

Ejani!

一起来



SPECIALE

Shija e Kinës Filozofia e traditës
Tetë kuzhinat rajonale kineze
Rosa e pjekur e Pekinit

VIZION

Bashkëbisedim me
dy fotografë shqiptarë

SOFRA E KULTURËS

Poezi bashkëkohore kineze



200 kalori janë të barabarta me ...

Bëni zgjedhje më të mençur për ushqimet.

CRI SHQIP

"Ejani" Botimi i CRI•SHQIP

DREJTORE

Qu Ning

AUTORË

Liu Chengpeng

Jiang Lei

Wang Xianya

Zhan Dian

Zhang Yan

Zhang Zhuo

REDAKTORË

Albana Aliaj

Artan Goga

Ardi Pulaj

Leftion Peristeri

PËRGJEGJËSE

MARKETINGU

Fang Xiaoyu

KOORDINATORË

Wang Xianya

Zhan Dian

DIZENJIMI

Çelësi Design & Publicity

PËRMBAJTJA

I. Për revistën "Rajmonda Balilaj"

II. Speciale-Shija e Kinës

1) Kuzhina kineze-Filozofia e traditës
mijëravjeçare

2) Tetë kuzhinat rajonale kineze

3) Rosa e pjekur e Pekinit

4) Katër stinë, katër qytete

5) Fakte mbi shkopinjtë e ngrënies

6) Gaforrja, delikatesë e pakrahasueshme

7) Banket për syrin-Filmat e rekomanduar me
temën e kuzhinës

III. Vizion-Bashkëbisedim me dy fotografë shqiptarë

1) Eduart Balla dhe fotografia e tij konceptuale

2) Kristi Mollaj dhe TSS

IV. Sofra e Kulturës - Poezi bashkëkohore kineze

TEL : +86-10-6889-2306

E-MAIL: alb@cri.com.cn

FACEBOOK

www.facebook.com/CRIShqip

ADRESA:

Redaksia e Gjuhës Shqipe

Radioja e Jashtme të Kinës (CRI)

Nr. 16 A, Rruga Shijingshan

Pekin, Kina 100040

albanian.cri.cn





CONSULAR SERVICE INFO

Address:

SKENDERBEJ STR.57,
TIRANA, ALBANIA

Office Hour: 9:00-11:00 A.M., every
Monday, Wednesday and Friday, except
holidays

Tel: 00355-4-2232385

Fax: 00355-4-2233159

E-mail: chinaemb_al@mfa.gov.cn



Revista është një mënyrë tjetër nëpërmjet së cilës lexuesit shqiptarë mund të njohin Kinën dhe arritjet e saj. Numri i parë i revistës “Ejani” përshkruan bukur kryeqytetin Pekin nga pikëpamja historike, kulturore dhe shoqërore, të cilat janë informacione të rëndësishme për ne.

Shpresoj që në të ardhmen revista “Ejani” të ketë më shumë materiale lidhur me qytetet e tjera të Kinës, për marrëdhëniet tregtare, për historinë dhe zhvillimin e Kinës. Do të donim që revista të përmbajë informacione lidhur me atë për të cilën është i interesuar biznesi kinez të investojë në qytetet shqiptare, si edhe informacione nga Kina për biznesin shqiptar. Këto informacione do të ishin pika të mira referimi për bashkëpunimin e mëtejshëm mes Shqipërisë dhe Kinës.

Lexojeni revistën “Ejani”! Njihuni me historinë dhe të rejat e Kinës, sepse do të mbetenit të kënaqur dhe të mrekulluar.

Rajmonda Balilaj
Kryetare e Bashkisë së Patosit



Kuzhina kineze filozofia e traditës mijëravjeçare



Në kulturën tradicionale kineze, ushqimit i është kushtuar gjithmonë një rëndësi e veçantë. Gatimi në Kinë është pjesë e një historie mijëravjeçare. Ushqimet gatohen shpejt dhe pjesa më e madhe e vlerës së tyre ushqyese ruhet. Shumëllojshmëria e gjeografisë, e klimës, e zakoneve etj. në Kinë gjen jehonën e vet edhe në “polifoninë” e kuzhinës kineze.



Sipas një vëzhgimi, në Kinë ekzistojnë jo më pak se 5000 lloje gjellësh, që e bëjnë atë sigurisht një ndër kuzhinat më të pasura në botë, për të mos thënë më të pasurën. Kjo shumëllojshmëri e kuzhinës kineze është gjithashtu pasqyrë e historisë mijëravjeçare të vendit.



Kuzhina në Kinë është një ndërthurje harmonike e ngjyrave, aromave, shijeve, formave dhe finesës. Ajo është e lidhur ngushtë edhe me jetën shpirtërore të njerëzve dhe është e pranishme në festa, rite të shenjta, në ceremoni dasme etj. Kuzhina kineze është gjithashtu e lidhur me mjekësinë kineze, sepse ajo është një kuzhinë e shëndetshme, që u fal njerëzve forcë e energji. Te kinezët ekziston prej kohësh mendimi se lloji dhe sasia e ushqimit që marrim është i lidhur me shëndetin tonë.



Kinezët dhe ushqimi, një lidhje e veçantë mijëravjeçare





Që para mijëra vjetësh, Konfuci ka thënë se ushqimi është nevoja e parë e njerëzve. Ndonëse nuk mund ta dish qartë nëse vjen nga respekti për filozofin e madh apo është thjesht rastësi, por kinezët e shohin ushqimin jo vetëm me respekt të madh, po edhe me pasion. Dhe, ashtu si edhe në çdo aspekt tjetër të jetës së përditshme në Kinë, filozofia është e pranishme edhe në artin e gatimit. Ushqimet e kuzhinës kineze tradicionalisht u përkasin dy kategorive: ushqime kryesore dhe ushqime shtesë, dhe dallimi ndërmjet tyre pasqyron parimin e baraspeshës ndërmjet yin-it dhe yang-ut.

Kuzhina kineze është një kuzhinë e shëndetshme, me perime që shërbejnë thuhet të gjalla për të ruajtur vlerat, me

mishin të prerë në copa të vogla për ta përthypur lehtësisht dhe me peshkun e orizin e zier në vend të bukës. Kinezët tregojnë për ushqimin respekt, por edhe pasion të madh.

Filozofia kineze na mëson se si të dallojmë ushqimet yin (të ftohta) dhe yang (të nxehta). Shumë fruta e perime i përkasin yin-it, meqë ato janë të lëngshme e të buta, me një efekt rifreskimi që ushqen aspektin femëror të natyrës sonë. Ushqimi yang është i skuqur, i nxehtë, ku spikat përgjithësisht mishi, që fuqizon aspektin tonë mashkullor. Ashtu siç yin-i dhe yang-u përplotësojnë njëri-tjetrin në filozofi, ashtu bëjnë edhe në ushqim. Ndaj kinezët nuk i hedhin salcë soje orizit, meqë të dy i përkasin grupit yang e ngrënia e tyre bashkë krijon mosbaraspeshë.



Për këtë arsye, kinezët nuk përdorin kurrë ushqime që i përkasin të njëjtit grup, pasi për ta kjo krijon mosbaraspeshë në organizëm. Për kinezët ushqimi është edhe mënyra më e mirë për ta mbajtur larg mjekun. Në mjekësinë tradicionale kineze pothuajse çdo lloji ushqimi i vishet një vlerë e caktuar.

Dieta që këshillohet prej kinezëve, përfshin pesë shije: të thartën, të hidhurën, të ëmblën, të athtë e të kripurën, dhe katër tipare: ftohtësinë, nxehtësinë, ngrohtësinë dhe freskinë. Pesë shijet përcaktojnë se si ndikon ushqimi mbi organizmin. Për shembull, ushqimi i athët ndihmon në qarkullimin e gjakut dhe në çlirimin e energjisë jetike chi. Katër tiparet janë të frytshme për mjekimin e

sëmundjeve nëpërmjet të qenit të përkundërt në natyrë me to dhe secila prej katër stinëve është e bashkëshoqëruar me një organ të veçantë. Vera i përgjigjet zemrës, vjeshta mushkërive dhe pranvera mëlçisë. Kështu, meqë zemra nga natyra është e nxehtë, është e këshillueshme që të hahet ushqim i ftohtë dhe i hidhur në verë. Po ashtu p. sh., sipas mjekësisë tradicionale kineze, gështenjat janë nga natyra të ëmbla e pak të ngrohta, dhe janë ushqim i mirë për mushkëritë e veshkat. Ato gjithashtu sigurojnë energji thelbësore për metabolizmin e qarkullimin e gjakut dhe forcojnë funksionet riprodhuese.

Për kinezët kuzhina e tyre është “perla më e shkëlqyer” e kulturës mijëra vjeçare të

vendit të tyre dhe ata me të drejtë janë shumë krenarë. Në Kinë ushqimi nuk shërben vetëm për të mbushur stomakun; ai është plot me domethënie. Këtë mund ta vësh re lehtë gjatë kremtimit të festave të ndryshme. Çdo gjë që shtrohet në tryezë ka domethënien e vet: portokajtë e pulat për të uruar fat, peshku pasuri, gështenjat të ardhura më të larta etj. Të sapomartuarit hanë toptha me oriz veshtullor, me shpresën që kështu martesë e tyre do të jetë e ëmbël dhe harmonike; mbi shtratin bashkëshortor ditën e dasmës



ata gjejnë arra, hurma Arabie, karamеле dhe portokaj të lënë nga prindërit - urimi i këtyre të fundit që të sapomartuarit të lindin sa më shpejt një fëmijë.



Shitës ambulant ushqimesh

Rregullat e mirësjelljes në tryezë parakuptojnë gjithashtu që edhe çdo i ftuar në banket të mbushë gotën e atij që ka pranë dhe ta tokë të tijën me të dikujt tjetër. Tokja e gotës është mjaft e përhapur ndër kinezët, por meqë në një tryezë njerëzit janë shumë larg njëri-tjetrit për ta bërë këtë, ata mund





ta trokasin gotën në sipërfaqen e qelqtë të pjesës që rrotullohet në qendër të tryezës.

Në shumë vende njerëzit shkojnë në restorant jo vetëm për të ngrënë, por edhe për të kaluar kohën së bashku, për të biseduar e ndonjëherë edhe për të kërcyer. Sigurisht e njëjta gjë ndodh edhe në Kinë, por njerëzit këtu shkojnë në restorant me qëllimin kryesor për të ngrënë. Prandaj orari kur restorantet janë të hapura përkon me kohën e ngrënies dhe nuk është e lehtë të gjesësh një restorant hapur pas orës dhjetë të mbrëmjes, sepse pjesa më e madhe e kinezëve kanë ngrënë tashmë. Gjithashtu, në restorantet kineze ndeshesh edhe me një problem tjetër, që në restorantet europiane thuajse nuk njihet fare: këtu njerëzit porositin shumë pjatë. Arsyeja nuk është vetëm dashuria e kinezëve për ushqimin, por edhe mundësia për ta bërë këtë, meqë këto restorante janë më të lira se simotrat e tyre perëndimore e më gjerë.





Tetë kuzhinat rajonale kineze

Një numër kuzhinash rajonale kanë kontribuar në kuzhinën kineze në tërësi, por ndoshta më të njohurat dhe më ndikueset janë kuzhina e Guangdongut (Yue 粤), kuzhina e Shandongut (Lu 鲁), kuzhina e Jiangsu-së (Su 苏) dhe kuzhina e Sichuan-it (Chuan 川). Këto lloje kuzhine dallohen prej njëri-tjetrit nga faktorë si burimet, klima, gjeografia, historia, teknikat e gatimit dhe stili i jetesës. Në njërën prej këtyre kuzhinave mund të



përdoret më shumë hudhra në vend të specit djegës, teksa një tjetër mund të parapëlqejë më shumë gatimin e kafshëve detare në vend të mishit të shpezëve e kafshëve të tjera.

Kuzhina e Jiangsu-së përdor teknika gatimi të tilla si zierja me tenxhere me presion ose me zjarr të ngadaltë, kurse ajo e Sichuan-it pjekjen. Gaforret leshtake janë shumë të pëlqyera në Shanghai, meqë gjenden në liqenet e zonës. Rosa e Pekinit është një tjetër gjellë shumë e njohur jashtë Kinës. Mbështetur në përbërësit e përdorur, mënyrën e gatimit dhe dallimet kulturore, një larmi ushqimesh me shije dhe forma të ndryshme përgatiten në vise të ndryshme të vendit. Shumë kuzhina tradicionale rajonale mbështeten në metodat bazë të ruajtjes, si tharja, kriposja, bërja turshi dhe tharmëtimi.

Tetë traditat kulinare të Kinës, të quajtura edhe “Tetë kuzhinat rajonale kineze” dhe “Tetë kuzhinat e Kinës”, janë si vijon:

Hui (徽) : Anhui

Yue (粤) : Guangdong

Min (闽) : Fujian

Xiang (湘) : Hunan

Su (苏) : Jiangsu

Lu (鲁) : Shandong

Chuan (川) : Sichuan

Zhe (浙) : Zhejiang



Rosa e pjekur e Pekinit





Kuzhina kineze mjaft e pasur dhe shijehollë është një karakteristikë e veçantë e kulturës kineze. Ajo është ndoshta përbërësi i kulturës kineze më i njohur nga të huajt. Thuhet se në çdo vend të botës mund të gjelesh restorante kineze.

Kina është një vend me një territor të gjerë, me histori të gjatë e me një numër të madh kombësish, gjë që kuptohet se pasqyrohet edhe në stilet e veçanta të kuzhinës, të cilat, siç e kemi përmendur edhe më parë, ndahen në tetë grupe të mëdha, një prej të cilave është ajo veriore, me kuzhinën e Pekinit si përfaqësuese.

Prej shekujsh, gjatë dinastive Liao, Jin, Yuan, Ming e Qing, Pekini ka qenë kryeqyteti i Kinës. Perandorët e dinastive të ndryshme kanë pasur që të gjithë kuzhinierët më të mirë në shërbimin e tyre, e kështu edhe ushqimin më të shijshëm në mbarë Kinën. Ndaj, pa dyshim që kuzhina e Pekinit është ndikuar nga shkolla perandorake e gatimit. Shumë nga gjellët e klasifikuara si të kuzhinës

pekinase, e kanë zanafillën në oborrin perandorak. Sot shumë restorante luksoze në kryeqytet krenohen me recetat perandorake që kanë mbetur të pandryshuara, ku siç mund të merret me mend mbizotëron mishi - kryeshqimi i klasave drejtuese.

Gjatë dinastive të sipërpërmendura, Pekini u bë vendi ku u mbledhën shumë dijetarë e zyrtarë, e në këtë valë erdhën edhe një numër i pafund kuzhinierësh të aftë nga shumë vise të Kinës. Siç mund të kuptohet, ata sollën recetat e kuzhinave të tyre të ndryshme vendore me vete, por edhe duke i pasuruar në një masë të madhe gjellët e tyre me përbërës të rinj. Gjithashtu, asokohe Pekini kishte shkëmbime të gjera me pjesë të tjera të Kinës. Kështu, shumë banorë të Jugut të Kinës u mbledhën në kryeqytet, ndërmjet tyre edhe shumë kuzhinierë.

Nga ana tjetër, pas çdo ndryshimi dinastish ndodhte ardhja e një vale popullsie nga viset e tjera të vendit në Pekin, shoqëruar me stile të ndryshme gatimi. Kur ushqimi i Jugut

nisi të depërtonte në Veri, atij i duhej të ndryshonte disi për t'iu përshtatur shijes së pekinasve. Kjo sepse kuzhinat jugore ishin më të ëmbla e më pak të kripura se ato në Veri, ku njerëzit parapëlqejnë të kripurën dhe larminë e shijeve. Rrjedhojë e kësaj ishte një numër i madh gjellësh që ndërthurnin karakteristikat e kuzhinave veriore e të atyre jugore, me përbërës të zakonshëm që krijonin shije të veçanta të cilat nuk i ndesh gjetkë në Kinë.

Duke ndërthurur larminë dhe cilësinë, pa mëdyshje mund të thuhet se kuzhina e Pekinit është ndër më të mirat në Kinë. Ajo është e mirënjohur për përdorimin e përbërësve të tillë si piperi, hudhrrat, xhenxhefili dhe koriandri (i quajtur si “majdanozi kinez”). Jiaozi-të, një lloj ushqimi i përgatitur me brumë e me mbushje mishi ose perimesh a të dyja bashkë; kuleçët e përgatitur me brumë të zier në avull e të mbushur po ashtu zakonisht me mish e perime, të quajtura baozi; makaronat e gjata etj., janë disa nga gatimet më të njohura e të përhapura gjerësisht në kryeqytet, por jo vetëm aty.

Megjithatë, pa dyshim gjella më e famshme e kuzhinës së Pekinit është rosa e pjekur. Ajo gëzon emrin e një ndër gjellëve më të shijshme në Kinë e në të gjithë botën. Shumë vizitorë që vijnë në Pekin, e kanë të vështirë të largohen prej tij pa e provuar këtë gjellë të famshme pikërisht në vendin ku e ka zanafillën. Ngrënia e rosës së pjekur të Pekinit vlerësohet si një ndër dy gjërat që duhet të bëjë medoemos ai që vjen në Pekin. Tjetra është ngjitja e Murit të Madh.

Historia e rosës së pjekur

Historia e rosës së pjekur shkon deri në dinastinë Yuan (1206-1368), kur ajo u rendit ndër gjellët perandorake në “Recetat e plota për gjellët e pijet”, e shkruar në vitin 1330 nga Hu Sihui, një inspektor i kuzhinës

perandorake. Në këtë libër kuzhine përkruhen edhe hollësi lidhur me procesin e gatimit.

Në fillim të shekullit XV, kur kryeqyteti i dinastisë Ming u zhvendos nga Nankini në Pekin, rosa e pjekur mbeti një nga gjellët më të njohura në oborrin perandorak. Sipas historisë vendore, restoranti i parë i rosës së pjekur në Pekin u hap gjatë mbretërisë Jiajing (1522-1566).

Gjatë periudhës Qianlong (1736-1796), rosa e pjekur ishte një gjellë e parapëlqyer nga shtresat e larta. Shumë dijetarë, pasi hanin rosë të pjekur, frymëzoheshin për të shkruar edhe poezi.

Kina është një ndër vendet e para që ka zbutur rosën për ta përdorur për gatim. Mënyrat e gatimit përfshijnë zierjen në ujë ose në avull, pjekjen, skuqjen etj. Por, për të përgatitur rosën e pjekur të Pekinit, në ferma të specializuara në Veri të Kinës rritet një lloj i veçantë i këtij shpendi. Rosat mbahen në kafazë individuale dhe çdo gjashtë orë në 20 ditët e fundit të jetës ato ushqehen me një qull me miell misri që trash shtresën e dhjavit nën lëkurë. Rosa duhet të jetë 65-ditëshe kur theret e të peshojë 2 kilogramë e gjysmë. Duhet katër ditë për ta përgatitur rosën për në furrë. Së pari ajo fryhet me një pompë ose diçka tjetër, duke ndarë lëkurën nga trupi (dikur kjo bëhet me anë të një tubi në të cilin frynte dikush që kishte mushkëri të forta). Mandej përvëlohet me ujë të valuar, që të bëhet më e thatë dhe e tendosur, dhe thahet për gjysmë dite. Përpara gatimit ajo lyhet me erëza, kripë e sheqer, si dhe me salcë soje e me shurup, për të marrë një ngjyrë të errët me erëzim të lehtë karamelëje gjatë procesit të mëpasshëm të gatimit. Rosa varet nga qafa në një furrë të nxehtë ku piqet për 45 minuta ose për një orë, kohë gjatë së cilës dhjami i shumtë i rosës shkrin dhe lëkura bëhet e rreshkët. Për shkak se kërkohet një

furrë e madhe, si edhe teknika të tjera të koklavitura gatimi, rosa e Pekinit zakonisht nuk përgatitet në shtëpi; ajo përgjithësisht hahet në restorant ose blihet e gatshme dhe hahet në shtëpi.

Në Shtetet e Bashkuara ka njerëz që nuk e pëlqejnë dhjabin me tepricë nën lëkurën e rosës. Atëherë kuzhinierët përdorin një mënyrë për ta hequr dhjabin gjatë ndarjes së lëkurës, ose hapin disa vrima pranë pjesës së prapme të rosës për ta bërë dhjabin të shkrijë gjatë gatimit. Zakonisht aty përdoren rosa të zakonshme, për shkak se janë më pak të dhjamura. Kështu, rosa e Pekinit që shërbehet në Shtetet e Bashkuara shpesh është joautentike, për shkak të shijeve të konsumatorit perëndimor.

të mbyllur, ku nxehtësia vjen nga muri i brendshëm i furrës) dhe rosa e pjekur gualu (rosë e pjekur në furrë gjysmë të mbyllur, drejtpërdrejt në zjarr). Për të bërë një rosë të pjekur menlu, së pari ndizen kërcej në furrë derisa anët e furrës nxehen, pastaj futet rosa brenda dhe piqet me anë të nxehtësisë së furrës dhe të hirit. Ndërsa për të përgatitur një rosë të pjekur gualu, ajo varet në furrë dhe piqet drejtpërdrejt në zjarr. Për zjarrin përdoren vetëm drurë të tillë si druri i ides, hurmës, pjeshkës ose dardhës, sepse ato nxjerrin më pak tym dhe i japin mishit aromën e tij të këndshme të veçantë. Rosa piqet derisa të marrë një ngjyrë kafe në të artë dhe të shkëlqejë nga yndyra që del jashtë, me lëkurën të rreshkët, mishin të butë që të shkrin në gojë, dhe me aromë të mirë.

Llojet e rosës së pjekur

Rosa e pjekur e Pekinit ndahet në dy lloje: rosa e pjekur menlu (rosë e pjekur në furrë

Restorantet e rosës së pjekur

Këto dy mënyra të veçanta gatimi përfaqësohen nga dy restorante tradicionale



që shërbejnë rosën e pjekur të Pekinit, të cilat kanë secila një histori më shumë se njëqindvjeçare.

Restoranti i rosës së pjekur “Bianyifang”, i themeluar në vitin 1855 (në vitin e pestë të sundimit të perandorit Xian Feng të dinastisë Qing), përdor një furrë të mbyllur dhe kashtë për zjarrin, që nuk e lejon flakën të shkojë drejtpërdrejt mbi rosën. Para se të futet në furrë, rosa mbushet me një supë të veçantë për të bërë të mundur që ajo të piqet nga jashtë dhe të ziejë nga brenda në të njëjtën kohë. Rosa e pjekur në furrë të mbyllur, e rreshkët nga jashtë dhe e butë brenda, e lyrshe, por me masë, gëzon emrin e një ushqimi të shëndetshëm.

Me shijen e vet tradicionale, restoranti “Bianyifang” ka arritur të mirëpresë ish-presidentin amerikan Xhorxh Bush dhe krerë të tjerë shtetesh e qeverish nga Guajana, Uruguaji etj. Po ashtu, njerëz të shquar si Guo Moruo (një poet i famshëm kinez) dhe Qi Baishi (një piktor i mirënjohur kinez) përkatësisht kanë shkruar poezi e kanë bërë piktura për restorantin “Bianyifang”.

Përfaqësues i gatimit drejtpërdrejt në zjarr është restoranti “Quanjudu”. Rosa e pjekur në restorantin “Quanjudu” thuhet se është më autentikja ndër llojet e rosës së Pekinit.

Historia e restorantit fillon mbi 140 vjet më parë. Restoranti i parë që mbante emrin “Quanjudu” u hap nga shpikësi i kësaj recete në vitin 1864, gjatë sundimit të perandorit të dinastisë Qing Tongzhi.

Kuzhinierët e specializuar të “Quanjudu”-së i kushtojnë vëmendje të veçantë cilësisë së rosës, përbërësve dytësorë dhe tipit të drurit që do të digjet në furrë. Edhe vaji erëmues i susamit dhe sheqeri i përpunuar përzgjidhen me kujdes.

Për shkak të standardeve të tij të larta, fama e restorantit u përhap sa çel e mbyll sytë dhe për shumë vjet oferta e rosës së pjekur mezi plotësonte kërkesën. Për këtë arsye, restoranti u rindërtua dhe u zgjerua në vitin 1948. Në vitet e mëpasme u hapën disa degë të tij në zona të ndryshme të Pekinit, por përsëri as kjo nuk e zgjidhi problemin, por me hapjen e një restoranti “Quanjudu” në Hepingmen, në jug të sheshit “Tiananmen”, në vitin 1979, nuk ishte më e nevojshme të bëje një rezervim një javë përpara për të shijuar gjellën më të famshme të kuzhinës pekinase. Restoranti i ri kishte një sipërfaqe prej 15 000 metrash katrorë, i ndarë në 41 salla ngrënieje, duke përfshirë një që mund t’u shërbejë 600 klientëve njëherësh.



Mënyra e shërbimit dhe e ngrënies

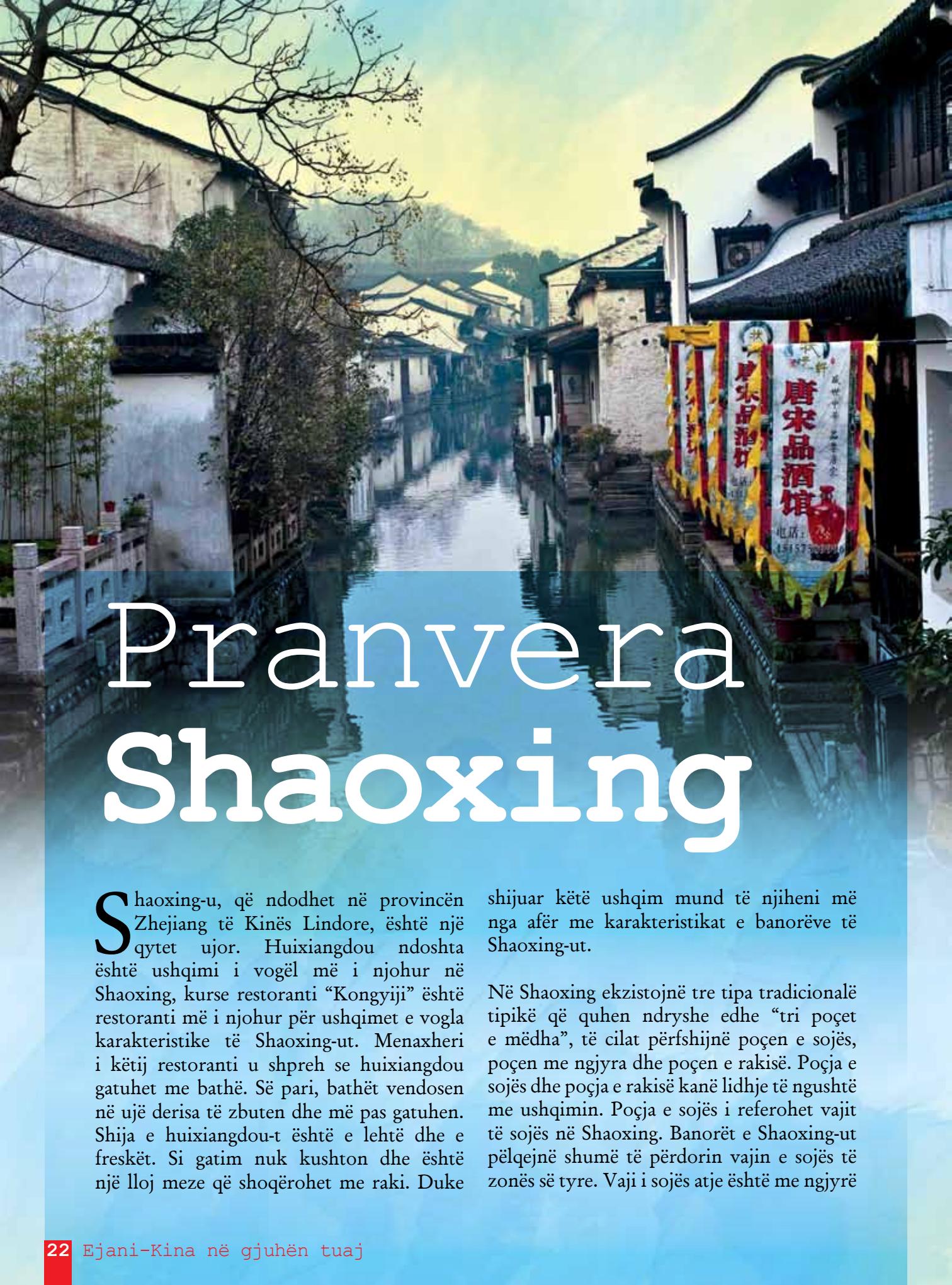
Para se të vijë rosa në tryezë, zakonisht shërbehen gjellë të ngrohta, bërë nga zemra, veshkat, mëlçitë, krahët, vezët, të gjitha të rosës. Edhe me gjuhën mund të gatuhet një gjellë e mirë, ndërsa me skeletin e rosës mund të sajohet një supë me lakër së cilës rrallë ia gjen shoqen. Një shef

kuzhine me shumë përvojë i një restoranti që shërben rosë të pjekur mund të përgatisë një tryezë krejtësisht rose, me më shumë se 80

gjellë të gatuar nga të gjitha pjesët e saj.

Më pas vjen gjella e shumëpritur, e cila paraqitet në mënyrë ceremoniale. Së pari kuzhinieri ju tregon të gjithë rosën, pastaj nis ta presë atë. Prerja është një art më vete. Një kuzhinier i zoti është i aftë të presë 100 deri në 120 thela në 4 ose 5 minuta, duke pasur secila thelë një përpjesëtim të barabartë lëkure e mishi. Zakonisht rosa shërbehet bashkë me petë të vogla, kuleçë susami, qepë të njoma, feta kastravec, rrepe a karrote të prera për së gjati, dhe salcë të ëmbël. Në petë shtrihet salca, pastaj vendosen thelat e rosës e perimet e prera dhe mbështillen së bashku. Nuk ka dyshim se shija që do të provoni është e parezistueshme.





Pranvera Shaoxing

Shaoxing-u, që ndodhet në provincën Zhejiang të Kinës Lindore, është një qytet ujqor. Huixiangdou ndoshta është ushqimi i vogël më i njohur në Shaoxing, kurse restoranti “Kongyiji” është restoranti më i njohur për ushqimet e vogla karakteristike të Shaoxing-ut. Menaxheri i këtij restoranti u shpreh se huixiangdou gatuhet me bathë. Së pari, bathët vendosen në ujë derisa të zbuten dhe më pas gatuhen. Shija e huixiangdou-t është e lehtë dhe e freskët. Si gatim nuk kushton dhe është një lloj meze që shoqërohet me raki. Duke

shijuar këtë ushqim mund të njiheni më nga afër me karakteristikat e banorëve të Shaoxing-ut.

Në Shaoxing ekzistojnë tre tipa tradicionale tipikë që quhen ndryshe edhe “tri poçet e mëdha”, të cilat përfshijnë poçen e sojës, poçen me ngjyra dhe poçen e rakisë. Poçja e sojës dhe poçja e rakisë kanë lidhje të ngushtë me ushqimin. Poçja e sojës i referohet vajit të sojës në Shaoxing. Banorët e Shaoxing-ut pëlqejnë shumë të përdorin vajin e sojës të zonës së tyre. Vaji i sojës atje është me ngjyrë

të errët dhe me aromën e këndshme të sojës. Shaoxing-u është qytet i njohur i rakisë së orizit. Kur banorët vendorë përgatitin ushqime, të gjitha gatimeve me mish u hidhet raki orizi. Menazheri i restorantit “Kongyiji” Cheng Qing shprehet se arsyeja përse hidhet raki është për t’u dhënë aromë më të mirë gjellëve. Jo vetëm kaq, po rakia mund ta bëjë mishin të gatuhet më shpejt. Gjithashtu, gjatë përgatitjes së frutave të detit, rakia mund t’u heqë atyre erën.



“Zui” është një mënyrë e përgatitjes së ushqimeve tradicionale. Pasi zgjidhen prodhime të freskëta deti, ato konsumohen me erëza dhe raki orizi. Për gatimin Zuixia (karkaleca deti Zui të zhytura në raki) zgjidhen karkaleca të freskët. Përveç tyre, në këtë mënyrë mund të përgatiten gaforre dhe fruta të tjera deti.

Turistët që vizitojnë Shaoxing-un, ndeshen me tabelën “Choudoufu” në shumë dyqane. Choudoufu do të thotë “djathë soje erëkeq”. Choudoufu, pasi fërgohet me vaj, krijon një



qipë me ngjyrë të verdhë, dhe megjithëse aroma mund të mos jetë shumë e këndshme, shija është me të vërtetë e veçantë.

Xiancai është një lloj perimeje e zakonshme në zonën e lumit Jance. Në pranverë, kjo perime vlohëhet në ujë të nxehtë, dhe më pas mund të hahet. Tian Yuan, një banor i kësaj zone, kujton procesin e përgatitjes së Chouxiancai. Ai shpjegon se chou do të thotë

“aromë e pakëndëshme”. Perimja xiancai mund ta marrë këtë aromë nëpërmjet një procesi të veçantë përgatitjeje. Ajo vendoset në ujë për disa ditë dhe më pas mund ta konsumoni, duke mos pasur nevojë të shtoni kripë.

Në Shaoxing ka gjithashtu një traditë interesante mbi ushqimet. Zhou Bo thotë se, kur ishte i vogël, dëgjoi shprehjen “Le të hamë dhjetë gjellë”, që do të thotë se familja do të shtrojë një banket për raste festash, si dasma etj. Dhjetë gjellë vendosen në dhjetë tasa për të treguar bashkim e lumturi. Më të rëndësishmet në mesin e këtyre gjellëve janë pula, pata dhe derri të gatuar me avull. Sipas zakonit, këto gjellë nuk hahen në tavolinë, por, pas përfundon banketi, i zoti i shtëpisë ua jep mysafirëve si dhuratë.



Vera-Wuhan

Wuhan-i, kryeqendra e provincës Hubei, është një transporti në pjesën qendrore të Kinës, dhe ushqimet e kësaj zone kanë karakteristikat e pjesës jugore dhe veriore të Kinës. Ushqimet e vogla karakteristike në Wuhan janë të thjeshta dhe të shijshme.

Në Wuhan ekziston tradita e të ngrënit të ushqimeve pas darkës. Nata e Wuhan-it është më e harshme se në çdo qytet tjetër. Njerëzit hanë zakonisht tavë me makarona “Reganmian” dhe një pjatë me aragostë. Të dyja këto gatime janë pikante, pasi në Wuhan gjatë stinës së verës, ushqimet pikante parapëlqehen më shumë.

Makaronat “Reganmian” janë ushqimi më tipik i Wuhan-it

Ky lloj gatimi ka një kulturë 80-vjeçare.

Makaronat “Reganmian” hahen shpesh për mëngjes dhe zakonisht shiten në rrugët e rrugicat e lagjeve. Receta për gatimin e tyre është e ndryshme nga ajo e makaronave të tjera. Në fillim përzihen makaronat e gatuara me vaj dhe lihen të thahen. Para se të konsumohen, makaronat e përgatitura vendosen në ujë të valuar dhe, pasi përzihen me shoqëruesit përkatës, janë gati për t’u ngrënë.

Makaronat “Reganmian” kanë ngjyrë të verdhë dhe janë të shijshme e të freskëta. Ato bëhen nga makaronat jianmian me një përzierje të salcës dhe perimeve të thata. Restorantet e “Reganmian”-it i gjen në mbarë Kinën. Prej tyre, më i njohuri është “Cailinji. Ai u themelua në vitin 1930, dhe është përballur me shumë konkurrencë. Tasi tipik i makaronave “Reganmian” ka salcë soje, krem susami, turshi perimesh, hudhër dhe vaj pikant.



“Reganmian” është mirë të shoqërohen me raki “Humi”. Kjo është mënyra më tradicionale për ngrënien e këtyre makaronave. Në Wuhan të rinjtë hanë “Reganmian” jashtë në rrugët e qytetit. Atje këto makarona janë jo vetëm ushqim, por edhe një pjesë e jetës.

Kuzhinieri i njohur nga Wuhan-i Deng Jinghua administron disa restorante të nivelit të lartë. Ai shprehet se, nëse doni të shijoni stilin e vërtetë të qytetit Wuhan, duhet të hani ushqimet që përgatiten në rrugë. Deng të paraqet restorantin “Mamushao”, ku ka një lloj gatimi që quhet chaoxiaqui (karkaleca deti të tiganisur), i cili është ushqimi më i pëlqyer nga banorët e thjeshtë.

Karkalecat e detit

Stina e verës në Wuhan është stina e karkalecave të detit. Zona “Wasongyuan” ka mbi njëqind restorante për karkaleca deti, nga të cilat më të njohurat janë ato të gatuar me avull. Pasi zgjidhen karkalecat më të freskët, zihen në avull dhe mund të shijohet shija e tyre origjinale.

Në vitin 2012, restoranti “Balizhengxia” zuri vendin e parë në listën e restoranteve ku serviren karkaleca deti në Wuhan.

Në fakt, një pjatë me karkalecë deti nuk është e lirë, kushton afro 88 juanë (rreth 15 dollarë). Megjithatë, ka persona që e pëlqejnë shumë këtë pjatë dhe shpenzojnë mbi njëmijë juanë. Ndërsa karkalecat e pjekur kushtojnë më lirë. Një shkop me karkaleca të pjekur të shkuar nëpër të zakonisht kushton 4 juanë (pak më shumë se 0.6 dollarë). Poeti nga Wuhan-i Xiaoyin ka shkruar për restorantin “Maomaokaoxiaqui”. Pronari aty i pjek karkalecat në zjarr dhe vendos mbi ta salca të ndryshme. Karkalecat ndryshojnë ngjyrën nga e kuqe në të verdhë dhe aroma është shumë e shijshme.





Vjeshtë-Kunming

Kunming-u është kryeqendra e provincës Yunnan të Kinës Jugperëndimore. Vjeshta është stina e kërpuhave në Yunnan. Në çdo mal të kësaj province sheh njerëz që mbledhin kërpuhë. Në mëngjes ata ecin duke mbajtur kosha mbi shpinë në rrugët malore dhjetëra kilometra të gjata për të gjetur kërpuhë. Ndërsa në orën 4-5 të mëngjesit, tregu i kërpuhave “Mushuihua” në qytetin Kunming gjallërohet, pasi tregtarët me kërpuhë të freskta arrijnë në këtë treg, që është tregu më i madh me shumicë i kërpuhave në pjesën jugperëndimore të Kinës. Edhe po të mos dini asgjë për kërpuhat, pasi të bëni një shëtitje në këtë treg, do të dini shumë për formën, cilësinë etj. të tyre.

Kërpuhat e familjes Boletaceae janë më të njohurat në provincën Yunnan. Ato priten në copa, pastaj tiganisen me sallo derri, duke shtuar edhe hudhra e spec djegës. Kjo është mënyra më e përhapur e gatimit të këtyre kërpuhave.

Për kuzhinierët e njohur, makaronat prej orizi dhe mish pule të ziera me vorbën

“Qiguo” s’mund të përfaqësojnë ushqimet e provincës Yunnan. Por nëse njerëzit jashtë Yunnan-it hanë këto makarona, mund të vendosin të vijnë në këtë provincë.

Në qytetin Kunming ndodhen shumë restorante të vogla që shërbejnë makarona prej orizi të llojeve të ndryshme dhe me çmim të ulët, vetëm disa juanë tasi. Madje në treg, lokali që bie më shumë në sy është ai i makaronave prej orizi. Zakonisht makaronat prej orizi në Kunming janë dy lloje: me supë dhe pa supë. Makaronat prej orizi me supë janë më të holla e më të forta dhe sigurisht ngrënia e tyre, siç e thotë edhe emri, duhet të shoqërohet së bashku me supën. Nga ana tjetër, makaronat prej orizi pa supë janë më të trasha, më të buta dhe zakonisht hahen bashkë me toufu (djathë soje).

Lidhur me lindjen e makaronave prej orizi nuk ka ndonjë histori të veçantë, por patjetër ato janë bërë një ushqim i përditshëm. Ndërsa makaronat prej orizi me toufu i gjen vetëm në qytetin Kunming. Nën makarona gjendet toufu e butë, ndërsa mbi makarona hidhet





salcë, e përgatitur kryesisht me mish. Nëse është verë, makaronat shoqërohen me raki të ëmbël orizi që është shumë e freskët.

Edhe makaronat prej orizi të gatura në tenxhere të vogël janë të njohura. Ato kërkojnë “një tenxhere aq të vogël sa për të bërë vetëm një tas makarona”. Kjo tenxhere është prodhuar prej bakri. Për të përgatitur këto makarona, hidhni në lëngun e mishit të derrit copat e mishit të derrit. Kur mish i është i pjekur përgjysmë, hidhni makaronat prej orizi, pastaj vazhdoni t’i zieni për një-dy minuta, dhe më vonë shtini salcën. Kështu tenxherja e vogël me makarona është gati.

Restoranti “Fuzhaolou” është i njohur për mishin e pulës të zier në vorbën “Qiguo”. Tani ky restorant ka dalë edhe jashtë Kinës, duke krijuar degë edhe në Singapor.

“Qiguo” që është një lloji vorbe e veçantë prej balte që kushton mbi 300 juanë (afro 46 dollarë amerikanë). Nëse dëshironi të gatueri mish pule me këtë vorbë, duhet ta vendosni atë së pari në ujë orizi për tre-katër ditë, pastaj mund ta përdorni këtë vorbë për gatim.

Kuzhinieri i “Fuzhaolout” Li Luoyong

thotë se duhet zgjedhur mish i pulës “Liaotongtiejiao” ose pulës “Wuliangshan” me kockë të zezë që ushqehen lirisht në natyrë, për të siguruar kështu shijen e freskët të mishit. Mishi i pulës në vorbull “Qiguo” edhe është “arti i kohës”. Në restorantin “Fuzhaolou” mish i pulës zihet për 4 orë në torbë, pas kësaj do të keni një tas supe të shijshme me mish pule.

Në qytetin Kunming ka edhe ushqime të vogla të njohura mjaft të larmishme. Shumë prej tyre janë krijuar në 40 vjetët e fundit të shekullit të kaluar, si p. sh. modengbaba, që përgatitet nga djathë, gjalpë dhe miell. Fillimisht ajo u përgatit nga dy vajza moderne në atë kohë, prandaj mori edhe emrin modeng, që do të thotë “moderne”. Ushqime të tjera të vogla të njohura në Kunming janë edhe shaoerkuai (oriz i pjekur në formë si byrek), pula xiaodao etj. Kur të vizitoni Kunmingun, mos harroni t’i provoni këto.





Dimër–Taiyuan

Taiyuan-i është kryeqendra e provincës Shanxi të Kinës Veriore. Në çdo qytet ka një ushqim të veçantë që për vendësit është si e folmja lokale. Edhe Taiyuan-i e ka këtë lloj ushqimi që quhet tounao. Në mëngjesin e dimrit tounao është ushqimi që të ngroh trupin e zemrën në kohën e ftohtë.

Tounao hahet për mëngjes në periudhën me mot të ftohtë dhe shitet vetëm nga shtatori deri në prill. Ai është një tas me supë me ngjyrë të bardhë që bëhet me miell, rrënjë lotusi, jam dhe mish qengji dhe zihet me raki të verdhë dhe vajin e mishit të qengjit. Kur hani tounao, duhet patjetër ta shoqëroni me presh me kripë. Shija e tounaos është e ëmbël dhe e hidhur.

Restoranti më i njohur i tounaos quhet “Qingheyuan”. Për arsye që ky restorant është i famshëm për tounaon e vet, këtu

shërbehet në të katër stinët ky lloj ushqimi. Banori i Tianyuan-it Chen Hepin thotë se, nëse dëshironi të shijoni tounao, duhet ta bëni këtë patjetër në dimër. Shkoni në restorantin “Qingheyuan” para orës 6 të mëngjesit. Në atë kohë dielli nuk ka dalë ende, por aty gjen njerëz. Nëse hani tounao, nuk do të ndjeni të ftohtë. Ai tha gjithashtu se në këtë restorant shiten bileta pajtimi mujore për tounao, gjë që krijon lehtësi për klientët që vijnë çdo ditë të hanë tounao këtu.

Sipas të dhënave, njeriu që krijoi tounaon, quhet Fu Shan. Ai ishte bukurshkrues e mjek dhe e krijoi tounaon, që bën shumë mirë për shëndetin, për nënën e vet. Kur ha në fillim tounao, nuk mësohesh lehtë me të, por pasi ta provosh disa herë, ajo të pëlqen. Tounao zakonisht shoqërohet me shaomai dhe rakinë me ngjyrë të verdhë. Shaomai është një lloj ëmbëlsire si bukë e mbushur



nga brenda. Mbushjet janë të shumëllojshme, por ose me mish, ose me perime. Mbushja më tradicionale është me mish qingji. Nga jashtë shaomai është si një lule që po çel, prandaj forma e kësaj ëmbëlsire është e bukur. Kurse rakia me ngjyrë të verdhë nuk është e njëjtë me rakinë e verdhë që prodhohet në Shaoxing të provincës Zhejiang të Kinës Lindore. Kjo raki bëhet me orizin e verdhë të distriktit Dai të provincës Shanxi dhe ka shije të ëmbël. Pronari i restorantit “Qingheyuan” shpjegon mënyrën e duhur të ngrënies së tounaos: së pari hani një kafshatë preshi me kripë, pastaj tounao.

Por me zhvillimin shoqëror, shumë të rinj nuk e njohin tounaon dhe e kanë zëvendësuar me supën me mish qingji. Restoranti më i njohur i supës së mishit të qingjit quhet “Haoganggang”. Çdo mëngjes njerëzit presin në radhë aty për të blerë këtë supë. Kur hahet, në të shtihet mishi e të brendshmet e qingjit, pastaj shoqërohet me byrek. Zhao Jie është pronar i restorantit të supës së mishit të qingjit “Yichisan”. Mjedisi i restorantit të tij është zbukuruar me stilin e



ndërtesave të lashta të Taiyuan-it dhe në mur janë varur shumë fotografi të Taiyuan-it të vjetër. Supa e mishit të qingjit në restorantin e Zhao-së i përket stilit të ri dhe njerëzve të njohur, si yjeve të artit, gazetarëve të famshëm etj., u pëlqen të vijnë këtu.

Gatimet me brumë të Shanxi-së janë të njohura në mbarë vendin. Çdo grua shtëpiake në këtë provincë di të përgatitë të paktën disa gatime të shijshme të tilla. Për banorët e Shanxi-së, brumërat më të shijshme janë ato të gatuar nga nëna. Sipas fortësisë së brumit, mund të përgatiten makaronat me forma të ndryshme, si të gjata, katrore, fidhe etj.

Në kuzhinën e shtëpisë, nëna përgatit makarona me forma të ndryshme, pastaj ato hahen të shoqëruara me salca të ndryshme, duke treguar dashurinë e familjes.



Fakte mbi shkopinjtë e ngrënies

1. Shkopinjte e ngrënies janë një çift shkopinjsh të shkurtër, shpesh në formë konike, me gjatësi të barabartë, që përdoren - siç e thotë edhe emri i tyre - për të ngrënë në Kinë, Japoni, Kore dhe Vietnam.
2. Shkopinjte e ngrënies e kanë zanafillën në Kinën e lashtë që në dinastinë Shang (1766 - 1122 p. e. s.), duke zëvendësuar pirunin.
3. Shkopinjte e parë me gjasë janë përdorur për të gatuar, për të trazuar zjarrin, për të shërbyer ushqimin ose për të kapur copa ushqimi, por jo për të ngrënë. Ata nisën të përdoren si mjet ngrënieje gjatë dinastisë Han (206 p. e. s. - 220 e. s.).
4. Shkopinjte e ngrënies mund të gjenden gjithashtu në Tajlandë, Laos e Burma, ku ka një numër të ndjeshëm popullsie kineze. Ata bëhen zakonisht me dru, bambu ose plastikë.
5. Në kinezishte shkopinjtë e ngrënies quhen kuaizi (kinezisht: 筷子; pinyin: kuàizi).



Si përdoren shkopinjtë e ngrënies

1. Mbajeni shkopin e poshtëm ndërmjet fundit të gishtit të madh dhe majës së gishtit të unazës.



2. Mbajeni të sipërmin me gishtin tregues, gishtin e mesit dhe majën e gishtit të madh sikur po mbani një laps.



3. Lëvizni vetëm shkopin e sipërm për të kapur ushqimin, të poshtëmin mbajeni të palëvizur.



*Mos i vini shkopinjtë e ngrënies vertikalisht në një tas me oriz ose ushqim tjetër.

Gaforre, delikatesë e pakrahasueshme



Ha ushqimin e duhur në stinën e duhur

Kinezët i kushtojnë mjaft rëndësi ngrënies së ushqimit të duhur në stinën e duhur.

Vjeshta e vonë është koha më e mire për të ngrënë gaforre.

Një nga mënyrat më të mira për të provuar kulturën e kulinarisë kineze është të hash gaforre. Në vend që t'i hapin gaforret dhe të përtypin mishin e tyre, kinezët kanë gjetur rrugë për t'i shijuar ato në një mënyrë të stërholluar.

Takëmet tradicionale "Tetëshja e gaforreve" janë quajtur kështu sepse janë tetë mjete për ngrënien e gaforres, duke përfshirë shkopinjtë, kruajtëset e dhëmbëve dhe një çekiç të vogël. Pa i lerosur duart ose pa e thyer guackën me një zhurmë të sikletshme, mund të nxirrni pjesët më të ngjitura të mishit nga këmbët e gaforres, t'i zhysni ato në një përzierje uthulli dhe xhenxhefil të grirë dhe t'i lini shqisat të shijojnë.

Si hahen gaforret

1. Përgatisni tryezën. Ngrënia e gaforreve është diçka e rrëmujshme. Shtroni ndonjë gazetë a letër Kraft për të mbrojtur tryezën, për të thithur lëngjet dhe për të lehtësuar pastrimin pas ngrënies.



2. Vendosni një çekiç gaforresh, një thikë të pamprehur dhe një thyerëse ganxhash.



3. Ziejini në avull gaforret blu. Kur e bëni këtë, ato marrin një ngjyrë të kuqe të thellë. Zakonisht ato zihen me një shtresë erëzash.



4. Hiqjani gaforres të gjitha këmbët dhe ganxhat duke i përdredhur. Mund të përdorni thikën e pamprehur për ta lehtësuar këtë. Ndonjëherë ndoca mish del bashkë me këmbët. Hajeni.



5. Hidhini këmbët (fletët) dhe mbani ganxhat. (Pak më poshtë do t'u kthehemi atyre)



6. Kthejeni gaforren me bark



7. Kapni gjysmën e sipërme dhe gjysmën e poshtme me secilën dorë, sikur po hapni një sanduiç, dhe hiqeni guackën e sipërme. Bëjeni këtë disi ngadalë. Hidheni guackën e sipërme.



8. Merrni gjysmën e poshtme dhe ndajeni në dysh.

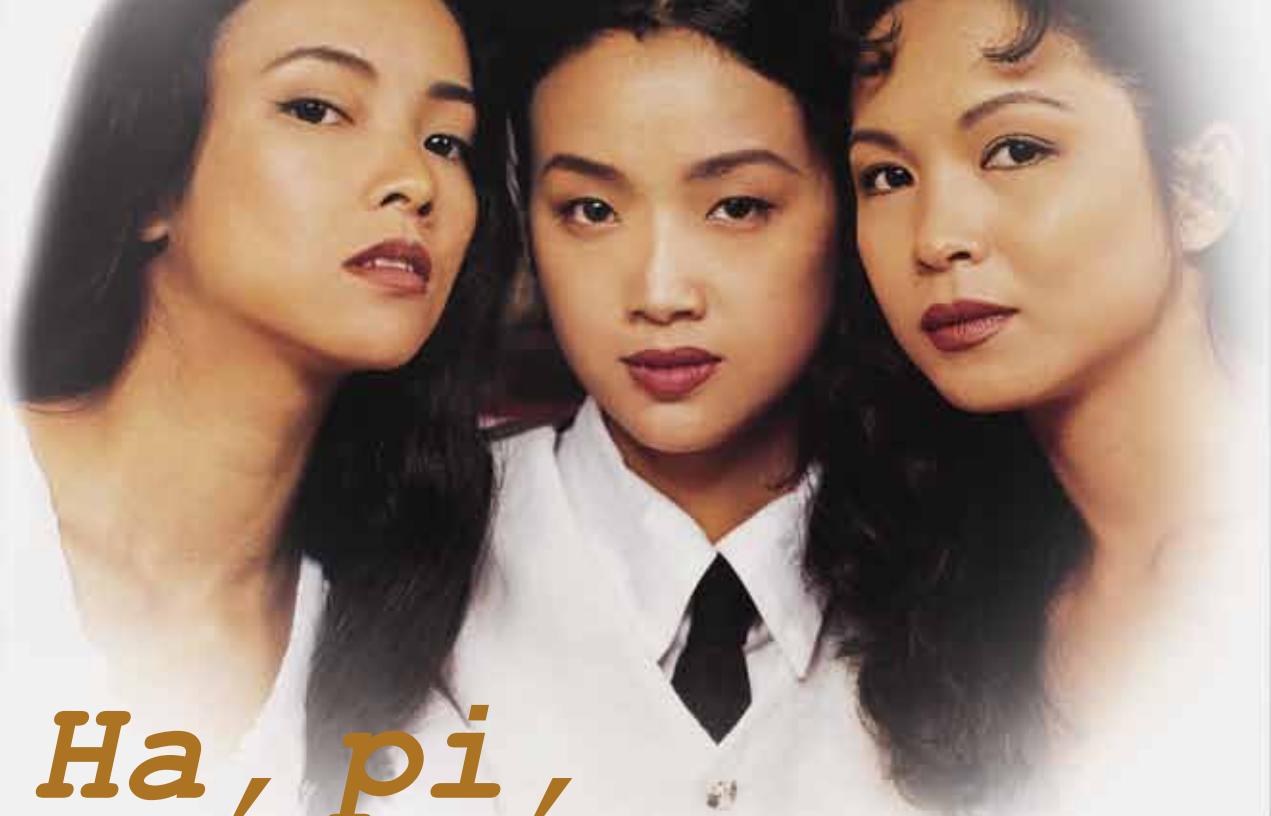


9. Mblidhni të gjithë mishin në trupin e gaforres dhe pastaj filloni me ganxhat



10. Thyejini ganxhat duke përdorur thyerësen, duke i goditur me çekiç ose duke përdorur thikën.





Ha, pi, burrë, grua

Premiera: 1994

Interpretojnë:

Sihung Lung - kuzhinieri Chu

Wang Yurwen - Chu Jianing

Wu Chienlien - Chu Jiachien

Yang Guimei - Chu Jiajen



Përmbajtja

Film tregon historinë e një kryekuzhinieri vejan në prag të daljes në pension që punon në “Grand Hotel” të Tajpeit në Tajvan. Kryekuzhinier Chu (Sihung Lung) dhe familja e tij jetojnë në Tajpein e ditëve të sotme. Në fillim të filmit ai jeton me tre bijat e tij tërheqëse, që të treja beqare. Ato janë: Chu Jiajen, mësuese; Chu Jiachien, femër në karrierë, dhe Chu Jianing, më e vogla, 20-vjeçare.

Me vijimin e filmit, secila takohet me meshkuj të ndryshëm. Kur këto marrëdhënie të reja lulëzojnë, gjendja në familje ndryshon. Në fund babai u sjell shikuesve befasinë më të madhe.

Filmi doli më 3 gusht 1994 dhe ishte i pari ndër filmat e Ang Lee-së që ishte edhe kritik, edhe pati fitime të mira nga shitja e biletave. Atë vit “Ha, pi, burrë, grua” mori çmimin e “Filmit më të mirë” në Festivalin e Filmit të Azi-Paqësorit, ndërsa në 1995-n u kandidua për Çmimin “Oskar” për Filmin më të Mirë në Gjuhë të Huaj.



Ha, Lutu, Dashurohu

Premiera: 2010

Interpretojnë:

Julia Roberts - Elizabeth Gilbert

Javier Bardem - Felipe

James Franco - David Piccolo

Përmbajtja

32-vjeçarja Elizabeth Gilbert është e arsimuar, ka një shtëpi, një burrë dhe një karrierë të suksesshme si shkrimtare. Sidoqoftë, ajo nuk është e lumtur me martesën e vet dhe shpesh i kalon netët duke qarë në dyshemenë e banjës. Pas ndarjes nga i shoqi dhe fillimit të procedurave për divorc, që ai nuk e pranon, Elizabeth nis një marrëdhënie që vijon për ca kohë, por që nuk funksionon dhe që e lë atë shpirtvlarë e të vetmuar.

Më pas, teksa shkruan një artikull për pushimet e jogës në Bali, Elizabeth takon një mjek të brezit të nëntë që i thotë asaj se një ditë duhet të kthehet e të studiojë bashkë me të. Pasi përfundon procedurat e mundimshme të divorcit, Elizabeth e kalon vitin tjetër duke udhëtuar anekënd botës. Shpenzimet e udhëtimit i përballon me paradhënien nga botuesi.

Ajo kalon nëntë muaj në Itali, duke ngrënë dhe duke shijuar jetën ("Ha"). Kalon katër muaj të tjerë në Indi, duke gjetur spiritualitetin e vet ("Lutu"). E përfundon vitin në Bali të Indonezisë, duke kërkuar "baraspeshën" e të dyjave dhe duke gjetur dashurinë ("Dashurohu") të mishëruar te një pronar fabrike brazilian.

Elizabeth M. Gilbert (lindur më 18 korrik 1969) është një romanciere, eseiste, tregimtare dhe biografe amerikane



Julie & Julia

Premiera: 2009

Interpretojnë:

Meryl Streep - Julia Child

Amy Adams - Julie Powell

Stanley Tucci - Paul Child

Chris Messina - Eric Powell



Përmbajtja:

Në vitin 2002, Julie Powell (Amy Adams) është një shkrimtare e re me një punë të pakënaqshme në një call center të “Lower Manhattan Development Corporation” (LMDC), ku u përgjigjet thirrjeve telefonike të viktimave të 11 shtatorit dhe të publikut që ankohet për planin e LMDC-së për të rindërtuar Qendrën Tregtare Botërore. Për të bërë diçka që vërtet i pëlqen, ajo vendos të gatujë brenda një viti çdo recetë që gjendet në librin “Zotërimi i artit francez të gatimit” (1961) nga Julia Child (Meryl Streep); Julie vendos të shkruajë një blog për t’u vetëmotivuar dhe për të dokumentuar përparimin e saj.

E ndërthurur me historinë e Julie Powell-it në Nju-Jork është ajo e Julia Child-it në Paris në vitet ‘50, kur ajo mëson të gatujë ushqime të kuzhinës franceze duke bashkëpunuar për shkruarjen e një libri për kulinarinë franceze për shtëpiaket amerikane. Subjekti i filmit thekson ngjashmëritë e sfidave me të cilat hasen të dy këto femra. Që të dyja ato mbështeten nga bashkëshortët e tyre, veçse burrit të Julie Powell-it i vjen në majë të hundës me përkushtimin e saj të tepruar ndaj pasionit të ri dhe e lë për ca kohë.

Në fund, për blogun e Powell-it shkruhet një artikull në “The New York Times”, e paskëtaj projekti i saj tërheq vëmendjen e gazetarëve, agentëve letrarë, botuesve, madje merr edhe një përgjigje të ftohtë nga vetë Child.



Eduart Balla dhe fotografia e tij konceptuale

Emri, mbiemri

Eduart Balla

Vendlindja

Vendlindja në Durrës,

por kam 10 vjet që banoj në Tiranë.

Datëlindja

13 janar 1987

Profesioni

Punoj si arkitekt në një studio projektimi në Tiranë, gjithashtu punoj dhe menaxhoj në një firmë dizajni së bashku me një koleg timin.

EJANI (në vijim “E”): Në çfarë dege i keni kryer studimet?

Eduart Balla (në vijim “E.B”): Jam diplomuar në Universitetin Politeknik të Tiranës në Fakultetin e Inxhinierisë së Ndërtimit.

E: Jeni profesionist apo thjesht e keni qejf fotografinë?

E.B: Unë jam një njeri mjaft kritik edhe për punët personale, dhe përveç kësaj, më pëlqen shumë të eksperimentoj metodat e reja. Këto ndikojnë që të mos e quaj



veten profesionist dhe nuk e di a do ta quaj ndonjëherë si të tillë.

Nuk e mendoj asnjëherë nëse jam apo jo profesionist, edhe pse kam mjaft nocione për artin viziv falë studimeve që kam bërë për pikturën, kompozimin dhe historinë e artit. Për mua është e rëndësishme që ajo që bëj të më dhurojë mua dhe të tjerëve emocion.

E: Keni studion tuaj? Punoni vetë apo me fotografë të tjerë? Keni bashkëpunuar me ndonjë revistë ose media të tjera?

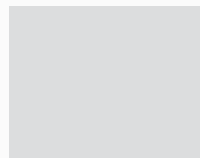
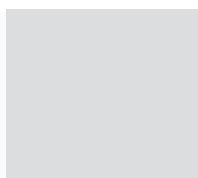
E.B: Studioja është dhoma ime e gjumit, para kompjuterit. Aty është ku del rezultati final i punëve të mia. E kam planifikuar dhe jam duke u përpjekur që të hap një studio dinjitoze, ku të punoj projektet arkitektonike, si dhe fotografitë, dhe shpresoj që kjo gjë të realizohet sa më shpejt.

E: Cilëntëm trajtojnë më shumë fotografitë tuaja, p.sh. modën, arkitekturën, kafshët... Përse e zgjidhni këtë temë?

E.B: Jam i përqendruar kryesisht tek portretet dhe adhuroj fotot konceptuale. Gjatë fotot konceptuale që realizoj janë të paramenduara, d.m.th. e krijoj një herë fotografinë në mendjen time e më pas në aparat. Dëshiroj që fotot e mia të përcjellin një mesazh pavarësisht interpretimit që mund t'i japë secili. Nuk di të them pse preferoj fotot konceptuale, besoj që është një konsensus i brendshëm që bën fotografi me veten e tij pa vetëdije kur kupton llojin e fotografisë që preferon. Fotografitë e njerëzve më kanë shtyrë që kohëve të fundit të jem i interesuar edhe në fotot fashion, por mundohem që edhe këto foto të kenë brenda pak esencë konceptuale.

E: Keni ndonjë idhull? Cili është fotografi që doni më shumë? Cilat vepra ju pëlqejnë më tepër?

E.B: Preferoj shumë fotografë, por po evidentoj nga fotografët e portreteve Annie Leibovitz. Më pëlqejnë të gjitha fotografitë e saj dhe e kam shumë të



vështirë të zgjedh, por po veçoj një nga veprat e para të saj, portretin e John Lennon-it dhe Yoko Onos.

E: Ç'kamera përdorni?

E.B: I përkas familjes së “Nikon”-it. Modeli i aparatit që përdor është një Nikon D3000 gjysmëprofesional.

E: Çfarë roli luan fotografia në jetën tuaj? Cila është marrëdhënia juaj me fotografinë?

E.B: Fillova të merrem me fotografinë krejt rastësisht dhe me frikën se mos më rrëmbente dhe më largonte nga profesioni që kisha zgjedhur. Në njëfarë mënyrë ecja dhe kokën e mbaja gjithmonë mbrapa nga arkitektura. Por me sa duket s’paska kthim mbrapa në këtë rrugë. Fotografia ishte hallka që më mungonte në të shprehurin e botës sime, të qenit zot në të.

E: Ç’plane keni për të ardhmen?

E.B: Përveç dëshirës për të hapur studion,

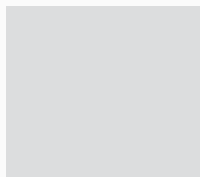
planifikime në lidhje me fotografinë nuk preferoj të bëj. Di vetëm të them që do të vazhdoj të punoj në përmirësimin e asaj çfarë bëj dhe gjithçka tjetër do t’ia lë fatit, duke qenë se deri më sot nuk më ka zhgënjyer.

E: Besoni në ndonjë moto?

E.B: Po, besoj në disa moto. Po citoj dy prej tyre: “Bërtit edhe kur hesht” dhe “Jeto edhe nëse vdes”

E: Keni ndonjë përvojë të veçantë kur bëni fotografinë?

E.B: Përvoja të veçanta mbeten gjithmonë ato rrugëve me kalimtarët ose në objekte të ndryshme me njerëzit që ndodhen aty. Është e çuditshme sesi një aparat fotografik mund të të afrojë dhe të të afeksionojë me njerëz të panjohur më parë, ose të të hapë telashe me ta. Rasti i fundit ishte para disa javësh në qendër të Tiranës, ku po bëja disa foto “Overlay” të kalimtarëve dhe një pjesë e tyre më kerkonin foto çasti.



Kristi Mollaj

dhe TSS

Kristi Mollaj, vajzë Tirane, lindur në vitin 1992, me shenjë horoskopi Luani, nismëtarja e “Tirana Street Style”, ose e njohur shkurtimisht si TSS.

E: Për çfarë studioni?

K.M.: Unë studioj në Universitetin e Tiranës, Fakultetin e Drejtësisë.

E: Jeni profesioniste apo thjesht e keni qejf fotografinë?

K.M.: Fotografia është thjesht një pasion që ka rreth 5 vjet që rritet gjithnjë e më shumë brenda meje. Shkolla dhe arsimi që kam ndjekur nuk kanë qenë te një profili, aspak të ngjashme me fotografinë ose artet në përgjithësi.

E: Keni studion tuaj private? Punoni vetë apo me të tjerë? Keni bashkëpunuar me ndonjë revistë ose media të tjera?

K.M.: Unë nuk kam një studio timen. Studioja ime është rruga, pylli dhe çdo mjedis tjetër. Punoj vetëm, edhe pse shpeshherë kam bashkëpunuar me disa fotografë për sa i përket “Tirana Street Style”.

Kam punuar me dy nga revistat më të mëdha në Shqipëri, si dhe kam qenë e ftuar në emisione të ndryshme radiotelevizive dhe mbi punën time ka shkruar dhe shtypi.

E: Keni ndonjë idhull në këtë fushë? Cilat vepra ju pëlqejnë më shumë? Komunikoni

me fotografë të tjerë? Çfarë keni mësuar nga të tjerët dhe veprat e tyre?

K.M.: Nuk mund të them se kam ndonjë fotograf të preferuar sesa fotografi të preferuara. Kam një koleksion me foto që më pëlqejnë, që më kanë bërë të mendoj, që më kanë futur në mendime, edhe pse emri i artistit që i ka realizuar vazhdon mbetet i panjohur për mua.

“Zhanri” im i preferuar janë pa dyshim portretet, sepse besoj janë me shprehje dhe më të fuqishmet.

Kam marrëdhënie shumë të mirë me fotografët shqiptare, gjithashtu “Flickr” shërben si ndihmesë shumë e madhe ndaj çdo fotografi amator ose profesionist, sepse e ndihmon të komunikojë me njerëz që ndajnë të njëjtin pasion si ai, duke u rritur kështu profesionalisht.

E: Pse fokusoheni te stili në rrugë, jo tema të tjera, p.sh. portret, peizazh natyror, arkitektura etj.?

K.M.: Unë besoj se fotografia e rrugës ndërthur më së miri dy dashuri të mëdha: portretet dhe atë çka mund të shprehësh duke kapur 1001 fytyra në objektivin e aparatit, si dhe modën, stilin e mënyrën sesi shqiptarët e kanë përqafuar atë.

E: Cila është fotografia e parë që keni marrë në rrugë? Si ishte kjo përvojë? Si reagonin

njerëzit kur u kërkonit t'u bënit një fotografi?
Keni hasur ndonjë vështirësi dhe nëse po, të
ç'natyre?

K.M: Fotografia e parë ka qenë e një shoqes
sime.

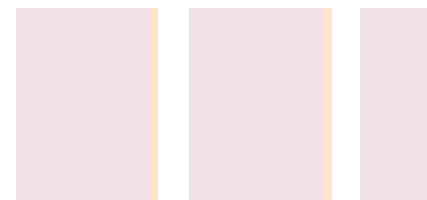
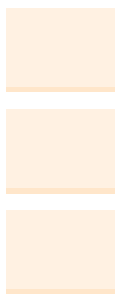
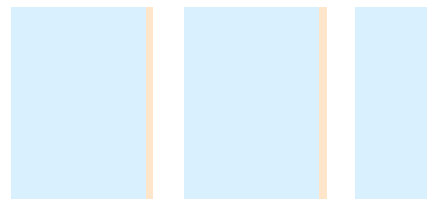
Në fillim ka qenë e vështirë, pasi shumë
njerëz nuk e dinin çfarë ishte TSS dhe
stepeshin. Tani është një ndër lëvizjet më
popullore në Tiranë, dhe pjesa më e madhe e
njerëzve e pranojnë me kënaqësi.

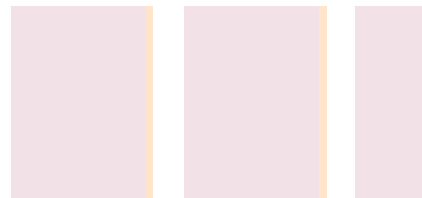
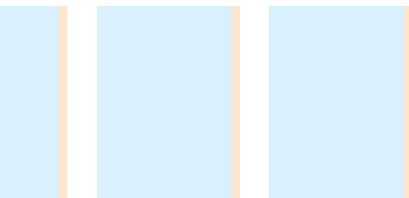
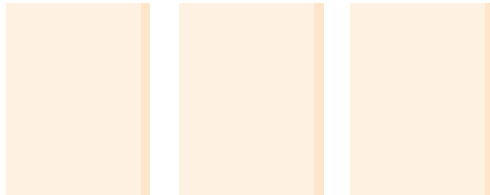
E: Çfarë kamera përdorni? Ç'mendoni për
marrëdhëniet ndërmjet një fotografi dhe
mjeteve të tij të punës?

K.M: Unë përdor një "Canon" 450D. Mendoj
se aparati nuk është faktori kryesor në
marrëdhënien fotograf-fotografi, megjithatë
luan një rol të rëndësishëm për sa i përket
cilësisë dhe realizimit në mënyrën më të
mirë të mundshme të parametrave teknike
të fotos.

E: Cilat janë planet tuaja për të ardhmen?

K.M: Besoj se TSS-ja do të vazhdojë edhe për
njëfarë kohe, por që mbetet e papërcaktuar,
po ashtu dhe fotografia.





Poezi bashkohore kineze

I ulur vetëm natën buzë lumit 河边独坐的晚上

Ren Xianqing
任先青

Dëgjoj zërat e parë të krillave
Nën zërat e tyre
Shoh fshatin që shfaqet
我听到了最初的雁鸣
雁鸣之下
是应声而落的村庄

Vështroj qiellin mbushur me yje
Nën yje
Ulem i vetëm natën unë.
我看见夜空里坐满星星
星星之下
是我独坐的晚上

Vesë e freskët po ikën, ngrica po vjen,
Dhe erë e mbrëmjes është bërë më e ftohtë
寒露已过又该素描霜降
晚风的手势渐抚渐凉

Në shpirtin tim të butë si porcelani,
Zbret erënim i ëmbël i degëve.
此刻 冷静如瓷
灵性的枯草味儿沁人肺腑
Veç lumi është tharë prej kohësh
Dhe i tillë do të mbesë në mote
只是 面前小河已干涸多年
再也不会

Një gaforrëz e pafajshme ngjitet në breg
E më pickon gishtërinjtë prej çunaku.
那只憨憨小蟹 爬上岸来
夹疼你童年的脚趾了……

Përktheu: Artan Goga

Në autobus 在车上

Liu Si
柳思

Karkasë e autobusit është maska jonë e
përbashkët,
Emblemën ia njohim mirë.
车身是我们共同的面具
贴有熟悉的标识

Era që e bën botën të mrekullueshme jashtë,
Shkund xhamat e dritareve.
外面世界里精彩的风
震撼着车窗玻璃

Dhe brenda autobusit,
Vetëm motori që rrotullohet, dhe ne
而车内
只有引擎在转动，带着我们

Udhëtarë që sa andej-këtej
shkojmë. Ashtu të quajturat rrugë e largësi,
飞离非此即彼的
驻地。所谓路、距离

Janë thjesht shkas për të ikur, dhe një
pasqyrë e pasme
Na kujton vazhdimisht: në çdo hap përpara
只是奔波的借口，而小小的后视镜
一再提醒我们：每一步

Diç lëmë pas, dhe çdo hap
Është i fundit hap yni...
都在后退，每一步
都是最后一步.....

Përktheu: Artan Goga

Nganjëherë 有时候

Wa Dao
瓦刀

Nganjëherë hap sytë
Dhe e shoh veten si një valixhe
Kafka, trupi, gjymtyrët,
Të lidhura së bashku,
Fort.
有时候，我一睁眼
就看见自己像一件等待寄出的行李
头颅、躯体和四肢
捆扎在一起
结结实实

Shoh edhe etiketën që më vuvos buzët
Me shkronja mbresëlënëse:
我还看见我的嘴上贴着封条
上面赫然写着：

Pesha neto: 90 kg
I brishtë, Ana e sipërme
Adresa: E panjohur
Marrësi: I panjohur
Përdorimi: I panjohur
毛重90公斤
小心轻摔，切勿倒置
目的地不详
收件人不详
用途不详

Përktheu: Artan Goga

“Da Shanggai” *Restorant*

Kuzhinieri: Xu Jianshe



Pjata e rekomanduar: Makarona orizi (Chao mi fen si 炒米粉丝)

Përbërësit kryesorë: makarona orizi, vezë, kastraveca, karota

Adresa: Rr. "Ibrahim Rugova"



Far East

Restaurant Bar



Kuzhinieri: **Deng Wei**

Pjata e rekomanduar:
Selino me karkaleca deti
(Xi qin xia ren 西芹虾仁)

Përbërësit kryesorë:
selino, karkaleca deti, specia të kuq

SHANGHAI

CHINESE RESTAURANT

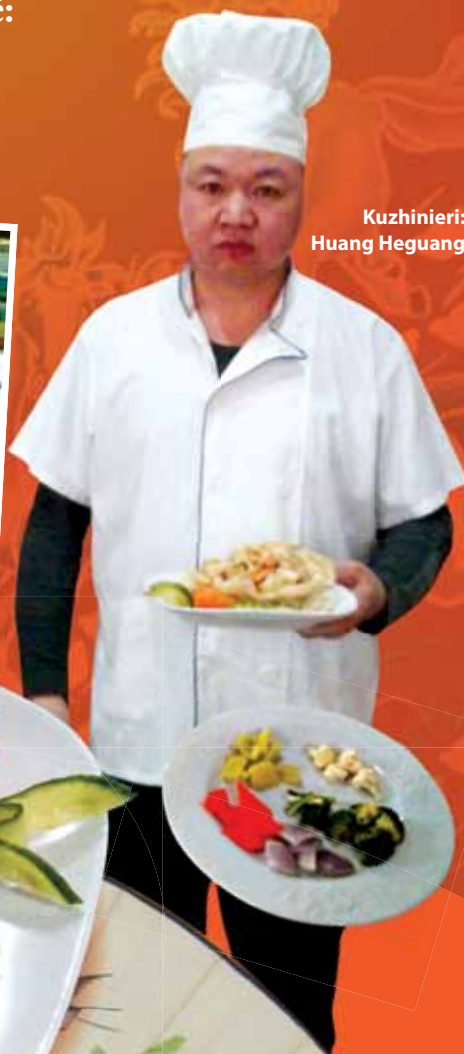


Pjata e rekomanduar:
Pulë me bajame (Gong Bao Ji Ding 宫保鸡丁)

Përbërësit kryesorë:
mish pule, bajame,
brokoli, karota



Kuzhinieri:
Huang Heguang



Adresa: Rr. "Murat Toptani", përballë kinema Milenium 2.
Tel: +355 (0) 4 2257 012 / Cel: +355 (0) 692187081



Orient

10% Ulje për kurset
Printon kupon në
albanian. cri. cn

汉语教学 文化传播

Kurse të Gjuhës Kineze

Chinese Courses



留学中国 文化交流

Studim në Kinë

Study in China

企业咨询 语言服务

Shërbime Konsulence

Chinese Language Services



Nr Kontakti:
0694002900
04 4521582



www.facebook.com/qendra.orient

QendraOrient@gmail.com



Rr.Dervish Hima,Kat 5, Ap.25
siper BigMarket, Tirane



Konkursi i njohurive “Shija kineze”

Lexoni Nr. 1 të revistës “Ejani!” për vitin 2013, përgjigjuni pyetjeve dhe fitoni dhurata të bukura nga CRI-Shqip!

Kohëzgjatja e konkursit

15 prill - 30 qershor

Mbi revistën dhe konkursin

Revista “Ejani!” është botim i përtremuajshëm kulturor nga CRI-Shqip dhe shpërndahet bashkë me gazetën “Çelësi” në Shqipëri, Kosovë dhe Maqedoni. Gjithashtu mund të lexoni variantin elektronik të revistës “Ejani!” nga uebsajtin tonë albanian.cri.cn. “Ejani!” është një ftesë për lexuesin shqiptar kudo që ndodhet për t’u njohur me ngjarjet dhe dukuritë më interesante nga kultura kineze dhe ajo botërore. Çdo tre muaj, njëkohësisht me daljen e revistës në treg, organizojmë edhe një konkurs në bazë të përmbajtjes kryesore të revistës.

Përgjigjuni 10 pyetjeve lidhur me kuzhinën kineze, duke na dhënë informacionin tuaj personal bazë, përfshirë emrin e plotë, datëlindjen, profesionin, adresën e e-mailit, numrin e celularit dhe adresën e banimit.

Në javën e parë pas përfundimit të konkursit, do të zgjedhim me short 15 fitues prej atyre që u janë përgjigjur saktë pyetjeve dhe do

të publikojmë emrat dhe adresën e tyre të e-mailit në uebsajtin tonë dhe faqen tonë në “Facebook”.

Na bëni LIKE për faqen zyrtare tonë në “Facebook” www.facebook.com/CRIShqip (përdoruesit e internetit jashtë Kinës), ose na bëni fans në “Weibo” www.weibo.com/crishqip (përdoruesit e internetit në Kinën kontinentale), që të merrni informacionet dhe të mësoni për zhvillimet më të fundit lidhur me këtë konkurs dhe aktivitete të tjera tonat.

Mos pritni!

Tregojini aftësitë tuaja që tani!

Faqja jonë në “Facebook”:

www.facebook.com/CRIShqip

Faqja jonë në “Weibo”:

www.weibo.com/crishqip

E-mail: crialb@cri.com.cn