

signori e bey che vivono in edifici più spaziosi, nei rari e lussuosi *saraj* o palazzi, nelle *kule* dalle piccole finestre a feritoia e con qualche balcone velato da grate fitte di legno da cui le donne dell'harem curiosano senza essere vedute. I bey, discendenti da conti e feudatari angioini, venuti all'islamismo al momento dell'occupazione maomettana per conservare i loro antichi privilegi, compreso quello di tenere scorte armate e di organizzare bande, in qualche centro — come a Berat — hanno giardini e orti cintati, percorsi da rivi che muovono alte ruote di legno fornite di secchi, i quali portano l'acqua in canaletti ed irrigano aiuole, frutteti e boschetti ombrosi. La mensa dei ricchi non ignora i piatti pepati e complicati della cucina balcanica, le leccornie e i dolciumi in cui il miele entra in abbondanza, il caffè turco.

In questi ultimi anni hanno fatto onorevole comparsa a fianco dei vini resinati locali, il Chianti italiano e qualche bottiglia di vermut.

Il pastore sazia la sete con l'acqua di sorgenti e di rivi: buona nelle zone montane, scadente e disgustosa sul litorale. Malgrado il divieto coranico delle bevande spiritose l'albanese usa volentieri una specie di grappa detta *rakì*, ottima — per esperienza personale di chi scrive — anche nei monasteri dei dervishi (per esempio, in quello di Frasheri), dove il *baba* e i suoi monaci lo presentano ai visitatori insieme col caffè, le greche *karidia psimena* (nocciole tostate), i pezzetti di carne arrostita, e i turcheschi *lukumi* profumati di rosa.

Nelle grandi occasioni di nozze o di inviti non mancano i banchetti pantagruelici ai quali collaborano direttamente i partecipanti recando chi la carne, chi il formaggio, chi i condimenti e le spezie. Il pasto