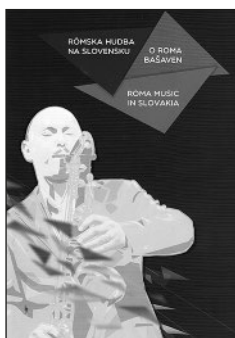


Monika Janowiak-Janik (Uniwersytet Wrocławski)

O muzyce Romów na Słowacji



Erika Godlová (red.)

Rómska hudba na Slovensku. O Roma bašaven.

Roma Music in Slovakia

Štátna Vedecká Knižnica, Prešov 2014

ss. 260 (+ DVD)

ISBN 978-80-89614-12-7

Na przełomie 2011 i 2012 roku w Państwowej Bibliotece Naukowej w Preszowie (Štátna Vedecká Knižnica) utworzono Centrum Dokumentacji i Informacji Kultury Romskiej (*Dokumentačno-informačné Centrum Rómskej Kultúry*). Przez osiemnaście miesięcy zespół nowo utworzonego Centrum przemierzał całą Słowację, by zebrać materiał dokumentujący muzyczne dziedzictwo Romów. Odwiedził ponad 40 miast, spotkał się z niemal 100 artystami. Rezultatem tego przedsięwzięcia jest kilkaset godzin nagrań muzycznych, wywiadów, tysiące zdjęć oraz prezentowane tu wydawnictwo *Rómska hudba na Slovensku. O Roma bašaven. Roma Music in Slovakia*.

Publikacja składa się z dwóch części: drukowanej książki w trzech wersjach językowych (słowackiej, romskiej i angielskiej), ilustrowanej licznymi fotografiami, oraz płyty DVD. Ta ostatnia zawiera elektroniczną wersję książki, zdjęcia, nagrania audio i wideo, stanowiące ilustrację muzyczną do omawianych w tekście zagadnień¹ oraz krótki dokument, opowiadający o procesie pozyskiwania i realizacji materiału audiowizualnego. Romskiej i angielskiej wersji publikacji

¹ Więcej materiałów zebranych w ramach działalności Centrum Dokumentacji i Informacji Romskiej Kultury znaleźć można na stronie www.portalsvk.eu lub www.portalsvk.sk [dostęp: 05.11.2018].

towarzyszy ponadto aneks z fotografiami i krótkimi notkami o artystach i zespołach, nieuwzględnionych w poszczególnych rozdziałach. Książeczka dołączona do płyty DVD zawiera dodatkowo kilka tekstów pieśni w tłumaczeniu na język słowacki i angielski.

Rómska hudba na Slovensku jest próbą ukazania panoramy artystów, zjawisk, gatunków i muzycznych tradycji romskich. Prezentuje przede wszystkim to, co stanowi terażniejszość muzyczną Romów na Słowacji (grupy Romungre i Vlachika Roma), jednocześnie dając wgląd w wybrane zagadnienia z historii muzyki cygańskiej na tych terenach. Autorzy deklarują, iż publikacja nie ma charakteru ściśle naukowego i jest skierowana do szerokiego grona odbiorców. Aby pomóc czytelnikowi odnaleźć się w prezentowanej problematyce, przy niektórych rozdziałach zamieszczono informacje ogólne (m.in. o flamenco, gypsy jazz, tańcu, itp.). Tam gdzie to możliwe, autorzy wprowadzili rozbudowane biogramy i charakterystykę twórczości artystów, reprezentujących omawiany styl czy też gatunek muzyczny.

Publikację otwiera rozdział poświęcony rodzajom muzyki romskiej (tradycyjny folklor, roma-pop, flamenco, jazz). Tradycyjny repertuar (phurikane gil'a) stanowią pieśni wolne, do słuchania (m.in. hallgató) oraz melodie taneczne (np. czardasze). Te pierwsze, wykonywane zwykle *a cappella*, są nieregularne pod względem metroritmicznym, często improwizowane, z tekstami dotyczącymi codziennego życia, różnorodnych nastrojów, spraw społecznych. Pieśni taneczne utrzymane w tempie umiarkowanym lub szybkim, posiadają parzyste metrum, prostą melodię i budowę zwrotkową. Sam taniec, oprócz nieformalnych spotkań, pielęgnowany jest przede wszystkim w profesjonalnych i amatorskich zespołach tanecznych, do których należą m.in. *Romano Jilo*, *Khamoro*, *Kesaj chave*.

Spośród nowych gatunków muzycznych omawianych w publikacji, niewątpliwie najsilniejszy obecnie, nie tylko na Słowacji, jest Roma-pop. Pieśni tego nurtu są przede wszystkim inspirowane szeroko rozumianą muzyką popularną, z której kompozytorzy chętnie zapożyczają melodie, pod jej wpływem upraszczają też rytmikę, harmonię oraz instrumentację. Autorzy publikacji zwracają jednak uwagę, iż w nurcie tym, oprócz masowych produkcji, odnaleźć można utwory oraz twórców, którzy w sposób interesujący łączą muzykę romską ze współczesnymi gatunkami muzycznymi takimi jak pop, funk, hip-hop (Tomáš Botlo, Miroslav Holub). Romski jazz ma na Słowacji swojego reprezentanta w osobie Milo Suchomela, saksofonisty, kompozytora i organizatora *Roma Jazz Festival*, scena flamenco należy natomiast do Marco Pillo, kompozytora, autora tekstów, gitarzysty i cymbalisty oraz gitarowego zespołu *Duo Farsa*.

W niewielkim, osobnym rozdziale autorzy postanowili przybliżyć czytelnikowi grupę Vlachika Roma i ich muzyczną specyfikę. Vlachika żyją na Słowacji przede wszystkim w jej południowo-zachodniej części i stanowią około 10 procent wszystkich Romów w tym kraju. Ich muzyka to przede wszystkim repertuar wokalny, melodie instrumentalne stanowią margines. Tradycyjne pieśni

są ciągle żywe nawet wśród młodych. W warstwie tekstowej opowiadają często o szczególnych wydarzeniach z życia śpiewaka, przybierają formę osobistych wyznań, specjalnych muzycznych pozdrowień i krótkich modlitw. Przykład pieśni Vlachika Roma zaprezentowany na płycie DVD pochodzi z festiwalu *Amari Luma*, poświęconego tradycyjnej muzyce tej grupy Romów.

Rozdział zatytułowany *Romska muzyka salonowa* opowiada o roli jaką w XIX i I poł. XX wieku muzycy romscy odegrali w rozwoju muzyki popularnej na Słowacji. Ich wysoki status, wzmocniony dodatkowo powszechnym w XIX wieku romantycznym wizerunkiem Cygana jako muzyka spowodował, iż z powodzeniem zagościli oni w klubach, kawiarniach i salonach. Zespoły w składzie: I i II skrzypce, wiolonczela, kontrabas, klarnet, cymbały wykonywały najczęściej marsze, walce, fragmenty operetek, stylizowane pieśni ludowe. Na początku XX wieku pozycja zespołów romskich wykonujących muzykę popularną, zdobyta w poprzednim stuleciu, ugruntowała się. Romscy wirtuozi słynęli nieprzerwanie ze swych technicznych umiejętności i szczególnej biegłości w zakresie improwizacji. W okresie międzywojennym popularne były orkiestry Ladislava Csikosa, Béli Farkaša, Jozefa Mihóka, Júliusa Móžiho. Charakter i klimat zespołów tamtych czasów oddają archiwalne nagrania z lat 30 i 40. XX wieku zamieszczone na płycie DVD.

Osobna, stosunkowo obszerna część omawianej publikacji poświęcona została historii romskiego teatru *Romathan*, który utworzony został 1992 roku w Koszycach, na mocy decyzji ówczesnego Ministerstwa Kultury Republiki Słowackiej. Misją znanego także bardzo dobrze poza krajem teatru, którym kieruje Karel Adam, jest pielęgnowanie i zachowanie tradycyjnej romskiej muzyki, tańca, a także romani, który od pewnego czasu stanowi podstawowy język używany podczas przedstawień. W ramach teatru funkcjonuje ponadto romska orkiestra, która poza oprawą muzyczną teatralnych inscenizacji, prowadzi także swoje własne niezależne życie koncertowe. Autorzy publikacji sugerują, że współcześnie oprócz budowania pozytywnego wizerunku Romów na zewnątrz własnej społeczności, *Romathan* w swych przedsięwzięciach scenicznych nie pozostaje obojętny na wewnętrzne problemy społeczności romskiej.

Przedostatni rozdział książki ma za zadanie zaprezentować czytelnikowi wybrane postaci romskiej muzyki na Słowacji. Są to m.in. legendarni skrzypkowie urodzeni na terenie dzisiejszej Słowacji: Panna Cinková/Cinka Panna (1711–1772), obecna na najważniejszych dworach osiemnastowiecznej Europy, nazywana „cygańską Safoną”, oraz Ján Bihári (1764–1825 lub 1827) z przydomkiem „węgierski Orfeusz”, który był także znanym kompozytorem tańców i pieśni. Wśród wirtuozów skrzypiec autorzy publikacji wymieniają także Jožka Piťo (1800–1886) oraz Rinaldo Oláha (1929–2006), współzałożyciela *SLUK (Slovenský Ľudový Umelecký Kolektív)* oraz członka orkiestry Czechosłowackiego Radia w Bratysławie. Współcześni artyści prezentowani w tej części książki tworzą kolaż rozmaitych stylów i gatunków muzycznych. Grupa *Cigánski diabli*, zalicza-

na do nurtu world music, nawiązuje w swoim składzie (m.in. skrzypce, cymbały, wiolonczela, klarnet) do dawnych cygańskich zespołów. W jej repertuarze znajdują się zarówno tradycyjne melodie w nowych aranżacjach, oryginalne kompozycje, jak i utwory muzyki klasycznej (m.in. projekt „Haydn alla Zingarese”, płyta „Carmen”, z fragmentami opery G. Bizeta). Barbara Botošová jest wnuczką znakomitego skrzypka Jana Berky Mrenicy i założycielką zespołów *Bohemiéns* i *Women Rebels*. Kontynuuje muzyczne tradycje swojej rodziny, wykonuje własne utwory i stare melodie w nowych interpretacjach. Miroslav Ráč, pianista, kompozytor i nauczyciel muzyki, jest natomiast przedstawicielem romskiego hip-hopu na Słowacji.

Dzięki zamieszczonym w tej części fragmentom wywiadów czytelnik pozna nie tylko biografie artystów, ale także sposób rozumienia przez nich muzyki romskiej, jej obecny status i prognozy na przyszłość. Dla wielu z nich ważne jest, by zmienić obecny, często stereotypowy, wizerunek muzyki cygańskiej. „Moją ambicją jest podniesienie rangi muzyki romskiej, poprzez zmianę jej ubrania z kostiumu na garnitur” mówi w wywiadzie Barbara Botošová.

Romowie na Słowacji obecni są także na scenie słowackiej muzyki rozrywkowej, wnoszą do niej romski pierwiastek, w oczywisty sposób stając się często ambasadorami swojej grupy w nieromskim świecie. Są także skutecznymi działaczami społecznymi, animatorami życia kulturalnego, organizatorami festiwali. Poszczególne biografie na przestrzeni całej książki pokazują, iż karierę muzyczną wśród Romów na Słowacji determinuje z jednej strony wyższe wykształcenie muzyczne, które posiada znaczny procent prezentowanych tu artystów, z drugiej zaś silne tradycje rodzinne, które nadal stanowią o ciągłości zawodu muzyka.

Warto podkreślić też, że we współczesnym świecie romskiej muzyki, niegdyś zdominowanym przez mężczyzn, pojawiła się znaczna reprezentacja kobiet: wokalistki (*Sabrosa*), instrumentalistki (*Silvia Šarköziová*), liderki zespołów (*Barbora Botošová*).

Panoramę romskiej współczesnej sceny muzycznej na Słowacji dopełnia w ostatnim rozdziale prezentacja kilku najważniejszych festiwali muzycznych. Jednym z nich jest odbywający się od 2000 r. *Balval Fest*, otwarty na wszystkie romskie gatunki i nurty muzyczne. Jego inicjatorem i organizatorem jest Vladimír Sendrei, muzyk zespołu *Kokavakere Lavutara*. W miejscowości Dunajská Streda odbywa się festiwal *Biháriho slávnosti*, którego patronem jest wspomniany już Ján Bihári. Spotykają się tam przede wszystkim tradycyjne zespoły instrumentalne ze Słowacji i Węgier. *Cigánsky bašavel* to natomiast międzynarodowa impreza, poświęcona muzyce i kulturze romskiej, z udziałem artystów, także tych najmłodszych, z różnych stron Europy.

Muzyka romska jest tworem bardzo żywym i wciąż zmieniającym się. Nieustające interakcje kreują odmienne jakości muzyczne w jej warstwie brzmieniowej i repertuarowej, dzięki czemu powstają coraz to nowe style muzyczne. W zgromadzonym różnorodnym materiale muzycznym udało się autorom publikacji

uchwycić muzyczne „dziś” Romów na Słowacji i stworzyć interesujące źródło do badań nad muzyką tej grupy. Przedsięwzięcie Centrum Dokumentacji i Informacji Kultury Romskiej w Preszowie może stanowić też inspirację dla wszystkich tych krajów, w których muzyka cygańska nie została jeszcze dobrze udokumentowana.

Magdalena Kwiecińska

RECENZJA

Prosto z garnka. Tradycje kulinarne Romów



Magdalena Kwiecińska, Monika Szewczyk
Prosto z garnka. Tradycje kulinarne Romów
Fundacja Dobra Wola i Fundacja Sztuki Jaw Dikh!
Kraków 2017
ss. 164
ISBN 978-83-943998-4-9

Wydana w 2017 roku książka pt. *Prosto z garnka. Tradycje kulinarne Romów*, której autorkami są Magdalena Kwiecińska i Monika Szewczyk składa się z dwóch części – obszernego wstępu i 33 przepisów spisanych w trzech językach: polskim, romskim i słowackim. Jest to pierwsza wydana w Polsce tego typu publikacja, prezentująca tę część romskiej kultury, która do tej pory była mało znana i nierzadko zdominowana przez stereotypy. Opisane tradycje odnoszą się do kilku grup romskich zamieszkujących Polskę i Słowację – rumuńskich *Lautari* i *Kełderaszy*, karpaccich *Amare Roma*, a także *Polska Roma* i *Lowarów*. Zebrany do książki materiał oparty jest na etnograficznych badaniach terenowych, więc rozmowach przeprowadzonych z konkretnymi osobami (zwracając na to zapisane imiona osób przy każdym przepisie), które opowiedziały o rodzinnych tradycjach i przygotowały najbliższe im kulturowo potrawy. Bywały sytuacje, że

autorki książki pomagały w gotowaniu lub same przygotowały dania na podstawie pozyskanych informacji. Wszystkie więc prezentowane w książce potrawy zostały przez Magdalenę Kwiecińską i Monikę Szewczyk degustowane. To osobiste poznawanie smaku i zapachu poszczególnych dań było wyjątkowym i niezapomnianym doświadczeniem podczas etnograficznych badań, oddziałującym na zmysły autorek.

We wstępie książki autorki wspomniały o artykułach lub krótkich wzmiankach przy okazji innych kwestii z zakresu romskiej kultury, które ukazały się w literaturze przedmiotu od XIX wieku do drugiej połowy lat 70. zeszłego stulecia. Założeniem autorek było ukazanie tradycji kulinarnych w czasach współczesnych i zapisanie tych tradycji, które wciąż są jeszcze praktykowane, pomimo zmian w sposobie życia, globalizacji i coraz wyraźniejszej integracji Romów ze społeczeństwem większościowym. *Wiele dań i sposobów ich przygotowywania jest coraz mniej popularnych i znanych przez młodsze pokolenia* – piszą Kwiecińska i Szewczyk. *Spontanicznie wybierają oni bowiem praktyczne rozwiązania, które są łatwiejsze do zrealizowania w codziennym życiu. Niemniej wciąż wyraźnie identyfikują się oni z tymi potrawami, których smak pamiętają z dzieciństwa lub opowiadało się o nich w rodzinie.*

W kuchni romskiej występują różnice regionalne i przyzwyczajenia żywieniowe poszczególnych grup, które zostały omówione w książce. I tak na przykład Romowie zamieszkujący Karpaty są grupą, która osiadła kilka wieków temu i stale żyje w bliskim sąsiedztwie społeczności góralskiej. W ich upodobaniach kulinarnych można zaobserwować pewne wzajemne podobieństwa, widoczne także w zwyczajach gospodarowania odnoszących się do przechowywania żywności. Wiadomo, że niektórzy Romowie, podobnie jak okoliczni górale, hodowali świnie, których mięso przeznaczano przede wszystkim na zimę. Romowie hodowali kury i gęsi, a tłuszcz gęsi był bardzo cenionym produktem spożywczym, zaś puch wykorzystywano do wyrobu poduszek i kołder. Górski klimat sprzyjał także hodowli owiec przez miejscową ludność, w związku z tym także w romskiej diecie była obecna baranina, uważana przez nich za przysmak, ale równie często jedzono wieprzowinę.

W kuchni romskiej dominowały, a często nadal dominują, dania jednogarnkowe. Charakterystyczne jest, że starają się oni, aby przygotowane jedzenie było barwne lub barwne były jego dodatki, które wzmacniają smak. Częstymi składnikami są więc czerwona papryka lub przecier z pomidorów, zielone liście szczywii albo kurdybanku, żółty sok z marchewki lub granatowe jagody do dań na słodko. Łączenie ze sobą żywych kolorów jest jedną z cech romskiej tradycji kulturowej. Podczas gotowania dodawane są przyprawy o wyraźnym zapachu, np. czosnek niedźwiedzi, lub ostre, np. czerwona papryka, i jest to charakterystyczne dla kuchni Romów przybyłych z Bałkanów.

Spośród kilkudziesięciu przepisów zebranych w książce warto zwrócić uwagę na różnorodność dań z mięsem lub tych przygotowywanych na bazie mąki, klu-

sek na słodko lub słono. Są więc kluski zwane *chingierde*, kluski rwane podawane na dwa sposoby: z białym serem lub ze śmietaną, kluski tarte, kluski z jagodami, kluski z kiszoną kapustą i ze skwarkami, ale jest także *loksza* z makiem i białym serem oraz *bokhola*. W stałej diecie kuchni romskiej jest *zumin*, więc rosół gotowany na wieprzowinie, baraninie lub kurze, spożywany z ugotowanymi w całości ziemniakami lub makaronem. Wszystkie zupy o smaku kwaśnym natomiast określane są w języku romskim jako *siut*, a w książce można znaleźć przepis na *siut truskawkowo* lub *ściawitko siut*.

W jaki sposób określić kuchnię, którą przez wieki ukształtowała historia Romów wędrujących przez różne kraje? Można wyróżnić jej pewne charakterystyczne cechy – jednogarnkowa, wieloskładnikowa i zawierająca kilka rodzajów mięsa. Potrawy mają być przede wszystkim pożywne. Są więc tłuste i posiadają dużo węglowodanów. Dodatkami są produkty leśne i polne. Dominującym smakiem jest ostry, ale z dodatkiem słodczy, a także smak kwaśny, który osiąga się dzięki dodaniu octu. O odmienności tradycji kulinarnej Romów decyduje przede wszystkim oryginalny gust łączenia smaków i kolorów, a także zapach przyrządzanego pożywienia. Niewątpliwie kuchnia ta jest obecnie bardziej rozpoznawalna przez dekoracyjny sposób podania posiłków, niż charakterystykę ich poszczególnych składników.

Książka *Prosto z garnka. Tradycje kulinarne Romów* wydana przez Fundację Dobra Wola we współpracy z Fundacją Sztuki „Jaw Dikh” jest bogato ilustrowana. Zdjęcia potraw i okoliczności ich przygotowania wykonali Katarzyna Lasoń, Sebastian Wnęk, Natalia Gancarz, Magdalena Kwiecińska i Tomek Liszkowski. W pracy nad przygotowaniem książki pomógł Paweł Lechowski.



Cyganka, ołówek/karton, wyk. Tarczałowicz, Polska, 1889 r.
Zbiory Muzeum Etnograficznego w Tarnowie (fot. R. Moździerz)