fshatarët tiranas nuk kishin nevojë të shkonin në pyll për të siguruar lëndën drusore për ndërtimin e çative, sepse filluan të përdoreshin **kapriatat prej dërrase të trashë.** Edhe **shtëpitë e vjetra prej guri** fshatarët **filluan t'i suvatojnë** nga brenda(disa edhe nga jasht) pas viteve '70. Modelet e shtëpive filluan të ndryshojnë. Më shumë pëlqehej modeli

"Elbasançe". Ky model përbëhej nga shtëpia njëkatëshe i cili u bë bazë kryesore e ndërtesave në rrethin e Tiranës pas viteve ’70. Shtëpitë filluan të ndërtohen njëkatëshe duke zëvendësuar kullat(dykatëshe) prej guri. Dhe nuk janë të pakta këto ndërtime sot në fshatra të ndryshme të Tiranës. Ndërtesat 3-4 katëshe pas viteve’ 90 u bënë nga më të preferuarat dhe u ndërtuan më shumë nga familjarët që kishin fëmijët e tyre emigrantë në vendet e Europës, kryesisht në Itali, Greqi, Angli etj. Shumë modele vilash u sollën nga këto vende ku banojnë këta emigrantë, të cilët janë përpjekur të sjellin stile banesash, tepër moderne dhe njëkohësisht edhe komode, për jetën e banorëve të këtij rrethi. U shtuan gjithashtu edhe garazhet e makinave personale (familjare) të cilat më parë nuk njiheshin fare. Nga gjurmimet e bëra ne terren vërej se pothuajse në të gjitha fshatrat e rrethit Tiranë, ka një transformim të ndërtimit të banesave, ku shihen vilat e bukura të ndërtuara me dy, tre por dhe katër kate me oborre të sistemuara mirë dhe më një shumllojshmëri lulesh pemësh dhe gjelbërimi. Duke kaluar nëpër fshatrat e Prezës, vërej disa vila të ndërtuara në pronësinë e Z. Asllan Demirxhiu, Z. Maliq Kalaja, Z. Haxhi Dervishi etj. Këto banesa të bukura janë ndërtuar falë kontributit që kanë dhënë fëmijët emigrantë, që banojnë në vënde të ndryshme Evropiane dhe Amerikë, të cilët me projektet e sjella nga jashtë, kanë realizuar kryevepra të tilla.
Po kështu vila të bukura sheh në fshatrat e Dajtit, Shëngjergjit, Petrelës etj. Ajo çfarë më ka bërë përshtypje dhe më ka rënë në sy është se arkitektura e banesave në rrethin e Tiranës ka ndryshuar shumë, si në gjithë Shqipërinë. Ndryshimet janë të gjithanshme, duke filluar që nga gjeneza e ndërtimit, e deri tek organizimi i brëndshëm i kthinave, arredimi dhe organizimi dhe sistemimi i oborrit.

Në gjysmën e dytë të shekullit XX filluan ndryshimet edhe në ambjentet e brendshme të shtëpive. **Dhomat** e mëdhaja të **zjarrit,** ku dikur përdorej vatra, tani filluan të ktheheshin me përmasa më të vogla, **kuzhina**, dhe me kushte më të mira higjenike, gatimi tashmë bëhej me stufa të bëra me material gize që prodhoheshin në uzinat mekanike. Këto soba lyheshin me varak të bardhë për t'i dhënë pamje estetike. Tubat ishin prej teneqeje dhe këto ashtu si sobat, lyheshin me varak që tregtohej në dyqanet që emërtoheshin “të artikujve të ndryshëm”. Pak nga pak filluan të hiqeshin hasrat (rrogozët) meqenëse dhomat shtroheshin me çimento ose me pllaka. Disa familje, mbi dyshemenë e çimentos shtronin **qylyma rrecesh**(qilima të punuar në vegjë me rripa të hollë leckash).Vendin e sofrës pas viteve '60 e zuri tavolina. Për ndenje filluan të

ndërtonin në masë **minderet** që luanin rolin e divaneve të sotëm. Ndërtimi i mindereve ishte i thjeshtë dhe pa shpenzime, sepse përdoreshin vetëm dërrasa dhe binarë. Sipër u shtronin çilte (shilte) fillimisht mbushur me bar dhe më vonë me pambuk ose lesh deleje. Mbulesa preferohej prej **damasku** (copë e trashë që përdoret për veshjen e divaneve sot). Si mbështetëse përdoreshin jastëkët që viheshin mbi mindere dhe mbështeteshin në mur. Këllëfët prej pëlhure të jastëkeve punoheshin në vegjë. Vendin e **hambarë**ve, të përdorur dikur në dhomat e zjarrit, e zunë **raftet e bukës** me dy kapakë, pjesërisht të bërë me rrjetë teli(site). Aty vendosnin pjatat, lugët, pirunjtë, tasat prej alumini, gotat e madhësive të ndryshme qoftë prej alumini apo prej qelqi. Sirtarëve të raftit u shtronin gazeta që i zbukuronin duke i prerë me gërshërë në forma të ndryshme. U zhdukën **shtrethet ose sergjenët** ku dikur vendoseshin orenditë për gatim e ngrënije (tepsijat, tenxheret, pjatat etj.). Familjet me gjendje më të mirë ekonomike filluan të përdornin bufetë e vogla që zevendësuan raftet me dy kanate. Pas viteve ’60 të shek. XX nëpër sallone (korridore të brendshme) apo dhomat e gatimit nuk shikoje më gjyma e debe të mbushura me ujë dhe të mbuluara me peshqirë të gjatë pëlhure, t’endur në vegjë. Kjo ndodhi, sepse në të gjithë fshatrat e rrethit të Tiranës, në pjesën më të madhe uji u fut në oborre ose dhe në disa raste edhe në rrubinetat e lavamanëve të instaluar në guzhina. Enë të këtilla (gjymat prej bakri ose prej teneqeje,) u zhvendosën jashtë shtëpive, në verandat e jashtme ose të sistemuara rrëzë fasadave të shtëpive, aty ku niste oborri.

Dhoma e miqve filloi të quhej **“dhoma e pritjes”**. Përgjithësisht vëndin e oxhakut filluan ta zënë **sobat e ngrohjes** që ishin thjesht prej teneqeje. Mbi dyshemenë prej dërrase ose çimentoje shtroheshin qilima prej leshi që tregtoheshin kudo. Pëlqeheshin më shumë qilimat e punuar në Ndërmarrjen Artistike të Krujës. Zakonisht bëheshin me përmasa 3x4 m, me ornamente e ngjyra të ndryshme dhe kushtonin gati sa tri rroga të një nëpunësi. Jastëkët e mindereve paiseshin me (këllëfë), të zbukuruar me qendisje e dantella të punuara me grep. Minderet ndërtoheshin me rripa gomash që luanin rolin e sustave për të krijuar një butësi në krahasim me dërrasat. Rripat bëheshin me gomardaret e makinave. Në fund të viteve '70 filluan të përdoren divanet me susta. **Pas prillit të vitit 1967** ashtu si në të gjithë fshatrat e Shqipërisë edhe në fshatrat e Tiranës,, vendin e kandilëve dhe llampave me vajguri e zunë **llampat elektrike.** U blenë radiot e para që nxirreshin nëpër sallone jasht dhe volumi i tyre ngrihej lart që ta dëgjonin edhe komshinjte dhe një pjesë e lagjes, meqenëse radiot ishin të rralla. Në dhomat e pritjes në

fshatrat e ndryshme u futën edhe **bufetë e mëdha** ku vendosnin qelqurinat dhe shtrethet e bufesë i zbukuronin me tantena të punuara me grep nga gratë dhe vajzat e familjes. Edhe dritaret e dhomave filluan t'i zbukurojnë me perde të vogla të punuara me grep. Më vonë filluan të përdorshin perdet e gjata të bëra prej cope basme ose puplini me ngjyra, të zbukuruara me qendisje.

Pas viteve 1970 në zonën e Prezës dhe pothuajse në te gjithë fshatrat e rrethit të Tiranës u futën edhe frigoriferët e parë, (të cilët jepeshin me autorizim). Por për çudi ato nuk vendoseshin në dhomën e ndënjes ku familjarë kalonin gjithë kohën, por në dhomat e pritjes duke i trajtuar si objekt zbukurimi, por edhe për të treguar se kjo familje kishte figorifer i cili ngjallte zili te vizitorët e miqtë e familjes. Rreth vitit 1972 për herë të parë janë futur edhe televizorët e parë, bardh e zi, që montoheshin në UEM Durrës, po që ishin shumë të rrallë (edhe këta jepeshin me autorizim). Domosdo që edhe vendi i televizorit ishte në dhomën e pritjes për të njejtën arsye dhe të numrit të madh të miqve apo komshinjve që vinin për të parë programet 4 orëshe televizive të RTSH-së. Në muret e banesave në fshatrat e Prezës, Dajtit, Petrelës etj, përveç stendave me fotografi familjare filluan të vendosen edhe piktura, banda.

- **Dukuri të reja në arkitekturën e banesës pas viteve ’90 të shek. XX**

Ndërsa pas viteve '90 të shek. XX për ndërtimin e shtëpive filluan të përdoreshin edhe **blloqet** prej çimentoje,sidomos nga familjet me të ardhura të pakta financiare. Blloqet kushtonin më lirë krahasuar me tullat dhe afati i ndërtimit të shtëpisë ishte më i shkurtër. Gjithashtu përveç tjegullave tradicionale

pas viteve '90, filluan të përdoren edhe tjegullt e eksportit që ishin më cilësore dhe me ngjyra të ndryshme. Pas viteve '90 dhomat e pritjes pësuan ndryshime të thella.. U hoqën bufetë nga këto dhoma, për t'u lënë hapësirë divaneve-kënde apo kompleteve të divaneve dhe tavolinës së mesit. Për perde të dritareve filloi të përdorej tyli me ngjyra të ndryshme, që më vonë u kombinua me perde të trasha. Vit pas viti ndryshoi zbukurimi, duke veshur me tyl gjithë faqen e murit ku ishte dritarja (vendosur në shina). Përsëri iu kthyen mbajtësve të drurit, perdeve dopio etj, dhe në familje të veçanta me nilvel të mirë

ekonomik u vendosën minibaret[1)]. Filluan të përdoreshin parketet prej dërrase kryesisht në dhomat e pritjes dhe njëkohësisht filluan të shtroheshin tapetë të përmasave dhe ngjyrave të ndryshme të cilat ishin mallra importi nga vendet e Lindjes, si Turqi, Kinë etj,. Nëse në periudhat përpara shek XX dhe në fillim të shek XX dhomat e miqve përdoreshin kryesisht për fjetje, në vitet '90 të shek XX, ato funksiononin vetëm për pritjen e miqve. Duhet thënë se për paisjen e dhomave të pritjes edhe pas viteve '90 tregohej e njëjta vëmëndje dhe i njëjti kujdes, si në periudhat e mëparshme.

Ndryshime të mëdha pësuan edhe odat e fjetjes. Në periudhat e kaluara, odave të fjetjes nuk u kushtohej shumë vëmëndje dhe orenditë e saj ishin shumë të pakta, kryesisht dollape të vendosur në brëndësi të murit, ku futeshin rrobat e fjetjes, ose në ndonjë rast mund të gjeje ndonjë syndyk, me përmasa të ndryshme. Pas viteve '60-'70 odat e fjetjes filluan të ndryshonin ashtu si odat e tjera. Pas vitit 1965, hynë për herë të parë mobilje druri, të cilat punoheshin në kombinatin e punimit të drurit. Ndërsa pas viteve '90, filluan të porositeshin mobilje nga jasht vëndit, por njëkohesisht filluan të prodhoheshin edhe në Shqipëri nga firma të cilat merreshin me punimin e mobiljeve. Do të përmëndja këtu, kryesisht zonën e Niklës, zonën e Dajtit, zonën e Balldushkut etj, të cilat vazhdojnë të punojnë intensivisht për të plotësuar nevojat vëndase dhe më gjërë.

Pas viteve '60 edhe oborret ndërruan pamje. Në organizimin e oborrit pas gjysmës së dytë të shek. XX luajti rol kolektivizimi i bujqësisë, përfshirë edhe tufëzimin e bagëtive. Kjo gjë e ndryshoi strukturën e oborrit, mbasi u pakësua numri i bagëtive, në pasuritë e familjeve (ku me raste shumë të rralla mund të gjeje ndonjë familje me vetëm një lopë ose ndonjë bagëti të imët).

Kësisoj oborri u pastrua nga kasollet e bagëtive, por edhe nga veglat bujqësore. Kështu ndodhi ndryshimi i parë në oborr, ku familjet filluan t'i kushtonin rëndësi edhe rrethimit të tyre me avlli guri e tulle dhe më vonë me blloqe. Në vitet 80 filloi rrethimi me pllaka të mëdhaja betoni, të cilat kufizoheshim dhe futeshin në kolona prej betoni. Nëse përpara viteve '50 të shek. XX në shumë fshatra oborret ishin të parrethuara, sidomos ato të zonës së Malësisë së Tiranës, në vitet '70 pothuajse të gjitha familjet e fshatrave, malore, kodrinore dhe fushore, filluan të ndërtonin mure rrethuese dhe ndarëse që

[1] Xhaferri, M, Tase, M: "Environment in Tirana and its pollution as a result of urban development after 90 years" Journal of, "Environmental Science and Engineering" (USA) in No. 8, Vol. 1,T T 2012

krijuan një farë privatësie. Ndryshime të tjera u shfaqën pas viteve ’90, edhe në oborret e banesës, pasi filluan të ndërtoheshin mure dekorative të veshura me pllaka mermeri ose argjili, sidomos tek ato familje të cilat kishin ndërtuar një vilë të bukur, sipas stileve perendimore të ndërtimit. Kjo realizohej tek të gjitha ato familje që kishin fëmijët në emigracion dhe të ardhurat ishin shumë herë më të bollshme. Përveç rrethimit të oborreve, vëmëndje iu kushtua edhe zbukurimit të ambjenteve në oborr, duke vendosur lule gjelbërimi. Përveç këtyre vërehet se mbillnin edhe agrume si: portokalle, limona, mandarinana, të cilat kishin munguar, më përpara në këto zona. Duke menduar se këtë në klimë ato nuk rriten edhe hardhitë e rrushit nuk mungojnë në disa oborre. Shumë familjarë ngritën dhe skelete metalike, me tuba dhe hekura, mbi të cilat shpërndanin hardhitë nga porta deri te dera e shtëpisë, duke krijur një “tunel” që shërbente edhe për hije në stinën e pranverë dhe të verës. Me ndërtimin e shtëpive të reja, pas viteve '90, sidomos pas fillimit të shek. XXI, emigrantët sollën frymën e transformimeve të dukshme në mjediset e oborreve. Bari zbukurues,drunjtë dekorativë, vazot e ndryshme për mbjelljen e drunjve apo lulet e ndryshme, që dikur nuk njiheshin në këtë zonë, ndriçimet dekorative etj, janë dëshmi të këtyre ndryshimeve kolosale nën frymën e re të të gjitha ndryshimeve të tjera që kanë ndodhur ngado te ne. Po kështu në oborre u vendosen edhe kënde lojërash për fëmijët, të cilën e shëndërronte oborrin në një ambjent argëtues për fëmijët por edhe për pjestarët e tjerë të familjes. Sipas gjurmimeve të bëra në terren mund të them me plot bindjen se banorët e rrethit Tiranë, pas viteve ’90, kanë një standart jetese shumë herë më të lartë se në shekujt e kaluar. Më i rëndësishëm është fakti se ka ndryshuar shumë koncepti për organizimin e oborrit, i cili së pari mjafton edhe për ndryshimet e ndodhura brënda në banesë.

- **<u>Ndryshimet në veshjet e banorëve të fshatrave të Tiranës</u>**

Para së gjithash ndryshimet më të dukshme pas viteve ’90 ndodhën në veshje, madje ato u shfaqën të parat, mbasi moda e veshjeve qarkullon më shpejt, por edhe risitë kushtojnë më pak në krahasim me shpenzimet që bëhen për ndërtimin e banesës dhe paisjes së saj. Ndryshimet shihen si në veshjet e përdorimit të përditshëm, ashtu edhe tek veshjet për raste të veçanta. Ndryshime në veshje rrethi i Tiranës, filloi të kishte që në gjysmën e dytë të shekullit XX. Nëse përpara shek XX, veshja e burrave dhe e grave kishte një

vazhdimësi tradicionale në punim dhe përdorim, në shek XX, kjo bazë tradicionale ka ardhur gjithnjë në zbehje, që do të thotë se deri në vitet ’90 e humbi komplet bazën tradicionale, duke u zëvëndësuar me veshjet sipas stilit perendimor.

Po ti referohemi **veshjeve të burrave**, shohim se kemi transformime të dukshme në punimin, por edhe në zbukurime. Nëse përpara shek XX, si veshjet e burrave dhe të grave ishin të rënduara në zbukurime, në fillim të shek XX, ato filluan të ishin më të lehta, me zbukurime më të pakta, që i bënte këto veshje të thjeshta, por të bukura. Në vitet 30 të shek XX, filluan të dilnin nga qarkullimi veshje të stilit orjental, duke u zëvëndësuar me veshjet allafrënge. Nëse deri në shek XX, burrat përdornin brekushe me xhokë mitan dhe jelek, në gjysmën e dytë të shek XX filloi të hyjë në përdorim veshja me xhaketë allafrënga, pantallona dhe kemishë. Pra kemi një kalim gradual nga veshje të tipit orjental, tek stili perendimor. Edhe **veshjet e grave** pësuan shumë ndryshime në materialin e përdorur, qoftë në veshjet e përditshme dhe ato festive.

Në zonat malore dhe kodrinore te rrethit të Tiranës, veshjet e përditshme e ruajtën deri vonë bazën tradicionale të zonës. Në fshatra si : Shëngjergji, Ura e Malit, Qaf-Kërraba etj, edhe sot e kësaj dite shumë gra vishen dhe ruajnë ende veshje të tipit me linjë të gjatë pëlhure, me mëngë, përparëse ose bohçe, levere, ose shami koke, të cilat vazhdojnë të jenë në përdorim nga moshat e vjetra, ndërsa moshat e reja, sidomos pas viteve ’90, vishen sipas stilit perendimor ; me xhinse, bluza, pulovra, funde dhe fustane. Kjo ka ndodhur si rezultat i zhvillimit të përgjithshëm të shoqërisë shqiptare, e sidomos për shkak të emigracionit të shqiptarëve në vende të ndryshme të Evropës dhe më tej. Moshat e reja ishin ato që u përshtatën më shumë me ndryshimin e stileve perendimore, të cilat janë të predispozuar gjatë gjithë kohës për të ndjekur modën, e cila është në qendër të vëmendjes së tyre. Përgjithësisht tek ky brez në Shqipëri vërehet një indiferentizëm ndaj kulturës tradicionale. Ndërsa, emigrantët jashtë Shqipërisë, shprehin nostalgji dhe dëshirë për të patur një kostum popullor, duke e veshur, ose duke e koleksionuar, si shumë sende të tjera artizanale të punuar nga mjeshtra popullorë.

Duke iu referuar dhe intervistave të bëra me banorët në fshatra të ndryshme vërehet se moshat e reja nuk preferojnë të veshin kostumin tradicional të fshatit të tyre, madje, ndonjëherë, shprehin vlerësime negative, duket sikur duan të largohen nga tradita në çdo aspekt. Kjo dukuri vërehet tek të rinjtë që vazhdojnë të jetojnë si në qytet ashtu edhe në fshat, çka na bën të reflektojmë dhe të shtrojmë pyetjen ; nëse këto të rinj largohen nga

tradicionalja dhe autenticiteti, kush do ti riaktivizojë mjeshtëritë popullore të këtij rrethi ???

- **Ushqimi i fëmijëve në ditët e sotme**

Pas viteve ’90 ndryshime pësoi edhe përgatitja e ushqimeve, në fshatra të ndryshme të rrethit të Tiranës. Ndryshime pësuan në shumë drejtime, duke filluar që nga asortimentet e shumëllojshme që janë përdorur e deri tek mënyra e të përgatiturit të ushqimeve. Pas gjysmës së dytë të viteve '60 të shek. XX filluan ndryshime të dukshme përsa i përket lindjes dhe të ushqyerit të fëmijëve. Meqenëse nga shkollat profesionale dolën një numër i madh mamishë dhe infermieresh, tashmë lindjet e fëmijëve bëheshin nën asisistencën e këtyre mamive dhe në mjediset e qendrave shëndetësore ku ishin vendosur dhe maternitetet e grave. Nuk bëhej më fjalë për rrezikimin e nënave, sidomos atyre të reja. Edhe nëqoftëse kishte ndonjë rast të veçantë, në këto vite ishin krijuar kushtet që këtyre grave t'u jepej ndihma e specializuar në maternitetin e kryeqytetit. Pak e nga pak ndryshuan edhe ritet apo zakonet në këtë fushë. Vjehrra, kunatat, e ëma e nuses, motrat shkonin dhe e vizitonin nënën e re duke i çuar ushqime të ndryshme. Pas daljes nga maerniteti,nandaja e fëmijës do të çonte dhuratat te vajza që kishte lindur. Dhuratat ishin më të lehta , më komode për fëmijën. Në këto vite filloi të çohej dhuratë **krevati i fëmijë**s (edhe djepi vazhdonte të çohej nga shumica e familjeve deri sa pas viteve 80 filloi të rrallohej shumë duke u zevendësuar me krevatin). Filluan të zhduken shpërgojtë (copat e mëdhaja prej leshi që i shtroheshin fëmijës), cimocat. Vendin e copave të leshta e zuri **fanellata,** që faktikisht ishte shumë e përshtatshme për bebet e vogla, sepse ishte 100% pambuk dhe nuk ia skuqte lëkurën fëmijës, siç ndodhte me copat prej leshi, sepse këto ishin me lesh të ashpër deleje. Para vieve '40 të shekullit XX, kur mungonte **pudra,** pjesët e skuqura të trupit të fëmijës, sidomos kofshët, nënat ia lyenin **me vaj ulliri** ose me **botë. Bota** ishte njëlloj balte e veçantë,e rreshqitshme, që, kur e fërkoje në duar duke e përzier me ujë, krijonte shkumë dhe të gjitha familjet e varfra para viteve '50 e përdornin **për të larë kokën.**

Tashmë nuk bëhej fjalë për këto gjëra,sepse **në vitin 196**8 u hapën ambulancat në çdo fshat nga ku nënat merrnin këshillat mjeksore për ushqyerjen dhe rritjen e fëmijëve, aq

më tepër që ishin nën kontrollin e rreptë të mami-infermiereve e të mjekëve.Kontrolli dhe peshimi i fëmijëve ishte i detyrueshëm dhe periodik. Ndryshimi i kushteve të jetesës, ndryshoi dhe mentalitetin dhe kujdesin e nënave për mirëushqyerjen e fëmijëve të tyre. Për ushqyerjen e fëmijëve filloi të përdorej veza (bile përdorej edhe gjatë banjos që u bëhej bebeve deri në moshën 2 vjeç). Në ujin e ngrohtë hidhej një vezë e thyer, e bardha dhe e verdha e saj, dhe trazohej me ujin duke u përfituar një shkumë. Me këtë ujë lahej bebja për t'i forcuar lëkurën e njomë). Filloi pak nga pak të futej përdorimi i lëngjeve të frutave, kryesisht limoni dhe portokalli, i shoqëruar me sheqer. **Muhalebija (paluzja, peltja)** e blerë në treg, filloi të përdorej si ushqim kryesor, sepse nuk ishte thjesht niseshte, por kishte edhe elemente të tjera ushqyese të përziera në 'të.

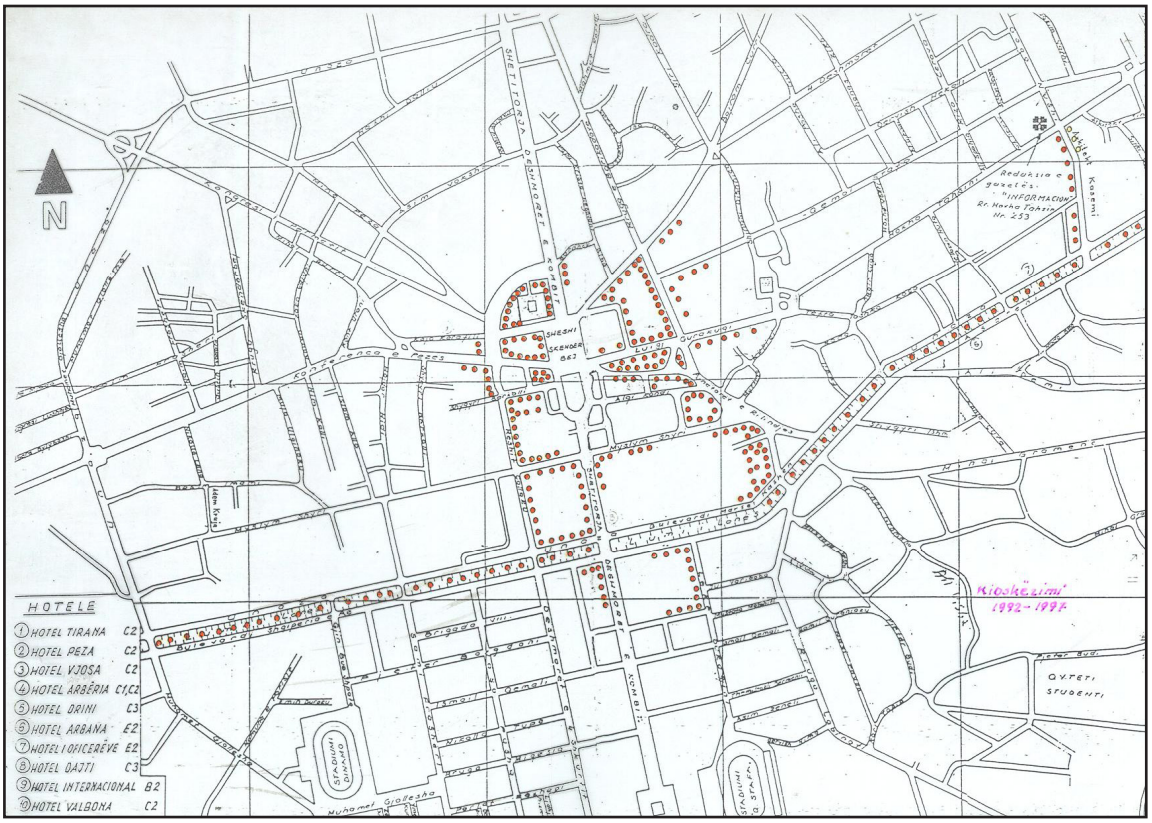
Kamomili, i cili mblidhej dhe përgatitej nga vetë familjarët, filloi të përdorej si qetësues për fëmijët, në vend të hashashit, që përdorej shumë vite më pare, për qetësimin dhe vënien në gjumë të fëmijëve, por që ishte i rëndë për këto mosha.

Pas viteve '90 ndryshimet në veshjet dhe ushqimin e fëmijëve ishin pothuajse ekstreme në të gjitha familjet, meqenëse u futën nëpërmjet importit veshje dhe ushqime që askush nuk i njihte më parë. Të tilla ishin **pamperset** njëpërdorimshme të çdo lloji(cilësie)dhe për çdo moshë, me masa të ndryshme trupore dhe peshe, të cilat vazhdojnë edhe sot,duke lehtësuar kështu edhe punën e nënave. Ushqimet e llojeve të ndryshme për fëmijët tashmë ishin të gatshme dhe të pasura me kombinime vitaminash, proteinash, karbohidratesh etj, aq të nevojshme për organizmin e fëmijës që dikur u jepeshin pa i kontrolluar, nga padituria e nënave në fushën mjeksore. **Kosi dhe lëngu i frutave** të ndryshme, përdorimi i **bananeve, çokollatave, i biskotave të bebeve, mielli i orizit, qumshti pluhur, supat me mish, peshku, luleshtrydhet** u bënë ushqimi kryesor për fëmijët e vegjël në çdo familje të rrethit të Tiranës[2]. .Duhet thënë se ka patur ndryshime të ndjeshme kryesisht në ushqimin e fëmijëve pas viteve '90, ku u futën shumë në përdorim ushqimet e konservuara, të cilat importoheshin nga jasht. Do ta filloja qysh nga sigurimi i qumshtit, kur një nënë kishtë mungesë qumshti, për të ushqyer fëmijën e saj, ajo mund ta siguronte atë me po ato vlera ushqyese si qumështi i gjirit, duke e blerë nëpër farmaci të posaçme, që merren me furnizimin e ushqimeve të fëmijëve të çertifikuara edhe nga Ministria e Shëndetësisë. Po kështu nënat sot mund të sigurojnë ushqime të ndryshme për mosha të ndryshme të fëmijëve nga tre muajsh deri në shtatë

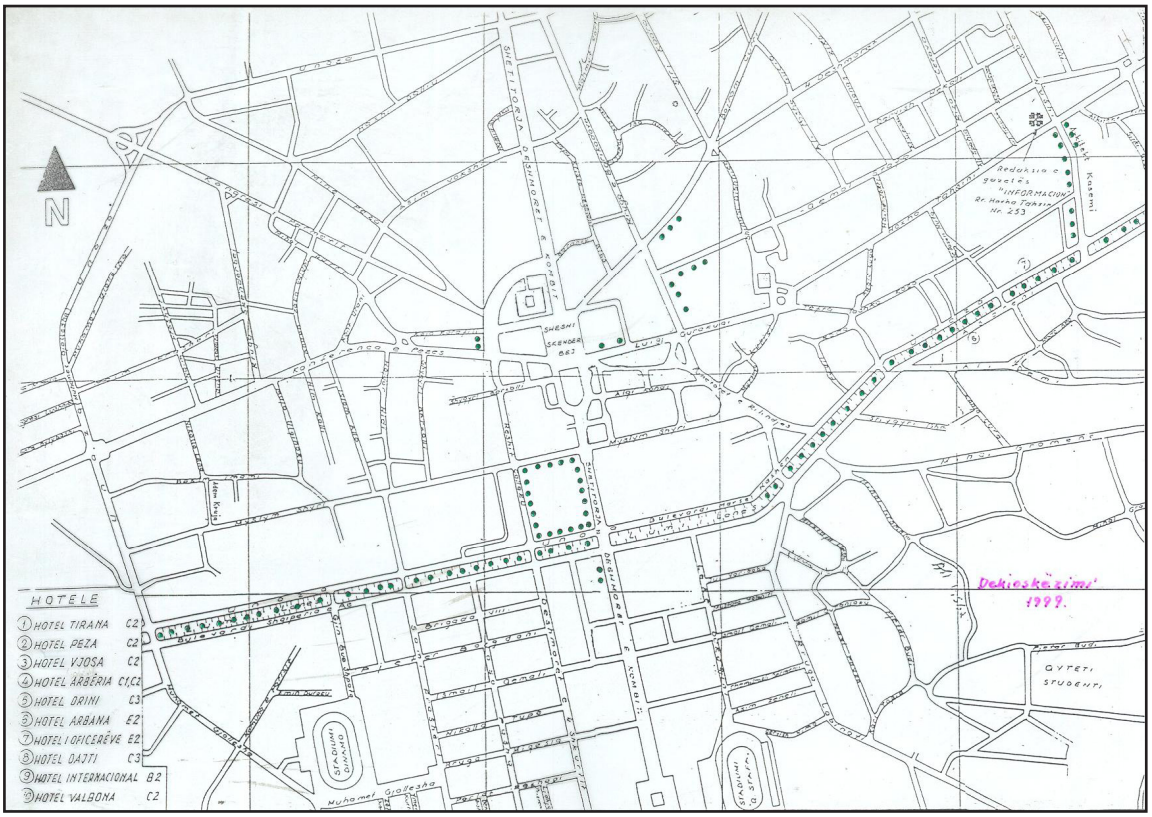
[2] Të dhëna të grumbulluara nga fshtrat: Prezë, Petrelë, Bërzhitë, Dajt, Shëngjergj

vjeç. Nga sa thamë më sipër pas viteve ’90 mënyra e jetesës në rrethinat e Tiranës, ka ndryshuar shumë dhe ato të paktë elementë tradicionalë të arkitekturës së banesës, mënyrës së të veshurit dhe të ushqyerit, po shkojnë drejt degradimit dhe po zëvëndësohen me elementë bashkohor.

Pamje e Tiranës pas viteve '90



Urbanistika e qytetit të Tiranës në vitet 1992-1997



Urbanistika e qytetit të Tiranës në vitin 1999

Shtëpia e Xhelal Bekës në fshatin Ferraj

Banesë e Shyqyri Mesitit, Prezë

Banesë e Maliq Kalasë në fshatin Prezë

Banesë e Hasan Bekës në fshatin Ferraj

Banesë e Ahmet Hasanajt, fshati Lanabregas

DISA PËRFUNDIME

"ASPEKTE TË MËNYRËS SË JETESËS NË RRETHINAT E TIRANËS SHEK. XX – SHEK XXI "

Ky punim merr përsipër të studiojë disa aspekte të mënyrës së jetesës në rrethinat e Tiranës, kryesisht gjatë shek, XX, dhe dekadën e parë të shek XXI. Studimi synon të ndalet tek disa çështje të rëndësishme, si: arkitektura e banesës, veshjet tradicionale, repertori i ushqimeve etj., sigurisht pa pretenduar të ndriçojë të gjithë anët e saj. Studimet teorike lidhur me shumë aspekte të mënyrës së jetesës në rrethin e Tiranës janë të pakta, për këtë qëllim jam munduar të siguroj materiale vetjake nga gjurmimet e bëra në fshatra të ndryshme, nëpërmjet intervistave dhe anketimeve. Në lidhje me burimet e shfrytëzuara në trajtimin e temës sime jam mbështetur në botimet e çmuara të studiuesve etnologë si: A. Onuzi, A. Gjergji, A. Muka, E. Riza, K. Zhegu, Rr. Zojzi, Z. Shkodra etj,.

Për të ndërmarrë studimin e **aspekteve të mënyrës së jetesës,** synimi personal i çdo studiuesi është paraprakisht konsolidimi i vetëdijes së ekzistencës së tij, duke pasqyruar atë çfarë është me vlerë për t'ia servirur lexuesit.

Mënyra e jetesës, pasqyron në vetvete shumë ndryshime në periudha kohore, për arsyen më të thjeshtë që është, procesi i zhvillimit njerëzor.

Punimit i paraprin **kreu i parë** me një paraqitje në vija të përgjithshme të pozicionit gjeografik të rrethit të Tiranës, ndarjes administrative në Bashki dhe Komuna, si dhe është trajtuar zhvillimi i ekonomisë tradicionale, duke përfshirë këtu ; ekonominë bujqësore dhe blektorale, që përbënin bazën kryesore të ekonomisë në rrethin e Tiranës, sidomos në gjysmën e parë të shekullit XX. Një çështje tjetër me interes, është edhe shpjegimi i mullinjve të vajit, si pjesë shumë e rëndësishme në aktivitetin ekonomik të banorëve të këtij rrethi.

Kreu i dytë i është kushtuar ndërtimit të banesave tradicionale, si dhe pajisjes së tyre me të gjitha orenditë, qoftë brenda ambjentit të shtëpisë , ashtu edhe në aksesorët e oborrit. Për të vërtetuar një gjë të tillë, egzistojnë edhe sot dëshmi të gjalla të banesave, që janë në gjëndje rrënoje të braktisura, ose janë modifikuar dhe janë përshtatur kushteve të jetesë të familjes. Në këtë kapitull ajo që është më interesante dhe të bie në sy është, numri i shumtë i kthinave të banesave dhe sidomos orenditë dhe arredimi që i është bërë secilës ndarje, sipas nevojës së përdorimit të saj. Ndarja mjedisore e banesës fillon me : odën e zjarrit, që quhet ndryshe « vatra e zjarrit », oda e fjetjes ose « të ramet » dhe konaku ose « oda e miqve ». Secila prej këtyre ndarjeve ka funksionin dhe rëndësinë e vet në mënyrën e të jetuarit dhe të organizuarit të banorëve të këtij rrethi.

Në **kreun e tretë** synojmë të vështrojmë nga afër veshjet popullore të pregatitura dhe të veshura nga burrat dhe gratë e rrethit të Tiranës, si dhe duke bërë krahasimin midis zonave të mdryshme malore dhe fushore të këtij rrethi. Ashtu si shumë rrethe të vëndit tonë edhe Tirana është njohur për zhvillimin e një aktiviteti të pasur mjeshtëror, i cili herë është zhvilluar si ekonomi ndihmëse e herë si burim kryesor i të ardhurave të familjes.

Si burim ndihmës më shumë ai është ushtruar në fshatra, herë për të plotësuar të ardhurat nga bujqësia e herë nga blektoria.

Në rrethinat e Tiranës kishte shumë familje që jetonin me të ardhurat që siguronin nga mjeshtëria e endjes së pëlhurave dhe me qendistari, me punimin e qelesheve, gdhëndjen e drurit, punimin e bakrit etj. Po kështu të ardhurat këto familje i siguronin edhe nga prodhimet e ndryshme bujqësore dhe blektorale, si degë kryesore të ekonomisë së këtij rrethi.

Ndërsa në fshatra, mjeshtëritë zhvilloheshin varësisht nga pasuria dhe ekzistenca e lëndës së parë. P.sh. diku zhvillohej mjeshtëria e punimit të enëve prej druri, diku punimi i pëlhurave të leshta, punimi i gurit, qeramikës etj, etj.

Gjithsesi ndërmjet fshatrave apo midis qytetit dhe fshatrave bëheshin shkëmbime prodhimesh, për të plotësuar nevojat reciproke të njëri-tjetrit. Marëdhëniet e shkëmbimit, midis mjeshtërve nëpër fshatra, herë bëheshin në formë shkëmbimi mall me mall e herë mall me prodhime bujqësore apo blektorale, ndërsa në qytet shkëmbimet bëheshin me para në dorë.

Prej kohësh fshatrat e rrethit të Tiranës ishin specializuar në prodhime të ndryshme, e kështu plotësonin jo vetëm nevojat e njëri-tjetrit, por edhe të rretheve fqinje.

Pazaret, përveç qytetit të Tiranës, bëheshin edhe në Prezë, në Dajt, Petrelë. Bazuar në traditat e pasura mjeshtërore, në gjysmën e dytë të shek. XX disa mjeshtëri vazhduan të zhvillohen përsëri, sigurisht duke marrë një drejtim të ri si në organizimin e punës dhe në funksionin e prodhimeve.

Një pjesë e mjeshtërive kishin rol praktik dhe utilitar në jetën e përditshme të popullsisë vëndase dhe një pjesë tjetër zhvilloheshin si mjeshtëri artistike.

Në mënyrë të veçantë rrethi i Tiranës u bë shumë e njohur për prodhimin e qilimave dhe të sixhadeve, kryesisht në zonën e Shëngjergjit ku gratë shquheshin për punimet karakteristike të tyre, dhe në të shumtën e rasteve eksportoheshin. Qilimat me motive floreale, u bënë më të kërkuarit si nga konsumatorët vëndas dhe ato të huaj.

Në vijëmsi kronologjike në **kreun e katërt** janë trajtuar ushqimet si pjesë shumë e rëndësishme e mënyrës së jetesës. Repertori ushqimor i banorëve të rrethit të Tiranës është mjaft i pasur dhe këtë e tregon larmia e gatimeve tradicionale të realizuara nga mjeshtret e gatimit që janë gratë. Gatimet janë klasifikuar sipas rëndësisë dhe nevojës më urgjente të konsumit familjar. E kam nisur me gatimet me bazë miellin, duke qenë se buka përbënte bazën kryesore të ushqimit. Më pas kam trajtuar edhe ushqimet me bazë mishin, gatime me bazë bulmetin etj. Përveç këtyre gatimeve janë trajtuar edhe llojet e ndryshme të ëmbëlsirave dhe gatimet për fëmijët. Gatimet janë ndarë në dy lloje : gatime për konsum të përditshëm dhe gatime për raste festash dhe gëzimesh të ndryshme familjare.

Në **kreun e pestë** janë trajtuar ndryshimet në mënyrën e jetesë pas viteve ’90. Fillimisht në këtë kapitull jemi ndalur në, koncepte të reja në arkitekturën e banesës pas viteve ’50 deri në vitet ’90 të shek. XX. Më pas është vazhduar me veshjet tradicionale dhe ndryshimet që ato kanë pësuar në hapësira kohore të ndryshme. Një trajtim i është bërë edhe ushqimeve dhe pasurimit gjithnjë e më shumë të repertorit ushqimor. Në tërësi në këtë kapitull është trajtuar ndryshimi i gjithë mënyrës së jetesës, nga forma tradicionale e mëparshe në atë moderne dhe bashohore.

Duhet thënë se mënyra e jetesës në rrethinat e Tiranës ishte ndërtuar mbi bazën e kushteve ekonomike që kishte çdo familje dhe kështu vazhdon edhe në ditët e sotme. Ajo çfarë e bën të rëndësishme mënyrën e jetesës, është përpjekja e banorëve të Tiranës, për të gjetur burime jetese të çdo lloj forme.

Studimi që paraqes para jurisë së nderuar mbetet i hapur për t’u vazhduar nga studiues të tjerë, të cilët i ftoj me dashamirësi të ndalen edhe në çështje të tjera që nuk kanë zënë vënd në këtë studim dhe mendoj se gjurmimet e tjera që do bëhen në terren dhe biblografia e sygjeruar në fund mund ti vijë në ndihmë.

Dua të shpreh një falenderim të veçantë për udhëheqësin tim shkencor ; Prof. Dr. Afërdita Onuzi, e cila me përgjegjësi, përkushtim dhe seriozitet të veçantë shkencor ka ndjekur punën time në çdo hap dhe më ka inkurajuar jashtëzakonisht shumë në fimalizimin e saj.

Falenderim shpreh edhe për jurinë e nderuar dhe oponentët, për sygjerimet e tyre dhe vlerësimin profesional të punës sime.

Biblografia

- Aliaj. Besnik, Lulo.Kleida, Myftiu. Genc**:** "Tirana sfida e zhvillimit urban", Tiranë, dhjetor 2003.
- Alimehmeti, F: Mbi ecurinë urbane të fshatrave të Tiranës, "Monumentet". Nr. 1, Tiranë, 1988,
- f. 201-210.
- Adhami, Stilian : ″ Të dhëna Historike ″, Monumente të Kulturës " Tiranë, 1975.
- Bërxholi, A: Rreth lëvizjeve territoriale të popullatës në vëndin tonë, "Kultura Popullore" nr. 1, Tiranë, 1989, f. 93-105.
- Bihiku, Ikbal: Qëndisjet në veshjet popullore të qytetit, "Etnografia Shqiptare", nr. 14, Tiranë, 1985.
- Bihiku, Ikbal: Motive të qendisura në veshjet popullore, "Kultura Popullore", V. I, Tiranë, 1983.
- Bihiku, Ikbal: Thurje me shtiza dhe zbukurimi i tyre, "Kultura Popullore", v. II. Tiranë, 1985.
- Ceka. Hasan**:** "Zbulimi i i një qyteti antik në rrethin e Tiranës", në: "Buletin i Institutit të Shkencave". Tiranë 1, 1951, f.86-89**.**
- Ceka. Neritan, Psheniosllo. St **:** "Kalaja e Dajtit", në: "Buletin i Universitetit të Tiranës", Tiranë 2, 1960.
- Degrand, F**,** ″ Souvenirs de la Haut Albanie ″ , botuar në Paris 1901.
- Dushi, M., Dom: " Tirana dhe rrethinat e saj ", Shtëpia Botuese "TOENA" Tiranë, 2005.

- Frashëri, Kristo: " Historia e Tiranës " vëll. I Shtëpia Botuese " TOENA" Tiranë, 2004.
- Frashëri, Kristo: Vështrim mbi zhvillimin shoqëror e kulturor në Tiranë në mesin e shek XIX, "Arsimi Popullor" nr. 4, Tiranë 1964.
- Farka, Skënder**:** " Shëtitje turistike në fshatrat e rrethit të Tiranës Komuna Dajt", Shtëpia Botuese. "Ilar", Tiranë, 2011.
- Gjergji, A: "Mënyra e jetesës në shekujt XIII-XX", Shtëpia Botuese. "KOTTI", Tiranë, 2002.
- Gjergji. A, Dojaka. A, Tirta. M: "Ndryshime në mënyrën e jetesës së fshatarësisë së sotme", "Etnografia Shqiptare", Nr. 14, Tiranë, 1985, f. 3-34.
- Gjergji, A: "Aspekte të mënyrës së jetesës të familjeve fshatare të rrethit të Lushnjës", "Etnografia Shqiptare", Nr. 16, Tiranë, 1989, f. 3-15.
- Gjergji, A**:** "Aspect of traditional culture of Tirana". Në: Tirana the Challenge of Urban Development". Tiranë, 2003**.**
- Gjergji, A: Të dhëna mbi buqësinë tradicionale në fshatin Pojan(Fier), " Etnografia Shqiptare" nr. V, Tiranë, 1974, f. 131-154.
- Hahn, J.G. von**:** "Albanische studiem", Ëien,1853**.**
- Hahn, J. G, von**: "**Reise durch die Gebiete des Drin und Ëardar", Ëien, 1867**.**
- Hecquard, H**: "**Histoire et description de le Haute Albanie ou Guegarie" Paris, 1858.
- Iliaz. Baliu**: "**Shndërrime në strukturën e familjes në malësinë e Krujës 1945-1984", "Etnografia Shqiptare", Nr. 15, Tiranë 1987, f. 115-122**.**
- Karaguni. Merita, Dumani, Bukuri: "Tirana reliev demo-ekonomik e social", Shtëpia Botuese. "Ilar", Tiranë, 2005.

- Muka, Ali : Një kompleks banimi në fshatin Brar (Tiranë) në revistën. " Etnografia Shqiptare" nr. 12, Tiranë 1982, f. 191.
- Muka, Ali: "Banesa fshatare dhe familja e madhe", Tiranë, 2001.
- Muka, Ali: Banesat fshatare në Malësinë e Tiranës gjatë shek. XIX dhe fillimit të shek. XX, "Etnografia Shqiptare" IX Tiranë 1976, f. 209-312.
- Muka, Ali: Vëndi i zjarrit në banesën fshatare të Shqipërisë së Mesme (vatra dhe oxhaku), "Kultura Popullore" nr. 2, Tiranë, 1984, f. 29-54.
- Muka, Ali: Ndërtime ndihmëse dhe ekonomike të familjes fshatare, "Kultura Popullore" nr. 2, Tiranë, 1986, f. 62-79.
- Muka, Ali: Themelet e banesës në mendësinë popullore, "Kultura Popullore" nr. 1, Tiranë, 1990, f. 107-123.
- Muka, Ali: Oborri i banesës fshatare (Pellgu i Shqipërisë së Mesme), "Kultura Popullore", nr. 1, Tiranë 1991.
- Muka, Ali: Ndërtimet fshatare në luginën e Shkumbinit, "Etnografia Shqiptare" nr. 16, Tiranë, 1988, f. 133-169.
- Mihaçeviq, Lovro: "Nëpër Shqipëri", Shtëpia Botuese. "Gjergj Fishta", Tiranë, 2006.
- Onuzi, Afërdita: Vazhdimësia e qeramikës mesjetare në qeramikën popullore shqiptare, "Kultura Popullore", v. II. Tiranë, 1982.
- Onuzi, Afërdita: Poçeria në Shqipëri në shek. XIX dhe fillimi i shek XX, "Konferenca kombëtare e studimeve Etnografike", Tiranë, 1977.
- Onuzi, Afërdita: Ushqime tradicionale të krahinës së Bregut të Sipëm. Bot. " Himara në shekuj", Tiranë, 2004, f. 391.

- Onuzi, Afërdita: Ndryshime në mënyrën e jetesës së klasës puntore në NB, Kamzë, " Etnografia Shqiptare" nr. 12, Tiranë, 1982, f. 63-77.
- Onuzi, Afërdita: Pëlhurat e mëndafshta dhe të pambukta të Shqipërisë së Mesme dhe bregdetare veriore, "Etnografia Shqiptare", nr. 14, Tiranë, 1985.
- Onuzi, Afërdita: Mjeshtëria shtëpiake e punimit të enëve prej balte, "Etnografia Shqiptare", nr. 14, Tiranë, 1987.
- Riza, Emin , Zhegu, Koço: Banesat Tiranase, Revista " Monumentet " nr.2, Tirane, 1971, f. 113-127.
- Riza, Emin: " Banesa Tiranase" në: "Monumentet". Tiranë, 1972, f. 113-125.
- Riza, Emin: "Banesa qytetare gjatë shek. XVI deri në fillim të shek. XX", në: "Historia e arkitekturës shqiptare". Tiranë, 1979.
- Riza. Emin: " Asambletë ndërtimore të pazareve". Në : "Historia e Arkitekturës Shqiptare", Tiranë, 1979, f. 416-420.
- Riza, Emin: "Banesa me shtëpi zjarri përgjatë dy kateve (banesa Tiranase)". Në: "Historia e Arkitekturës Shqiptare". Tiranë, 1979, f. 442-465.
- Riza, Emin: Tiparet e krijmtarisë popullore në banesën qytetare shqiptare, "Monumentet" nr. 2, Tiranë, 1982, f.5-27.
- Riza, Emin: Oda e miqve në banesën qytetare shqiptare, "Etnografia Shqiptare" nr. 13, Tiranë, 1983, f. 255-279.
- Riza, Emin: Orendi dhe paisje në banesën popullore qytetare, "Etnografia Shqiptare", nr. 15, Tiranë, 1987.
- Selenica, T: "Shqipëria më 1923", Tiranë, 1924.
- Shkodra, Zija: "Esnafet Shqiptare", Shtëpia Botuese. "Mihal Duri", Tiranë, 1973.
- Shkodra, Zija: " Qyteti shqiptar gjatë Rilindjes kombëtare ", Tiranë, 1984.

- Shkodra, Zija: Zhvillimi i tregtisë në Shqipni në shek XIX, "Buletini i Shkencave Shoqërore", Tiranë, 1955, nr. 1.
- Shkodra, Zija: Prodhimi i mallnave në Shqipni në shek. XIX, "Buletin i Shkencave Shoqërore", Tiranë, 1955, nr. 4.
- Shkodra, Zija: Tregu shqiptar në shek XVIII, rev " Studime Historike", Tiranë, 1966, nr. 3.
- Shkodra, Zija: Zejet popullore qytetare gjatë shek. XVII-XIX, "Konferenca kombëtare e studimeve Etnografike", Tiranë, 1977.
- Shkurti, S: Vështrim etnografiko-historik mbi arat në mesjetë (shek. XIV-XVI), "Kultura Popullore", nr. 2, Tiranë, 1981, f.43-56.
- Shkurti, S: Një aspekt nga zhvillimi i buqësisë në shek. XIX (veglat e korrjes), "Konferenca kombëtare e Studimeve Etnografike(28-30 qershor 1976)", Tiranë 1977, f. 328-338.
- Zamputi. I: Relacione mbi gjëndjen e Shqipërinë veriore dhe të mesme në shek. XVII, vol. I-II. Tiranë 1963, 1965.
- Zojzi, Rr: Ndamja krahinore e popullit shqiptar, " Etnografia Shqiptare", nr. I, Tiranë, 1962, f. 19-23.
- Zojzi, Rr: Tregu i Shkodrës dhe fillimet e industrisë së mëndafshit në vëndin tonë, "Buletin i Shkencave Shoqërore", Tiranë 1954, nr. I.
- Zhegu, Koço: **"**Kalaja e Dorisit". Në: "Mjeshtrit dhe arkitektura popullore".
- Zhegu, Koço: Shtëpia e banimit në fshatin Mullet dhe zhvillimi i saj. Shp30/c29 "Etnografia Shqiptare", nr. I, 1962, f.65-105
- Zhegu, Koço: Tiparet karakteristike në arkitekturën e banesave në fshatin Linzë, Tiranë. Në rev. "Etnografia Shqiptare", II, 1963, f.110-143, shp 30\c31

- Zhegu, Koço : Disa shtëpi banimi karakteristikë në fshatrat Farkë e Lundrës (Tiranë) " Etnografia Shqiptare " nr. 4, Tiranë, 1972 f. 243-261 shp 28\E18
- Zhegu, K: Shtëpia e banimit në fshatin Pojan, "Etnografia Shqiptare", nr. III, Tiranë, 1966, f. 78-115.

Burime të tjera ndihmëse

Kumesa dhe referate të mbajtura në Konferenca të ndryshme Ndërkombëtare brënda dhe jashtë vendit:

- Xhaferri, M, Tase, M: Development of preschool education in Albania after years and his contribution to the education, "LIFELONG LEARNING CONTINUOUS EDUCATION FOR SUSTAINABLE DEVELOMENT" Saint-Petersburg, 1-5 qershor 2011
- Xhaferri, M, Tase, M: Marriage and integrating formative basis of the family as society's development process noëadays, "Arsimi në 'kohë të trazuara'- rasti I Shqipërisë në kontekst evropian dhe global"
- 7th International Conference of Albanian "Institute of Sociology": Tirane me 21-22 nentor 2011.
- Xhaferri, M, Tase, M: The contribution of climate to the development of tourism in Albania, "European integration of see countries- Challenges or reality", Gjirokaster, 29-30 shtator 2011.
- Xhaferri, M, Tase, M: "Environment in Tirana and its pollution as a result of urban development after 90 years" , Journal of, "Environmental Science and Engineering" (USA) in No. 8, Vol. 1,T T 2012.

- Xhaferri, M: Important aspects of traditional culture during the tëentieth century, a Tirana,"Mediterranean Journal of Social Sciences" Vol. 3, No. 8 Rome, Italy April 2012.
- Xhaferri, M: Problemet bashkëkohore në rrethinat e Tiranës, " Education and Research" Konferenca Ndërkombëtare të Fakultetit të Edukimit të Universitetit " Aleksandër Moisiu " Durrës më 14-15 Maj 2010
- Xhaferri, M: Contemporary problems (social, economic and cultural) in the suburbs of Tirana, " Sustainable Regional Economic Development Through SMEs" Prishtine Dhjetor 2011

Treguesi i Emrave

Emri Mbiemri	Mosha	Profesioni	Fshati
- Abaz Gërdeci	53 vjeç	Fermer	Ahmetaq
- Ali Gjuzi	77 vjeç	Puntor	Lanabregas
- Bashkim Gërdeci	50 vjeç	Usta	Ahmetaq
- Baki Hima	75 vjeç	Fermer	Ferraj
- Bedri Lala	64 vjeç	Minator	Priskë e Madhe
- Beqir Meta	78 vjeç	Drurëpunues	Shëngjergj
- Dervish Mema	86 vjeç	Fermer	Murth
- Drita Gordi	41 vjeç	Tregtare	Prezë
- Fitnete Xhepaxhiu	60 vjeç	Infermiere	Prezë
- Gjyle Xhepaxhiu	81 vjeç	Vegjtare	Prezë
- Hasan Brusha	54 vjeç	Gurgdhëndës	Palaq
- Hasan Elezi	75 vjeç	Fermer	Qafëmollë
- Hamza Alushi	67 vjeç	Fermer	Palaq
- Hamdi Bregu	80 vjeç	Fermer	Surrel
- Hajrie Gurzit	82 vjeç	Pensioniste	Tujan
- Hike Kaziu	70 vjeç	Vegjatore	Prezë
- Hike Kaziu	80 vjeç	Vegjatore	Budull
- Ibrahim Rama	70 vjeç	Fermer	Selbë

-	Isuf Kaziu	56 vjeç	Agronom	Budull
-	Ismail Lika	82 vjeç	Minator	Tujan
-	Kujtim Qordja	52 vjeç	Fermer	Tujan
-	Maliq Kalaja	71 vjeç	Këpucar	Prezë
-	Meliha Pupa	50 vjeç	Qëndistare	Fushë-Prezë
-	Mersi Gaxherri	63 vjeç	Biznesmen	Linzë
-	Murat Bunaca	79 vjeç	Minator	Priskë e Madhe
-	Myftar Hyka	90 vjeç	Drugdhëndës	Budull
-	Myslym Caka	78 vjeç	Mësues	Brar
-	Myslym Doka	80 vjeç	Mësues	Shtish-Tufinë
-	Myslym Shera	78 vjeç	Fermer	Shkallë
-	Nadirja Qordja	80 vjeç	Vegjatore	Tujan
-	Ramazan Elezi	83 vjeç	Pensionist	Ferraj
-	Ramazan Qordja	85 vjeç	Drurëpunues	Tujan
-	Romë Doka	_____	Gurëpunues	Drashen
-	Sali Mustafa	85 vjeç	Minator	Linzë
-	Salie Kokoshin	82 vjeç	Shtëpiake	Shkallë
-	Sirie Meta	75 vjeç	Vegjatore	Shëngjergj
-	Selman Allushi	68 vjeç	Fermer	Ferraj
-	Shaban Karaji	78 vjeç	Shofer	Lanabregas
-	Xhaferr Doka	75 vjeç	Bari	Shtish-Tufinë
-	Xhume Brusha	75 vjeç	Pensioniste	Palaq
-	Xheladin Subashi	73 vjeç	Pensionist	Marikaj
-	Xhemile Qefalia	65 vjeç	Pensioniste	Shtish-Tufinë