

HISTORIA E HURMËS SË KUTURMANIT

(Historia e rrallë)

Kush e solli filizin e parë të hurmës në Shqipëri?

Shqipëria, për shkak të pozicionit gjeografik, favorizohet nga një klimë e butë mesdhetare, e cila është e përshtatshme për rritjen e një shumëllojshmërie të pemëve frutore. Një nga pemët më të veçanta, më të shijshme dhe më të përhapura në Shqipëri është hurma kaki (*Diospyros kaki* Thunb). Çdokush që e ka provuar shijen e mrekullueshme të këtij fruti, ka ndjerë kënaqësinë e jashtëzakonshme që të jep ajo.

Origjina e hurmës janë vendet e Lindjes së Largët, ndaj dhe historia e kultivimit të hurmës në Shqipëri është relativisht e re, gati 110-vjeçare.

Historia e rrugëtimit të hurmës kaki në Shqipëri: Adem Karai nga Kuturmani

Hurma kaki, ky frut i mrekullueshëm dhe me ato vlera që përmendëm më sipër, ka një përdorim të gjerë edhe në vendin tonë, sidomos në Shqipërinë e Mesme. Por cila është historia, apo rrugëtimi, i ardhjes së saj nga Lindja e Largët në Shqipëri?

Kjo histori na vjen e rrëfyer nga agronomi i njohur shqiptar, zoti Abedin Çiçi (1911-2005), i cili, në një shkrim të botuar në revistën “Pionieri” (nr. 31, nëntor 1973) dhe të titulluar “Historia e hurmës”, na njeh me një fakt shumë interesant, që pema e hurmës kaki (*Diospyros kaki* Thunb) është kultivuar në Shqipëri për herë të parë në vitin 1911. Gjithashtu, po në atë shkrim, ai na njeh edhe me një fakt tjetër po aq interesant, që pemën e parë të hurmës kaki në Shqipëri e pati sjellë një fshatar i thjeshtë, i quajtur Adem Karai, i cili, – shkruan A. Çiçi – “ishte nga fshati Kuturman i Librazhdit”.

Sipas tregimit të Çiçit, Adem Karai kishte lënë shtëpinë dhe familjen e tij dhe, i shtyrë nga varfëria, “brodhi shumë rrugëve të kurbetit, deri sa më në fund gjeti punë si kopshtar, te një aga në Stamboll”. Në kryeqytetin e Turqisë, Ademi pa një bimë shumë interesante, e cila frutat i kishte si topa të kuq në të florinjte dhe në pamje i ngjasonte portokallit. Ademi ishte mahnitur pas frutit të jashtëzakonshëm e me shije të veçantë, që nuk rritej në vendin e tij dhe, siç shkruante A. Çiçi, ai “vryste mendjen se si të bënte që të mund të rriste këtë pemë kaq të mirë edhe në Kuturman”.

Ademi planifikonte kthimin e tij në Shqipëri, si dhe se si do të mund të transportonte një fidan të atij fruti në fshatin e tij. “Me këtë mendim në kokë, – shkruan Abedin Çiçi, – ai përgatiti një filiz të ri (me dhe), aty nga nëntori i vitit 1911, mori leje nga agai dhe u nis për në Shqipëri. Me vete mori edhe filizin e

ri. Filizin ai e shkuli me dhe, e mbështolli mirë e bukur me kanavacë. Rrugës, kohë më kohë, e lagëte dhe e mbante me kujdes, si ta kishte foshnjën e tij”.

Pas disa javësh të një udhëtimit të gjatë e të lodhshëm, Ademi më në fund arriti në shtëpinë e tij. Pasi u takua me të afërmit, prindërit, gruan dhe fëmijët, Ademi nxorri nga trasta filizin e hurmës dhe e vuri mbi sofrën e bukës. Të gjithë u çuditën, por edhe u pezmatuan, pasi prisnin që Ademi t’u sillte ushqime e plaçka nga kurbeti dhe jo një filiz peme. “More Adem, i tha i ati, – shkruan Çiçi, – për të na prurë nja shkarpë paske shkuar deri në Stamboll?- Kjo është një pemë shumë e mirë, – tha Ademi, – dhe është më e mirë se te gjitha plaçkat që kanë sjellë kurbetllinjte. Unë po e mbjell në kopsht dhe ju kujdesuni për të. Kokrrat e saj janë si portokalle dhe të shijshme si hurma”.

Pasi ndenji disa ditë, Ademi u nis përsëri për në Stamboll, por ai ua la me amanet familjarëve të tij që të kujdeseshin për pemën e hurmës.

“Njerëzit e familjes së Ademit, të vegjël e të mëdhenj, – shkruan Abedin Çiçi, – kujdeseshin shumë për hurmën. Ata i punonin tokën, e plehronin...(dhe) kur Ademi i shkruante familjes, i pyeste për të gjithë me radhë, pyeste edhe për shëndetin e hurmës, si të ishte pjesëtar i familjes”.

Në Shqipërinë e atyre viteve nuk njihej pema e hurmës kaki, por në vendin tonë rritej një frut tjetër, i ngjashme me të, pema e të cilit rritej në gjendje egër dhe thirrej nga populli “Hurma e egër”. Frutat e hurmës së egër kishin të njëjtën pamje me hurmën kaki, por ishin shumë herë më të vogla se ajo. Hurma e egër i bënte frutat sa një kokërr rrushi dhe me shumë fara. Frutat e hurmës së egër ishin shumë e athta në shije, aq sa, kur i fusje në gojë për t’i ngrënë, nga athtësia ato të ngecnin në fyt. Frutat e saj konsumoheshin veçse kur ishin të pjekura dhe të squllura. Ato i shijonte ndonjë udhëtar, që nuk i njihte dhe donte të provonte frutat e saj.

Filizi i vogël i hurmës që pati sjellë Ademi pas disa kohësh filloi të rritej dhe pema filloi të prodhonte kokrrat e saj të para, të cilat fillimisht u shijuan nga familjarët e Ademit dhe nga bashkëfshatarët e tij. Fruti i hurmës ishte shumë i shijshëm dhe shumë shpejt fama e tij u përhap në të gjithë krahinën e Çermenikës. “Hurmat u përhapën shpejt, – shkruan A. Çiçi, – se u pëlqyen nga të gjithë”.

Lajmi, se në Kuturman kultivohej një frut i ri e i panjohur, që prodhonte fruta me shije të jashtëzakonshme, mbërriti edhe në qytetin e Elbasanit. Qyteti i Elbasanit ka qenë dhe është i njohur për kopshtet e tij të famshme, në të cilat rriten dhe kultivohen shumë lloje frutash, duke filluar që nga ulliri, portokalli, rrushi, molla, dardha, ftoi, kumbulla, kajsia, pjeshka, zerdelija, muçmolla etj. etj. Në vitin 1933, një udhëtar anglez, i quajtur Bernard Njumën, i cili kishte vizituar Shqipërinë duke udhëtuar nga Londra për në Elbasan me një biçikletë, ishte mahnitur me kopshtet e shumta të qytetit të Elbasanit.

Deri në fillim të shekullit të 20-të, elbasanasit nuk e njihnin hurmën e kakisë. Nëpër kopshtet e tyre ata rrisnin hurma të egra. “Në atë kohë, – shkruan Abedin Çiçi, – elbasanasit rritnin hurma të egra”. Pas famës që morën hurmat e

Kuturmanit, disa nga kopshtarët elbasanas shkuan në Kuturman dhe morën kalema nga hurma e Kuturmanit dhe me to bënë shartime mbi hurmat e egra.

Abedin Çiçi do të shkruante se “Ata (elbasanasit) muarën kalema nga hurma e butë e Kuturmanit dhe bënë shartime mbi të egrat. Kalemata i merrnin nga muajt janar-shkurt. Ata i ruanin në rërë. Shartimet i bënë në muajt mars-prill”.

Pas suksesit që patën hurmat e shartuara në Elbasan, brenda pak vitesh hurmat e Kuturmanit u përhapën gati në të gjithë Shqipërinë e Mesme dhe fruti i hurmës, shkruan A. Çiçi, “hyri në gjuhën e popullit me emrin “*Hurma e Kuturmanit*”.

Përmbledhi materialin (anonim)

Shënim: Materiali i plotë i përgatitur nga Avni ALCANI është i botuar në “Tirana Observer” dt. 04/10/16)