

**A cigány konyha és annak jellegzetes, a közvéleményben általában cigányosnak tartott ételei sokkal inkább a Kárpát-medencei gasztronómiai kultúra kölcsönhatásait, illetve a cigány közösségeknek a környező paraszti kultúrával való együttélését és egymásra hatását hordozzák.**

**Hasonlóan meghatározó tényező volt a cigány ételek kialakulásában a vándorlásnak, ideiglenes lakóhelyeknek, mert ez korlátozta az eszközök, főzési technikák alkalmazását.**

**A harmadik, a cigány konyhát befolyásoló tényező a szegénység, amely leginkább a rendelkezésre álló alapanyagok körét szűkítette le. Emiatt kapcsolódott össze tartósan a köztudatban a cigány ételekkel kapcsolatban a sündisznó, az ürge, a varjú, a döghús elfogyasztása, amely inkább szükséges rosszként, mint ínycsiklandó nyersanyagként értelmezhető.**

### **Cigány főzési & sütési módszerek**

Gyakran elmegyünk mellette és automatikusan autentikus magyarnak tekintjük azokat a cigány sütési és főzési módszereket, melyeket az együtt töltött évszázadok alatt nem csak a magyar gasztronómia, de már egyre inkább az európai gasztronómia is átvett. Tekintsük hát át ezeket:

#### **Bogrács**

A nomád életmód velejárója a szabadtéri főzés.

Ki hitte volna, hogy a cigányok voltak a bogrács feltalálói?! Na persze nem a "gulyás", vagy a "csikós" típusú bográcsoké, hanem inkább ezek elődei, melyek talán nem is rendelkeznek rendes névvel, megnevezéssel.

-----

#### **Spórtető**

Szintén a szabadtéri ételkészítés hajdani módszere a spórtető, melyet aztán a magyarok, na meg egyre többen a világban átvettek és átvesznek.

Gondoljunk csak a tárcsára, sütőlemezekre, sütőlapokra. Ezeknek mondják a cigány spórtető volt az elődje.

A cigány spórtetőt persze nem a hipermarketekben árulják, hanem a leleményesség eredménye. Felhasználható hozzá egy kidobott sparhelt tejete, egy darab kazánlemez, vagy még ki tudja mi.

A legegyszerűbb alkalmazásnál téglákra, kövekre helyezi rá a spórtetőt, de vannak komolyabb beépítési ötletek is, mikor teljesen körülépíti és szinte már tűzhelynek is lehet nevezni.

-----

## Sütés agyagban és sárban

Megint egy nagyon leleményes sütési módszer az agyagban sütés.

A kibelezett állatot belül jól besózzák, befűszerezik, majd agyagos-sáros fűbe hempergetik. Némi szikkadás után mehet a parázsba, ahol néhányszor megforgatják a sütés alatt.

Most már csak egy nagyobb követ kell hozzávágni és ketté is törik a remekmű. Gőzölög és illatozik a szárnyas, vagy a hal, ami a zárt térben, egészséges módon sült.

## A cigány étkezési kultúra

Michael S. Stewart Cigány módon élni című tanulmányában ez áll: „... nemcsak az étel fajtája visel cigány jegyeket, hanem elfogyasztásának stílusa is.” A továbbiakban állítása igazolására egy sor tényt is felsorol. Néhány ezek közül, rövidített formában: „Ha egy cigány akkor érkezik látogatóba, amikor a család étkezik, leültetik, és étellel kínálják. A cigányok számára az „együttevés” aktusa az egyenlőség, az együttlét érzelmi jellegének kifejezője. Aki nem kínálja meg vendégét, azt zsugorinak tartják. A megvendégelés visszautasítása az együvé tartozás megtagadása.

Ünnepi összejöveteleken, vagy ha egy cigány olyan családhhoz látogat, ahová ritkán megy, a férfiak megengedhetik maguknak, hogy csak keveset egyenek. Ilyenkor a tálalást úgy helyezik el, hogy mindenki hozzáférjen. Ezzel az étkezés közösségi jellegét hangsúlyozzák, ahol senkinek sincs előjoga. Minél szűkösebb körülmények között él egy csoport, annál nagyobb erőfeszítést tesz az élet fordulóján és az év ünnepein a bőséges étkezés biztosítására. Nélkülözés idején gyakran kérnek attól, akinek van. Nem adni a rászorulóknak, elfogadhatatlan magatartás családon belül, illetve telepen élők körében.

Hagyományosan a *lakodalom* és a *virrasztás* alkalmai voltak azok, amelyeken a közösség elvárta a legközelebbi hozzátartozóktól, hogy akár valamennyi értéküket feláldozva is, de a család presztízisének megfelelő vendéglátásban részesítse a rokonságot. Az *esztendő ünnepeinek* megtartása egyben a közösség összetartozástudatának erősítését is szolgálja a nagy területen szétszórva élő családokban. *Karácsony, újév, húsvét, pünkösd* és a *búcsúk* a családi találkozások hagyományos alkalmai. Az egymás köszöntésével kifejezett tiszteletadás, az ünnepi ételek méltó keretét adják ezeknek az összejöveteleknek.

A gyermek szocializációja során magáévá teszi a családban kialakult étkezési hagyományokat, a jellegzetes ízkultúrát. A megszokás alapján kialakult ízeknek egy adott csoport értékrendjében kiemelkedő a jelentősége. A hazai cigányság étrendjében a zöldségfélék fogyasztásának a közelmúltig kiemelkedő jelentősége volt, az édes téztafélék pedig viszonylag későn jelentek meg az étrendjükben. Mindezek a savanyú és erős ízek dominanciáját biztosították étkezési kultúrájukban. Nagy fontosságot tulajdonít valamennyi hazai cigánycsoport másságuk hangsúlyozásának a táplálkozás terén, szembeállítva a magyarok „*színtelen, ízetlen*” ételeit saját főztjükkel. Az

ételeiknek adott nevek is kiemelik azok „*cigány*” voltát: cigány tök, cigány saláta, cigány káposzta stb.” .

Az étkezési kultúrához tartozónak érzem az ínségeledek közé sorolható döghúsok felhasználásának kérdését, amit Magyarországon a cigányok és nem cigányok nem azonosan értelmeznek. A cigány kutatás elismert személyisége volt Schwicker, aki 1883-ban megjelent könyvében ezt írta : „... a cigányok úgy tartották, hogy annak az állatnak a húsa, amelyet Isten pusztított el, jobb kell, hogy legyen, mint az ember kezétől levágott állaté.”

A magyar parasztok gyakran adtak munkát cigányoknak, ha ilyenkor hullott el pl. egy csirke, vagy más kisebb háziállat, azt adták fizetségül az elvégzett munkáért. Persze volt magyar család, ahol maguk is megették az elhullott állat húsát titokban, de nem beszéltek róla, mert szégyelltek . Ma már nem kerül sor döghúsok felhasználására a cigány családok igen szűk körében.

A mozgó, vagy a szűkös telepi körülmények között élő háztartásokban leginkább a gyorsan és egyszerűen elkészíthető ételek főzése volt lehetséges. Táplálkozás szempontjából feltétlenül pozitív jelenség, hogy ezekben az ételekben jelentős hányadot képviseltek a zöldségfélékkel készített húsos vagy húsnélküli levesek és egytálételek. A főtt húrok mellé köretként leggyakrabban tészta került, az oláh cigányoknál a szinte eszköz nélkül készíthető hasított tészta (pharrado hümer) és levéltészta (patra hümer), a letelepedett magyar cigányoknál a nokedli.

A néprajzi kutatások azt mutatják, hogy az oláh cigánycsaládok nőközpontúak. A nők rátermettségétől függött a múltban a család ellátása, később is ők a szervezői az új lakás- és életkörülmények kialakításának. Az ő kezükben van a gyermekek nevelése, gondozása, különösen a lányoké. Az asszonyok megbecsülésének alapja az élelmiszerek beszerzésében nyújtott ügyesség, a háztartási ismeretekben való jártasság.

#### Sütő, főző és tálaló eszközök

A vándorló oláh cigánycsoportok „mozgó háztartásait” az ideiglenes sütő-főző berendezések jellemezték. Bográcsban főztek vagy vasháromlábra állított vaslábosban, a sátor előtt vagy a sátorban. Általában saját maguk által készített tepsiben sütöttek.

Nagyon szakszerűen kellett összeválogatni a levesek és a húsos vagy hústalan egytálételek készítéséhez szükséges eszközöket, mert ezeket - mozgó háztartásokról lévén szó - a kocsiban, pontosabban a szekéren kellett elhelyezni az élelmiszerek tárolóeszközeivel együtt.

Az ételeket főzősütőedényükből tálalták. Az ételhordás és teherhordás múltbeli eszköze a lepedőből kötött háti batyu, a zajda.

A vándorélet megszűnésével a sütő-főzőeszközök összetétele, minősége az új táplálkozási szokásoknak megfelelően megváltozott, a nyílt tűz helyett sparhelten főztek, az élelmiszereket polcon vagy szekrényben tárolták.

Az 1950-es években egy négytagú falusi család konyhai eszközkészlete a következő volt: 1 öntött vaslábos, 1 öntött vasház, 1 tepszi, 1 tál, 4 tányér, 4 evőkanál, 1 kés, 2 vizeskanna, vödör. Ezen kívül: fakanál, húsvágódeszka, tésztakészítéshez fatál .

A városokban élő cigányok már a XIX. század közepétől a társadalmi helyzetüknek megfelelő háztartást vezettek. Jelentős a változás a tálalóeszközök terén is. A legszükségesebb háztartási felszerelés mellett a mozgó háztartások is rendelkeztek olyan tárgyakkal, amelyek az adott családon belül az asszony presztízsét biztosították,

Sztojka *Cigány lakodalom* c. színművében az ünnepi táplálkozás kellékeiként cintányérokat, tálakat és magas ezüst poharakat említ. A XX. század első felében ibolyás és rózsás porcelán étkészleteket használtak. Ezeket és a búcsúkból, zarándokhelyekről hozott díszes poharakat az úton levők ládájában tartották, az ezüst és alpakka evőeszközökkel, ivóserlegekkel együtt. Telepi körülmények között is megőrizték a presztízs értékű tárgyakat, amelyek egyben lakásdíszül is szolgáltak. A mai háztartásokban a régi tárgyak mellett feltűnően sok italkészlet van. Ezek használata a családi ünnepekre korlátozódik, egyébként díszítő funkciójuk a meghatározó. A feketekávé elterjedésével a teáskészletek mellett a kávékészletek is megjelentek a '70-es évek közepétől.

Figyelemre méltó, hogy az asszony presztízsét biztosító háztartási eszközök a letelepedés után szinte „kirakatba kerültek”, lakásdíszítő elemként való felhasználásuk révén. E presztízsjavak beszerzésénél a mennyiségi szempontok kerültek előtérbe, korábban kevesebb, de jó minőségű tárgy szolgált hasonló célra.

## **Ételkészítési szokások**

Bódi Zsuzsanna írja a *Cigány népméret* c. könyvében: „... régen a nők rátermettségétől függött a család ellátása... A lányok nevelésére külön is gondot fordítanak, hogy megtanulják az ételek hozzávalóinak beszerzését, a hétköznapi ételek készítését, mert évszázadokon át a vándorlás, helyváltoztatás időszakában erre mindig kevés idő jutott és így aztán természetes, hogy azok az ételek váltak ismertté, általánosan kedvelté, amelyeknek elkészítéséhez csak kevés időre volt szükség.”.

Az úton levők egy-egy faluban a szekerekkel megállva igyekeztek a boltokban beszerezni a szükséges élelmiszereket, kenyeret, fűszereket, de a cigányokkal szembeni ellenszenv miatt ez nem mindig sikerült. Ha mégis, egy forrás vagy patak partján - különlegesen jó esetben - egy ott található táborhelyen készítették el a tartalmas levest vagy egytálételt.

Ha úton voltak, igyekeztek pihenés, táborozás alkalmával szántóföldi terményekkel feltölteni készleteiket, így bab, kukorica, burgonya, tök képezte a főzés alapanyagait, amelyet út menti vagy erdei gyümölcsökkel, gombával, hallal egészítettek ki. Vágóhidakon vagy hentesüzletekben is szívesen vásároltak olcsó hús- és húskészítményeket.

Útközben a cigányasszonyok és nagyobb lányok jóvendőmondással is igyekeztek élelmiszert szerezni családjuk számára. Jóslásért leginkább lisztet, zsírt, tojást, sonkát, szalonnát, füstölt húst, néha elhullott állatot kaptak.

Az úton levők főbb ételei a különböző zöldség- és húslevesek, hússal főzött főzelékek, tésztával tálalt pörköltök voltak: birsalmás bableves; ->lebbencsleves; -> labodaleves; -> káposztás lecsó; -> rizses torma; -> cigány káposzta; -> tyúkpörkölt; -> pacalpörkölt; -> cigány tök; -> töltött paprika; -> savanyú hagyma tyúkkal.

Húsételek mellé - ha nem kenyeret/bokolyit adtak, hasított tésztát (pharrado hhumer) vagy levéltésztát (patra hhumer) készítettek. A húsételek közkedveltségét a háziszárnyasokból készített sokféle étel is jelzi: -> cigánytészta tyúkhússal; -> sóban sült csirke; -> lecsós csirke.

A úton levő karavánok - ha lement a nap - felverték a sátort, tűzgödrot ástak, a bográcsot, vagy a főzőüstöt rúdra akasztották és így főztek, a fűre terített lepedőre helyezték a főzőedényt, körülülték és mindenki csak maga előtt ehetett .

### Ételkészítés a cigánytelepeken

A cigánykunyhók szorosan egymás mellett helyezkedtek el, ezért aztán nem volt udvar, sem konyhakert és a baromfitartásra sem volt lehetőség, így az állati fehérjék, a hús, a tej, tojás, gyakran hiányzott a telepeken élők táplálkozásából. A szegénység szoros korlátok között tartotta a cigány családok nagy részének étrendjét.

### Ételkészítési technológia néhány cigány jellemzője :

- Hétköznap tálalóedényként a főzőedény szolgált. Még az 1900-as évek derekán is késsel vágták apróra, nem darálták a húst a fasírozottba, töltött káposztába, töltött paprikába.
- Az oláh cigányok a hasított tésztát és a levéltésztát gyúródeszka és sodrófa nélkül, kézzel készítették. A nyomkodással nyújtott levéltésztát a forrásban levő levesbe tépkedték.
- A magyar cigányok körében a nokedli a leggyakoribb tésztaköret.
- A húsételek közül a főtt húsok készítését helyezték előnybe.
- Általában kevés fűszert használnak: só, bors, paprika, hagyma, fokhagyma.

Könyvünkben több étel is található cigány előnév, vagy cigány módra jelzéssel, ezek valóságosak, a cigányok számon tartják és büszkéek is rá, mondván, hogy ezek kiemelik az ételek cigány jellegét: -> cigánymártás; -> cigánytúró; -> mátrai cigánygomba; -> cigánysaláta; -> cigány rostélyos; -> borjúborda cigány módra; -> cigányragu; -> vasvári cigánypecsenye.

Tamás Amaryllis írja: „ahogy jellegzetes a romák öltözködése, úgy vannak jellegzetes ételek és étkezési szokások, bár a cigány konyha alapvető jellegzetességei megegyeznek a magyarokéval. Az örölt pirospaprika és a paradicsom vagy paradicsomlé nélkülözhetetlen ízesítőanyaga a cigány konyhának .

Bódi Zsuzsanna az ételkészítési szokásokkal kapcsolatosan ír arról, hogy melyek az oláh cigányok legkedveltebb, sőt speciális ételei. A levesek közül: -> savanyú leves; -> paradicsomleves; -> bableves és a tyúkhúsleves, amelyet a cigányok „fehér levesnek" is mondanak, mert nem paradicsommal készül.

A főzelékek körében ritka a hús nélkül készült étel, közte olyan is szerepel, ami a magyar konyhán teljesen ismeretlen, pl. a -> cigányragu. A mártások közül leggyakrabban a -> paradicsommártást készítik. A húsnélküli vagy húsos egytálételek leggyakoribb alapanyagai: káposzta, bab, lecsó, krumpli, tejtermék. Cigány specialitásnak gondoljuk: -> cigánytúró; -> káposztás lecsó; -> lecsós nokedli; -> sárgatúró. A saláták közül a -> cigánysalátát készítik leggyakrabban, helyenként eltérő változatban, de az egyszerű zöldpaprika is gyakori megoldás. Halételek készítése a folyók menti településeken szokásos, a halászlé, halpaprikás a családi ünnepi alkalmak étele, nem régen készítik. A húsok kedveltségi sorrendje: csirke,

tyúk, marhahús, ezeket követi - tartósítási lehetősége miatt - a sertéshús. A belsőségekből készült ételek különösen kedveltek. Néhány különösen szívesen fogyasztott húsféle: -> lecsós csirke; a nemzeti eledelnek számító ->töltött káposzta; -> pacalpörkölt; -> bikahere hagymás zsíron sütve; -> zsigerpörkölt; -> kucura pörkölt; -> cigánypecsenye.

A sündisznó már ritka csemege. A főtt tészták sorát a ->túrós galuska vezeti.

A sült tészták közül - bár már vesztek népszerűségükből - a régi idők hagyományait őrzi a -> cigánybodag. Szívesen sütnék pitét, piskótát, kalácsot, pogácsát, rétest, sőt tortát is -> cigány torta .

#### Változások az ételkészítési szokásokban

A két világháború között már letelepedett oláh-cigány családok elkezdték új életmódjukat szervezni, fuvarosok, kereskedők, kisiparosok, vállalkozók lettek és ezzel megteremtették a cigánytelepekről való kiköltözés anyagi lehetőségeit. Az új háztartások eszközkészlete - elsősorban a fiataloknál - már az új életkörülményeknek megfelelő .

A II. világháború után jelentős mértékben csökkent a cigány családok táplálkozásának bizonytalansága, a családból egyre többen jutottak biztos keresethez, és az élelmiszerek beszerzési lehetőségei is javultak. Természetesen mindez nem történt egyik napról a másikra, de az apró változások a cigányságnál erősen gyorsított életmódváltást hoztak. Néhány ezek közül, fontossági sorrend nélkül :

- Vásárlásaikat nem korlátozzák rosszindulatú elutasítások.
- Háziállatokat (disznót, baromfit) nevelnek, anyagi lehetőségeiktől függően egy részét saját háztartásukban használják fel ételkészítésre.
- Jelentősen javult a szomszédokkal való kapcsolat és ez sok étel, sütemény elkészítésének megismerésével járt.
- A hagyományos cigány ételek egy része jobb minőségű alapanyagból készül, pl. a zsíros bokolyi tepertővel.
- Munkaigényes friss tészta helyett sokan használnak gyári tésztát.
- Az ünnepi étkezések köre bővült, vasárnap is ünnepi étkezésnek számít, tömegessé vált a búcsú látogatása, megünneplik a lakodalmon kívül a keresztelőt, születésnapot, névnapot és ezen már megjelennek az alkalomhoz illő ételek, amellett, hogy a káposzta, tyúkhús jó ideig megtartotta hagyományos szerepét.
- A hétköznapi és vasárnap készített ételek különbözősége fennáll, bár igaz, hogy nem régi keletű.
- A cigánytelepekről való kiköltözéssel a II. világháború után jelentősen megváltozott a készített ételek száma és összetétele, ekkor kezdett elterjedni a főtt húskok terhére a sült húskok készítése: fasírozott, pecsenye, töltött és rántott húskok stb. Ezekhez fokozatosan kapcsolódnak az új köretfajták krumpliból és rizsből. A hagyományos tésztaköretetek (a hasított és a levéltészta, nokedli) azonban - az új konyhai berendezésekhez alkalmazkodva - még jó ideig megtartották vezető szerepüket .
- A zöldségfélék felhasználása tovább növekedett az ételkészítésben.
- A sütemények megismerésével nemcsak a fogyasztásuk növekedett, hanem egyre többen tanulták meg a készítésüket, sütésüket is. Ennek egyik legjobb példája, hogy az ünnepi tésztákat, amelyeket régen a szomszédok sütöttek meg a cigány családoknak, a sütőeszközök fejlődésével az 1980-as évektől már a legszegényebb családok is házilag készítik.

Valamennyi hazai cigány csoportra jellemző az új ételek megjelenése ünnepi étkezések során. A hagyományos régi ünnepek mellett újak is kialakultak: keresztelő, születésnap, névnap, ballagás.

Mára már az oláh cigány háztartások zömében a savanyúságok, befőttek, paradicsomszószt eltevésének szokásával is találkozunk.

A sertésfeldolgozás sem régi keletű, még döntően hentesek, böllerek, végzik a húskok feldolgozását, pácolását, füstölésre való előkészítését, de egyre többen meg is tanulják.

## **Étkezési szokások**

### **Hétköznapi**

Az úton levők ételeit a naponta beszerzett élelmiszerek határozták meg. Reggel az asszony elment beszerző kőrútjára, és hazatérte után kezdett főzni. Az egymásra utaltság alakította ki azt a szép szokást a karaván tagjai között, hogy ha valamelyik családnak nem sikerült élelemhez jutnia, a többiek adtak neki .

Az étkezés helye nem volt meghatározva, az viszont igen, hogy a férfiaknak mindig külön tálaltak, a nők csak utánuk ettek, a gyerekek pedig a maradékot kapták. Az asszony tálalt és ennek megvolt a családban kialakult szokásrendje, pl. a baromfi fejét csak a férje tányéjába rakhatta .

Az étkezések száma és ideje a család anyagi helyzetéből, a munkavégzés jellegéből adódott, általában napi kétszeri étkezés volt a szokásos. A főétkezés - a beszerzési lehetőségektől függően - kora délutánra esik, ez általában egytálétel. A cigányasszony - ha nem kell korán reggel valahová elmennie, akkor még reggel megfőzi az aznapi ebédet .

A családok heti étrendje Szentendrén így alakult az 1900-as évek második felében: szombaton egyszerű, gyorsan készíthető ételt készítenek, erre a napra esik a nagyobb bevásárlás, általában a piacon. Vasárnap többfogásos menü készült. Hétfőn a vasárnapi maradékot ették.

Hetenként egy nap főtt tészta van minden családban. A többi napokon a család anyagi lehetőségeitől függően egytálételt készítenek. A cigányasszonyok napjában csak egyszer főznek, de akkor bőségesen, hogy vacsorára is maradjon. Mára általánossá vált az országban a napi háromszori étkezés a cigány családok körében is.

### **Ünnepnapok**

Az ünnepekre - legyen az egyházi vagy családi ünnep - mindig nagy gonddal és bőséges ételekkel készülnek fel. Ünnepnapokon - ide számít a vasárnap is - az étkezések száma bővül, és a háziasszony dolga is nehezebb az ünnepi étkezések alapanyagainak előteremtése miatt. A főétkezés ilyenkor kétfogásos, pl. húsleves, töltött káposzta vagy húsleves, főtt vagy sült hús krumplival.

Máig erős a hazai cigányság valamennyi csoportjában az emberi élet fordulóihoz kapcsolódó eseményeknek és az esztendő ünnepeinek közösségmegtartó ereje. Az ünnepek nagycsaládi körben való megtartása a közösség összetartozásának kifejezője. Az utóbbi évtizedekben a családi ünnepek köre jelentősen bővült, általánossá vált a cigány közösségek életében is a születésnap, a névnap és a ballagás megünneplése .

## Egyházi ünnepek

**Karácsony.** Rézműves Melinda ír erről részletesen: Karácsony vigíliáján a cigány családok - kevés kivételtől eltekintve - nem böjtölnek, ellenkezőleg, nagyon tartalmas, finom ételeket főznek: toroskáposzta, sertéssült és kalács (túrós, almás, diós, mákos, lekváros kalács). Ünnepi italként általában bort fogyasztanak. Szenteste a család egy asztalnál fogyasztja el a vacsorát, utána a háziasszony külön helyiségben megtérít a család elhunyt tagjainak, és boldog ünnepeket kívánnak nekik is. Az 1950-es években a cigányok még házilag készítették a karácsonyfadíszeknek is szolgáló perecet, pogácsát. Cérnára fűzve akasztották a karácsonyfára. Napjainkban már szaloncukor a divat. A betlehemezés a fiatal korosztály hagyománya. A cigányok magyarországi letelepedése óta a magyar karácsonyi népszokások egyre nagyobb hatással vannak a cigány karácsonyra :

- a családi otthontól távollevők igyekeznek hazajönni, élelmiszerekkel, apró ajándékokkal kedveskednek az otthoniaknak,
- a család nőtagjai már 3 héttel korábban megkezdik az ünnepi étkezéshez szükséges élelmiszerek összegyűjtését,
- közös asztalnál fogyasztják el az ünnepi vacsorát a karácsonyfa közelében, közben jönnek a betlehemesek és éjfél körül a kántálók.

Rakacán szerényebben ünnepelték a karácsonyt, *bobájkát* és lángosokat sütöttek, kemencében dagasztott, kelt tésztából és egy helyi karácsonyi süteményspecialitást, a *grulyapucut*, ami olyan mint a nudli. Este kemencében megsütik, reggel fazékban megfőzik, szűrővel kiemelik, tejszen megpuhítják és cukrozott, darált mákkal megszórva tálalják .

A cigány karácsony általános jellemzője, hogy sok vendégre számítanak, és nem maradhat el a karácsonyi köszöntő.

**Húsvét.** Ugyanolyan nagy ünnep, mint a karácsony. Előtte sokat dolgoznak a családok, hogy a szükséges húst, lisztet, tojást megvásárolhassák az ünnepi ételekhez, és hogy a parasztasszonyok részükre is süssenek húsvéti pászkat. Ilyenkor van a lakodalmak nagy része is.

Kezdetben elég szegényesen ünnepelték a húsvétot, az 1960-as évektől azonban életkörülményeik javultak, Hodászon tele kosárban viszik szentelni a sonkát, kolbászt, tojást, sárgatúrót, töltött tyúkot. -> húsvéti pászka . Piliscsabán nagyszombaton, nagypénteken szigorúan böjtölnek, aki éhes volt csak ruszlit ehetett, és csak az esti mise után ültek a tyúkhússal, sonkával, sült hússal és kaláccsal gazdagon megrakott asztalhoz . Szombaton a feltámadás után volt ünnepi étkezés: tyúkhús, sonka, tojás, sült hús, kalács. Aki nem tartotta be a húsvét előtti nagyböjtöt, annak nem volt szabad enni a megszentelt ételekből, mert nem érdemelte meg. Ma már sok cigány család nem tartja a böjtöt, úgy mondják, hogy a nagy szegénységben nincs sok nap, amikor



ne böjtölnének és örülnek, ha főzni tudnak valamit családjuknak. A vasárnapi reggeli egyik jellegzetes cigány étele a *zeveli*, a tejes tojásrántotta, sonkával és házikolbásszal. Húsvéti keszkenő c. tanulmányban Rézműves Melinda leírja a cigányok húsvéti ünnepkörét, virágvasárnaptól fehérvasárnapig . Ilyenkor előkerülnek az ünnepi asztalterítők, a legszebb étkezőedények, és már szombaton hozzákezdenek a hagyományos húsvéti ételek készítéséhez: savanyított káposztalevélbe töltött káposztás hús, füstölt sonka, sült hús, rántott hús, pörkölt, tyúkhúsleves.

Vasárnap délelőtt az érkező vendégeket étellel, itallal várják, a lányok húsvéti tojást festenek. Húsvét hétfőn korán megterített asztallal várják a locsolkodókat. Újabban a megmosott, füstölt sonkát egyben, vízben megfőzik, és ebből készítik hétfőn a locsolkodók részére a sonkás szendvicseket. A gyerekek ugyanekkor kalácsot, rétest, almás és túros pitét, vajás, krumplis és tepertős pogácsát kapnak .

**Búcsújárás.** A cigányok évszázadok óta tömegesen keresik fel a Mária kegyhelyek nagy búcsúit. A búcsújárás eredeti funkciója: a találkozás, az információcsere, a fiatalok összeismerkedése, máig megmaradt. Máriapócs országos búcsújáróhely, az 1930-as években még legtöbben gyalog mentek el oda. Akiknek szekerük volt, azok a falu határában levették a szekérről a templomi zászlót, Mária képet, és így mentek be a faluba, ahol aludtak. Mára hagyománnyá vált, hogy évente egyszer cigány nyelven hangzik el a liturgia a máriapócsi bazilika udvarán. Az egyházi szertartás végén a családtagok együtt fogyasztják el az otthonról hozott ételeket. A búcsú végén a rokonok ajándékokkal kedveskednek egymásnak és a gyerekeknek .

A lovári katolikus családok a csatкаи búcsún találkoznak. Vajkai Aurél itt figyelt fel arra, hogy a búcsújáró hely - mint az egymástól távol élő családok találkozóhelye - az eljegyzések alkalmá is.

### ***Káposztás bableves füstölt csülökkel***

Magyarország északi tájain, valamint a Nyírség és Rétköz településein főzik, köztük szintén a romák is.

#### **Hozzávalók:**

- 1 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyemgyökér
- fél zellergumó
- 1 fej vöröshagyma
- 1gerezd fokhagyma
- 2 dl tejföl
- 1 közepes nagyságú füstölt csülök
- 50 dkg apró savanyú káposzta
- 20 dkg nagy szemű tarkabab
- 1 ek zsír
- só
- fűszerpaprika
- 1 ek liszt

A babot tisztítják, előző este külön-külön a babot és a füstölt csülköt beáztatják, a savanyú káposztát ízlés szerint esetleg átmoszák, a tisztított zöldséget karikára vágják, a hagymát apróra, a fokhagymát finomra vágják.

A babot füstölt csülökkel és külön a savanyú káposztát félpuhára főzik, hozzáteszik a zöldséget, összeöntik, és az egészet puhára összefőzik. Hagymás, paprikás, fokhagymás rántással berántják, jól kiforralják. Végül tejjel tálalják.

### ***Labodaleves (csavia,)***

A vadon termő vadsóskából vagy lósóskából főzték: a gondosan megmosott sóskát apróra vágják, kicsavarták, kevés zsíron megpirították, liszttel megszórták, elkeverték, vízzel feleresztették és megfőzték. Tojássárgájával elkevert tejjel behabarták, felforralták, és pirított kenyérkockákkal tálalták.

### ***Varjúleves***

#### **Hozzávalók 3 adagra:**

- fél fej karalábé só ízlés szerint levestészta
- 1 varjú
- 1 szál sárgarépa
- 1 szál petrezselyemgyökér

A varját tollastól megnyúzzák, a combját, a mellét és a hátát felhasználják, a többi részét eldobják. A húsrészeket tisztítják, mossák, sóval, leveszöldségekkel ízesített vízben puhára főzik.

### ***Lecsós nokedli***

#### **A lecsóhoz:**

- 8 db zöldpaprika
- 4 db paradicsom
- 20 dkg füstölt kolbász
- 10 dkg füstölt szalonna 1 nagy fej vöröshagyma só, fűszerpaprika

#### **A nokedlihez:**

- 40 dkg liszt
- 2 egész tojás
- só

A nyár egyik kedvelt étele, a legolcsóbb „baróság”, ami a városi cigányok nyelvén azt jelenti: jóság, nagyság. Kolbásszal vagy virslivel különösen finom, laktató étel. A lecsó és a nokedli készítése a szokásos, még melegen összekeverik, és azonnal fogyasztják.

### ***Párolt tehéntőgy***

Régen a vágóhidakon nagyon olcsón lehetett hozzájutni ehhez az alapanyaghoz, és az ebből készült étel az ingyencek és a szegények étele volt.

A megtisztított, leforrázott tehéntőgyet babérlevéllel, citromhéjjal, sóval, szemes borssal, leveszöldséggel ízesített vízben, lassú főzéssel több órán át főzték, utána levették a tűzről, a bőrét lehúzták, a húsrészt széles csíkokra vágták és hagyma- vagy paradicsommártásban puhára párolták. Mártásával együtt kenyérral fogyasztották.

### ***Tehéntőgy sütve***

#### **Hozzávalók:**

- 2 dkg só,
- vaj az edény kenéséhez,
- 1 egész tojás,
- zsemlemorzsa.
- 1 kg tehéntőgy
- 1 szál petrezselyemgyökér
- 1 szál sárgarépa
- 1 ek ecet

A tehéntőgyet mossák, hideg vízbe áztatják, sütőedénybe helyezik, vízzel felöntik, ecettel ízesítik, felforraltatják. Rövid állási idő után a tőgyet kiemelik, éles késsel gondosan lekaparják, ismét lábasba helyezik, mellé teszik a leveszöldséget, sózzák, és lassú tűzön puhára főzik. Ezután kiemelik a vízből, lecsurgatják, 4 cm hosszú, 1 cm széles szeletekre vágják, tojással áthúzzák, zsemlemorzzával megszórják, vajjal kikent sütőedénybe helyezik, és aranysárgára sütve tálalják.

### ***Hucurapörkölt***

Ma már kevesen ismerik a malactartót (disznóméh), amit korábban a vágóhidakon lehetett kapni. Ez a kocából eltávolított húsrész, amit a cigányok régen és ma is szívesen fogyasztanak.

**Hozzávalók:** malactartó a szükséges mennyiségben, 1 fej vöröshagyma, só, zsír, fűszerpaprika, flekkenfűszer.

A malactartókat - a zúzához hasonlóan - széthasítják, darabolják, sós vízben megfőzik. A zsíron pirított, apróra vágott vöröshagymát elkeverik a fűszerpaprikával, belerakják a csíkokra vágott belsőséget, kevés víz hozzáöntésével puhára párolják. Levét vízzel kissé felengedik, hasábra vágott burgonyát főznek bele, és a paprikás krumplihoz hasonlóan tálalják. Valódi roma étel.

### ***Sündisznó sütve***

A sündisznót felhasítják, kibelezik, leperzselik, megmossák, sóval, őrölt borssal, fokhagymával fűszerezik, nyársra húzzák és parázs felett pirosra sütik. Rézműves Melinda fogalmazásában a sündisznót nyársra húzva süttették meg. Bottal határozott mozdulattal fejbe vágták, ezután a száján keresztül nyársra húzták, és tűz fölött forgatták. Miután a tüskéi leégtek, letisztították, majd a felső, ún. kalap részét lehúzták, és sóval meghintve fogyasztották. Közben a sündisznót felnyitották, és a belső részeitől megtisztították. Húsát felszeletelték és a pörköltöz hasonló módon elkészítették. Az így elkészített ételt darabos krumplival tálalják.

### ***Bodag, sósbodag, cigánybodag***

A cigánybodag avagy bokolyi a cigányok kedvelt étele, kenyere volt még a közelmúltban is. Sokan úgy tartják: káposztához, pörköltöz nem a kenyér, hanem a bokolyi az igazi...

Eredetileg akkor sütötték a bodagot, amikor a kenyérük már elfogyott és újat még nem sütöttek, így kenyérpótló szerepet töltött be.

#### **Hozzávalók:**

- 50 dkg liszt
- 2 dkg élesztő
- 15 dkg zsír
- só ízlés szerint

A lisztet zsírral eldörzsölték, az élesztőt felfuttatták, sós vízzel félkemény tésztát gyúrtak, amit tepsi nagyságúra nyújtottak, a tetejére sót és olvasztott zsírt tettek, és kemencében megsütötték.

#### ***Bokolyi (cigánypogácsa,)***

**Hozzávalók:** liszt, só, víz, szódabikarbóna, esetleg zsír.

A hozzávalókból tésztát gyúrnak, amelyet 2-3 cm vastagra nyújtanak, nagy alakra formáznak és kemencében vagy a tűzhely tetején megsütik. Amikor megsül, a kormos részt lekaparják. A bokolyi olyan nagy volt, hogy egy ember nem mindig tudta az egészet megenni, ezért csak törtek belőle. Ha zsírt adtak hozzá, akkor ujjnyi vastagságú, kör alakú tésztát formáznak, amit sütés után, szintén tördelve fogyasztottak. Főtt vagy sült krumplival, nokedlivel szokták enni.

Szigeti Andor: NÉPI KONYHA - Velünk élő nemzeti és etnikai kisebbségek ételei. Mezőgazda Kiadó - Planétás Kiadó, Budapest, 2007.

[https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag\\_i\\_nemzetisegek/altalanos/nepi\\_konyha/pages/008\\_magyarorsz\\_ciganyok.htm](https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszag_i_nemzetisegek/altalanos/nepi_konyha/pages/008_magyarorsz_ciganyok.htm)

Michael Stewart. Daltestvérek 2. rész, Cigány módon élni.

[http://adatbank.transindex.ro/html/alcim\\_pdf11170.pdf](http://adatbank.transindex.ro/html/alcim_pdf11170.pdf)

Csemer Géza: Habiszti cigányok élete – étele. 1994.