

## Një specie e rrallë në Bankën Gjenetike

Gjatë fund gushtit 2020, bashkë me mikun tim, pedagog në Universitetin “F. S. Noli” të Korçës, Prof. Dr. Robert Damo, me mbështetje të Shoqatës së Bujqësisë Organike, ndërmorëm një mision për gjurmimin, identifikimin dhe koleksionimin e disa kultivarëve lokal të perimeve në rajonin e Korçës. Evidentuar, vlerësuar dhe koleksionuar shumë materiale me vlerë, që fatmirësisht ruhen nga fermerët vendas. Por, ajo që na beri përshtypje dhe na detyroi të shkruajmë këto radhë ishte një specie e rrallë bimore, e njohur në rrethinat e Korçës si “Gruri i Qabesë” (*Trigonella foenum-graecum* L.). Kjo specie e vjetër u gjet në fshatin Arrëz [403000N; 0205033E; L=1115 m], të Komunës Miras, Bashkia Bilisht, Qarku Korçës. Mendohet se ka ardhur nga Persia në zonë, diku në fund të shekullit të XIX- të ose fillim të shek XX-të. Dikur përdorej në kuzhinë si aromatizuese e pjatave, ëmbëlsirave ose si sallatë. Aktualisht janë të rralla familjet që e mbajnë atë, më shumë si relikte me vlerë historike. Tashmë kjo specie u bë pjesë dhe ruhet në fondin e germoplasmës së Bankës Gjenetike të Institutit të Resurseve Gjenetike të Bimëve, të Universitetit Bujqësor të Tiranës.

Gruri Qabesë (*Trigonella foenum-graecum* L), është bimë njëvjeçare e familjes *Fabaceae*, me gjethe të përbëra nga tre fletë të vogla e të harkuara deri të zgjatura. Ajo kultivohet në zona të ndryshme, kryesisht në zona të thata e gjysmë të thata. Farat dhe gjethet janë përbërës të zakonshëm në pjatat e vendeve arabe e deri në Indi, ku quhet *methi*. India është prodhuesi kryesor në botë. Mendohet se në Lindjen e Afërt ka ardhur si bimë e kultivuar.

Në Persi dhe vende të tjera ka qenë e njohur mijëra vjet para erës se re (Në Irak janë gjetur gjurmë të karbonizuara që e datojnë atë 4000 pes). Në një recetë të shekullit të parë të erës sonë, përmendet se romakët aromatizuan verën me farat e kësaj bime. Në shekullin e 1- rë pas Krishtit, në Galile, kjo bimë u mboll dhe përbënte një ushqim kryesor, siç përmendet nga Josephus në librin e tij “Luftërat e Judenjve”. Bima përmendet edhe në përmbledhjen e Shekullit të 2-të të Ligjit Oral Hebraik (Mishnah) nën emrin hebraik *tiltan*.

Gjethet e freskëta të bimës përdoren në disa pjata të veçanta, të tilla si ato me patate në kuzhinat Indiane. Farat e mbira dhe bimët e reja përdoren në sallata. Në rastet kur përdoret si perime, bimët e reja vilen së bashku me rrënjët e tyre dhe shiten në treg me tufa të vogla.

Farat e grurit të Qabese kanë formë kuboide dhe ngjyrë të verdhë në qelibar. Ato mund të përdoren të plota, të bluara ose në formë pluhuri, zakonisht për të aromatizuar pjatat e gjellës me perime, por edhe gjatë përgatitjes së turshive, si në përzierje erëza. Shpesh herë farat piquen për të rritur aromën.

Gjatë koleksionimit, u zbatuan protokolle tashmë të njohur e të miratuar nga ECPGR, duke marr mostra fare për individë të ndryshëm.

**Prof. Dr. Sokrat Jani**

Instituti i Resurseve Gjenetike të Bimëve, UB-Tiranës;

**Prof. Dr. Robert Damo**

Universiteti “F. S. Noli”, Korçë