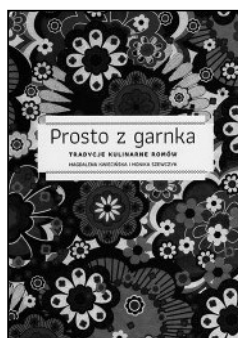


uchwycić muzyczne „dziś” Romów na Słowacji i stworzyć interesujące źródło do badań nad muzyką tej grupy. Przedsięwzięcie Centrum Dokumentacji i Informacji Kultury Romskiej w Preszowie może stanowić też inspirację dla wszystkich tych krajów, w których muzyka cygańska nie została jeszcze dobrze udokumentowana.

RECENZJA

Magdalena Kwiecińska

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 *Kelderasy*, karpackich *Amare Roma*, a także *Polska Roma* i *Lowarów*. Zebrany do książki materiał oparty jest na etnograficznych badaniach terenowych, więc rozmowach przeprowadzonych z konkretnymi osobami (zwracają 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 szczawiu 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.

Pośród 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 *śiut*, a w książce można znaleźć przepis na *śiut truskawkowo* lub *ściawitko śiut*.

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 pomagał Paweł Lechowski.



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