

ELŻBIETA DŁUGOSZ

POŻYWIE NIE CYGANÓW NA POLSKIM SPISZU

Cyganie koczujący, jak i Cyganie osiadli, nigdy nie egzystowali samodzielnie, lecz uzależnieni byli od społeczeństw, wśród których przyszło im żyć. U Cyganów spiskich ową zależność zauważa się również w sposobie zdobywania pożywienia, sami bowiem nie wytwarzali go. Problem pożywienia i zachodzące w tym zakresie zmiany stanowiły przedmiot badań, których rezultaty przedstawiam w niniejszym opracowaniu. Prezentowany materiał pochodzi z badań prowadzonych wśród Cyganów zamieszkałych w Czarnej Górze i Jurgowie na Spiszu¹.

Współzycie Cyganów Karpackich z miejscową ludnością wiejską opierało się głównie na tym, że świadczyli oni na jej rzecz rozmaite usługi (prace kowalskie, muzykowanie, najem do prac rolnych i inne), a jako wynagrodzenie otrzymywali produkty żywnościowe, rzadziej zaś pieniądze. Powszechnie również zdobywano żywność poprzez codzienne żebranie. Stan taki utrzymywał się do lat pięćdziesiątych, wtedy bowiem zaistniały możliwości zatrudnienia poza wsią i Cyganie zaczęli stopniowo zarzucać swoje tradycyjne zajęcia. Od tego czasu zanika również żebractwo. W konsekwencji tych zmian zależność Cyganów od społeczności chłopskiej poczęła się znacznie zmniejszać.

Zarówno w okresie, gdy istniały ściśle związki ekonomiczne ze wsią, jak i po ich rozluźnieniu, Cyganie nastawieni byli na pozyskiwanie przede wszystkim produktów żywnościowych. Do lat pięćdziesiątych byli przy tym zdani głównie na produkty wytworzone w gospodarstwie wiejskim — ofiarowane żebrzącej Cygance za darmo lub jako zapłata za pracę członków jej rodziny (często przy okazji obchodu żebrzącej kobiety po chałupach), czy też kupowane za pieniądze zarobione przez Cyganów przy niektórych pracach.

Podstawowym, najłatwiej dostępnym produktem były zawsze ziemniaki. W skład codziennego pożywienia wchodziły również: mleko, tłuszcz zwierzęce (najczęściej słonina), kapusta, mąka, kasza, rzadziej fa-

¹ A. Bartosz, *Problematyka cygańska w badaniach etnograficznych na Polskim Spiszu*, „Wierchy”, t. 44:1975, s. 216-221.

sola. Najbardziej jednak pożądanym artykułem było mięso, w tym przede wszystkim konina². Zdarzało się, że Cyganie spożywali również padlinę³. W sklepach wiejskich i karczmach zaopatrywali się głównie w alkohol, a także w sól, cukier, ryż itp.

Biorąc pod uwagę sposoby, jakimi Cyganie zdobywali żywność, a więc codzienne chodzenie Cyganek po prośbie, najmowanie się do pracy w sytuacji, gdy głód zmuszał do tego, należy stwierdzić, że Cyganie przejawiali daleko idącą bierność i brak troski o zapewnienie sobie żywności poza chwilą bieżącą. Bardziej aktywnie zabiegali o pożywienie jedynie przy okazji świąt i uroczystości rodzinnych. Natomiast gdy w dniu powszednim mieli możliwość zdobycia tak pożądanego przez nich mięsa, nie odkładali go na zapas, tylko konsumowali od razu w całości, po czym zdani byli znowu na bardzo skromne, zapracowane lub wyproszone jedzenie.

W związku z tym Cyganie rzadko magazynują i konserwują produkty żywnościowe. Niemożliwą do spożycia od razu część produktów mięsnych konserwowano na ogół prostymi sposobami (wędzono pod dachem w dymnej izbie lub trzymano na mrozie przy domu), zaś większą ilość ziemniaków przechowywano w dole ziemnym pod podłogą lub w kącie izby. Przetwórstwo żywności było również słabo rozbudowaną sferą gospodarki domowej. Najczęściej bowiem to, co Cyganka do domu przyniosła, przyrządzała do spożycia od razu.

W sytuacji, gdy Cyganie (począwszy od lat pięćdziesiątych) dysponują w coraz większym stopniu gotówką, gospodarstwa chłopskie przestają być głównym źródłem pozyskiwania żywności. Odtąd zakupy robi się coraz częściej w sklepach — wiejskich i miejskich. Następuje wówczas stopniowa zmiana w składzie nabywanych artykułów, choć w dużej mierze dawny asortyment pozostaje zachowany. Ziemniaki są nadal podstawowym artykułem żywnościowym, ale pojawił się obok nich chleb

² Górale spisy nie jedzą mięsa końskiego. Jedzenie koniny powszechne u tamtejszych Cyganów wzbudza zgorzelenie zarówno wśród ludności wiejskiej, jak i u innych Cyganów. Zdarza się więc, że goszcząc swoich krewnych lub powinowatych spoza Spisza Cyganie spisy ukrywają przed nimi, że podają koninę.

³ Por. J. Bloch, *Les tsiganes*, Paris 1960, s. 55; J. P. Clebert, *Les tsiganes*, Paris 1961, s. 235; E. Horváthová, *Cigáni na Slovensku*, Bratislava 1966, s. 21, 126, 130, 157, 237; A. Pawłowski, *Cyganie. Studia nad przestępczością*, Zielona Góra 1973, s. 140-142. Należy tu wyjaśnić, że spożywanie mięsa padłych zwierząt nie jest jakąś „cygańską specyfiką”, co sugerują wypowiedzi niektórych autorów, a spowodowane było ubóstwem i niskim stopniem świadomości. Wszelkie uuboższych chłopów jadano mięso niekiedy tylko wtedy, gdy w gospodarstwie zdechło zwierzę. Zob. też W. Jostowa, *Z życia biedoty góralskiej*, „Wierchy” t. 22:1953, s. 120. Mięso zdechłych zwierząt gotowano przed spożyciem dość długo, a rosół wylewano; Horváthová, *op. cit.*, s. 237. Wśród niektórych grup Cyganów rozpowszechnione jest twierdzenie, które wyraża się w słowach: „zwierzę, które zabił Bóg, ma lepszy smak od tego, które zabił człowiek”, tamże s. 246 (przypis); I. Daniłowicz, *O Cyganach*, Wilno 1824, s. 32.



9. Cyganka z Szaflar. Fot. A. Bartosz

którego Cyganie dawniej prawie nie jedli. Mięso jest wciąż najbardziej lubianym i poszukiwanym rodzajem pożywienia, a kupuje się je obecnie częściej dzięki posiadanej gotówce. Nabiał zaś (oprócz mleka) oraz jarzyny i owoce zajmują w dalszym ciągu bardzo nikłą pozycję w jadłospisie Cyganów.

Nie spotyka się już wypadków spożywania padliny. Ale gdy tylko Cyganie mają okazję, zaopatrują się nadal w mięso końskie. W tym celu np. co parę miesięcy grupka Cyganek wybiera się specjalnie do Krakowa, gdzie koninę można kupić w jednej z hal targowych. Obok więc wskazanej wyżej bierności w zdobywaniu pożywienia, zwłaszcza w prze-

szłości, Cyganie wykazują duże przywiązanie do swoich tradycyjnych upodobań w tym zakresie, pomimo że np. zamiłowanie do koniny naraziło ich na śmieszność w opinii chłopów.

Zróznicowanie w zamożności rodzin cygańskich było do lat pięćdziesiątych bardzo niewielkie, a więc i sposób odżywiania przedstawiał się podobnie. W sytuacji obecnej przy zatrudnieniu Cyganów w przedsiębiorstwach państwowych na różne płatnych stanowiskach nastąpiło zróznicowanie w zamożności rodzin, widoczne na pierwszy rzut oka w wyglądzie i urządzeniu mieszkań. Zróznicowanie majątkowe w mniejszym stopniu dotyczy natomiast sfery samego odżywiania się, zwłaszcza jeśli chodzi o ilość pożywienia. Zaznacza się to raczej w jego jakości i rodzaju.

Ilość posiłków, a przede wszystkim ich skład, zależały dawniej od tego, co w danym dniu dostała kobieta na wsi. Rano w domu cygańskim nie było nic do jedzenia. Wszystko bowiem zjadano poprzedniego dnia a jeśli coś zostało, to oddawano gospodarzom dla zwierząt lub wyrzucano (o czym będzie mowa dalej). Kobieta wychodziła więc na czczo z domu a domownicy czekali bez jedzenia do jej powrotu. Mąż, jeśli szedł do pracy, to również na czczo. Przed południem Cyganka wracała i przygotowywała jedzenie, które nieraz stanowiło jedyny posiłek w ciągu dnia. Na ogół jednak przyrządzała dwa posiłki — jeden przed południem drugi po południu. Z reguły na pierwszy posiłek były ziemniaki, które spożywano najczęściej omaszczone słoniną lub zalane kwaśnym mlekiem gotowaną kapustą lub wodą z kwaśnej kapusty. Ziemniaki spożywano i w innych postaciach — z gotowanych pieczono na tłuszczu placki, surowe zaś drobno pokrajane smażyono, a także po ugotowaniu gneciono i mieszano z czarnymi jagodami lub śliwkami. Podobnie i potrawy mączne przyrządzano w różny sposób. Sypiąc mąkę na wrzącą wodę otrzymywano bryję, którą polewano mlekiem lub tłuszczem albo też formowano z niej kluski i podawano omaszczone. Ze zwykłego ciasta, z mąki i zimnej wody, Cyganki robiły kluski, pierogi, najczęściej nadziewano serem wymieszanym z tłuszczem, a także piekły placki wprost na płycie pieca. Potrawy mączne oraz gotowana kasza stanowiły danie powszednie, często podawane, jakkolwiek nie tak często, jak potrawy z ziemniaków.

Na drugi posiłek gotowano również którąś z mącznych lub ziemniaczanych potraw. A gdy udało się zdobyć kawałek mięsa (często były to zwyczajne odpadki), gotowano rosół spożywany z ziemniakami; mięso Cyganie jedli samo, bez dodatków. Posiłek popijano mlekiem słodkim lub kwaśnym, czasem herbatą z kwiatu lipowego lub kminku. Niekiedy przyrządzano napój z wyprażonego na karmel cukru. Do dziś jednak najczęściej jedzenie popija się czystą wodą.

Na dwóch posiłkach na ogół kończyło się przyrządzanie pożywienia

⁴ Por. Horváthová, *op. cit.*, s. 239.

w ciągu dnia. Ponadto każdy z domowników zazwyczaj brał sobie jeszcze coś do jedzenia, jeśli pozostało z poprzedniego posiłku.

Dwa posiłki dziennie jada się w niektórych domach do dziś, przetrwało również inne przyzwyczajenie — kobiety wychodzą po zakupy na czczo i dopiero po powrocie przygotowują posiłek domownikom. Jednak w wielu domach obecnie przygotowuje się jedzenie trzy razy dziennie, wymaga tego bowiem inny tryb życia — dzieci idą do szkoły, mężczyźni i niektóre młode kobiety do pracy. Na ranny posiłek składa się najczęściej kawa zbożowa, mleko lub herbata i chleb ze smalcem, masłem, słoniną czy kiełbasą. Posiłek podawany wczesnym popołudniem jest dzisiaj najczęściej mięsny i składa się z rosółu, do którego dodaje się ziemniaki, oraz z mięsa gotowanego lub (rzadziej) pieczonego. Wieczorem je się pozostałości z obiadu lub — podobnie jak na śniadanie — chleb ze smalcem, masłem lub wędliną. Co pewien czas kobiety robią którąś z potraw mącznych lub ziemniaczanych, przyrządzając je w sposób wspomniany uprzednio.

Przy przyrządzaniu potraw wyraźnie widać wynikającą z gustów smakowych Cyganów tendencję, by jedzenie było jak najbardziej tłuste. Zawsze poszukują najbardziej tłustego mięsa, a niemięsne potrawy jak najobficiej maszczą. Całkiem inaczej przedstawia się częstotliwość posiłków wtedy, gdy zaopatrzone się w dużą ilość mięsa. W zależności od posiadanej gotówki, wielkości zwierzęcia, a też od pory roku (mając na uwadze psucie się mięsa), całe zwierzę kupuje jedna rodzina lub parę rodzin do spółki. Przeważnie jest to baran, świnia, a przed kilku laty również często koń. Szczególnie dawniej, do lat pięćdziesiątych, jednorazowy zakup większej ilości mięsa zmieniał całkowicie rytm dnia. Niejednokrotnie i dziś po zabiciu zwierzęcia od razu gotuje się mięso, po czym zaraz przystępuje się do konsumpcji. Sposoby przyrządzania mięsa nie są urozmaicone — spożywa się je przede wszystkim gotowane, najczęściej samo, bez dodatków. Z reguły towarzyszy temu alkohol. Zdarzało się, że po ugotowaniu mięsa wylewano rosół, jako potrawę gorszego gatunku przy chwilowym nadmiarze jedzenia. Do domu, w którym odbywa się uczta, schodzą się uprzednio zaproszeni krewni i sąsiedzi blisko z tą rodziną żyjący. Często tworzy się w takiej sytuacji wesoły nastrój; biesiadnicy śpiewają i tańczą. Je się do przesytu, a jeśli nie można zjeść wszystkiego w jeden dzień, to nazajutrz biesiada zaczyna się od nowa. Zwłaszcza dawniej, tj. do lat pięćdziesiątych, rozrzutność w traktowaniu jedzenia w chwili dostatku szczególnie silnie kontrastowała ze skromnymżywieniem następných dni⁵.

Jak widać, większa ilość mięsa i alkohol w zwykłym dniu wprowadza odświętny nastrój do domu. Właśnie obfitością jedzenia zaznaczają się u Cyganów święta doroczne i uroczystości rodzinne, przy czym w za-

⁵ Tamże, s. 244.

sadzie brakuje u nich potraw obrzędowych⁶. Oznaką świętowania jest mięso oraz staranniejsze niż na codzień przyrządzone potrawy mączne, do których dodaje się bardzo dużą ilość tłuszczu, i zawsze alkohol, przede wszystkim czysta wódka.

Zachowanie się Cyganów podczas spożywania posiłku nie jest poddane ścisłym regułom. W dymnych domach cygańskich, w których na środku klepiska paliło się ognisko, domownicy grupowali się wokół jednego naczynia siadając na ziemi. Wszyscy jedli razem, bez ustalonej kolejności i przywilejów w sięganiu po jedzenie. Począwszy od lat trzydziestych, gdy kurne domy cygańskie zaczęły zanikać, założono podłogi i powały, pojawiły się wówczas w izbach cygańskich skromne drewniane sprzęty, takie jak łóżka, ławki, a z czasem szafki i stoły. Nadal jednak, podobnie jak w kurnym domu, Cyganie grupowali się wokół jednego naczynia ustawionego na ławce, a niekiedy i na podłodze, siadając, gdzie kto mógł — na podłodze, na ławce albo na łóżku. Gdy było więcej osób, jedzenie rozdzielano do dwóch naczyń albo też część domowników dostawała jedzenie w drugiej kolejności z tego samego naczynia. W niektórych, przeważnie uboższych domach do dziś zachował się ten sposób jedzenia. Stół nie przyjął się tam jako miejsce, przy którym zasiada się do posiłku, a zdarza się, że w ogóle go w izbie nie ma⁷. Jednak już w większości domów, a zwłaszcza urządzonych nowocześnie, jada się teraz przy stole, każdy z osobnego naczynia. Jedynie mięso podaje się na jednym wspólnym talerzu. Nie używa się sztućców przy jedzeniu mięsa, każdy odkrawa sobie odpowiedni kawałek i zjada trzymając go w rękach. Do obtarcia rąk bierze się ręcznik.

W gospodarstwie cygańskim sprzęt do przyrządzania potraw jest bardzo skromny. Tylko niektóre gospodynie posiadają maszynki do mięsa, stolnice, wałki do ciasta itp. W wielu domach brakuje większej ilości talerzy, odpowiedniego noża czy też nawet kieliszka. Pożyczają się je w razie potrzeby od sąsiadów.

Posiłki gotuje się i spożywa zarówno w domu, jak i w jego najbliższym otoczeniu. Na letnie bezdeszczowe dni wiele rodzin stawia sobie bowiem na podwórzu proste piecyki. Niektórzy gotują wprost na ognisku, umieszczając garnki nad płomieniem w taki sposób, w jaki stawia-

⁶ Wieczera wigilijna wraz z życzeniami i łamaniem opłatka upowszechnia się u Cyganów spiskich od połowy okresu międzywojennego. W Wigilię je się na ogół mięso. W niedzielę wielkanocną u Cyganów tradycyjnie podaje się jajecznicę na kiełbasie. Również smażenie pączków na Wielkanoc i Boże Narodzenie praktykuje się odkąd Cyganie sięgają pamięcią. Ostatnio rozpowszechnia się zwyczaj pieczenia na święta słodkich ciast. Na pierwszym miejscu pozostaje jednak mięso, bez którego nie odbędzie się żadne święto.

⁷ Identyczne niemal wyposażenie izb i sposób spożywania posiłków występowały w ubogich domach chłopskich w okresie międzywojennym; K. Zawistowicz - Adam ska, *Spółeczność wiejska*, Łódź 1948, s. 135.

no je w kurnym domu, a więc na kamieniach, na prętach żelaznych wbitych w ziemię albo na płycie żelaznej, opartej na kamieniach⁸.

Poziom higieny związanej z żywieniem jest jeszcze w wielu domach bardzo niski. Jak już wspomniałem, uderza brak sprzętu i miejsca przeznaczonego do przyrządzania posiłków. Naczynia, a i samo jedzenie, bardzo często kładzie się byle gdzie, nierzadko na podłodze. A jednocześnie panuje bardzo rygorystycznie przestrzegany zwyczaj nakazujący, by naczyń, w których się gotuje i spożywa posiłki, nie używać do żadnych innych celów⁹. Nie wolno więc umyć rąk w naczyniu, w którym trzyma się żywność lub wodę do picia, nie mówiąc już o praniu (Cykanie wystrzegają się bardzo zetknięcia żywności z odzieżą, którą się nosi zwłaszcza bezpośrednio przy ciele). Niewłaściwie użyte naczynie uważają za nie nadające się do dalszego stosowania w kuchni. Problem powstaje przede wszystkim w sytuacji, gdy w domu cygańskim gospodarują nie-Cyganki, młode żony Cyganów. Bardzo często naczynie takie wyrzuca się, albo przeznacza do czynności nie związanych z żywieniem, a niekiedy sprawa kończy się tylko na dokładniejszym jego umyciu¹⁰.

Rozgraniczenie w przeznaczeniu naczyń nie ma znaczenia dla faktycznej czystości spożywanych potraw. Zwyczaj ten nasuwa raczej myśl o magicznie pojmowanej „czystości” jedzenia. Być może, że z tym wiąże się przestrzegany już tylko przez starsze kobiety obowiązek nakrywania głowy gotującej Cyganki. Przewiązanie głowy chustką, u niektórych młodych dziewcząt przynajmniej upięcie włosów, ma zabezpieczyć przed wpadaniem ich do jedzenia. Reakcja Cygana bowiem, gdy znajdzie w naczyniu włos, muchę czy coś podobnego, jest bardzo gwałtowna — wyrzuca on całą zawartość naczynia. Cykanie tłumaczą to wstrętem do skażonego w ten sposób jedzenia.

Według zasady głoszonej powszechnie przez Cyganów, nie spożywają oni jedzenia pozostałego z poprzedniego dnia. W stosunku do niektórych cenniejszych produktów, jak np. mięso, odstępuje się od tej zasady. Na ogół jednak potrawy przyrządzonej raz nie zostawia się i nie odgrzewa na drugi dzień. Resztki wyrzuca się lub oddaje gospodarzom dla świń.

Równocześnie wśród Cyganów funkcjonują nadal z dawna zakorzenione zakazy spożywania pewnych potraw. Czują olbrzymi, graniczący z lękiem wstręt do żab. Ten specyficzny do nich stosunek ujawnił się szczególnie w konfrontacji z faktem, że do II wojny światowej Spiszacy

⁸ Ilustracje takich samych lub bardzo podobnych palenisk cygańskich służących do gotowania podaje Horváthová, *op. cit.*

⁹ Por. J. Ficowski, *Cykanie na polskich drogach*, Kraków 1965, s. 155-156.

¹⁰ W latach sześćdziesiątych praktykowano jeszcze, dziś już zarzucony zwyczaj odseparowania kobiety przez pewien czas po urodzeniu dziecka. Uznawano bowiem, że do „wyvodu” jest ona nieczystą. Dlatego też nie wolno jej było m. in. dotknąć naczyń i jedzenia innych osób, prócz noworodka. Położnica, nie gotowała, a jedzenie dla niej podawano w osobnym naczyniu.

bardzo chętnie żaby jadali¹¹. Można domyślać się jedynie, że stosunek ten ma związek z nie znanym już dziś podłożem wierzeniowym. U niektórych Cyganów wstręt do żab rozciąga się na inne stworzenia w jakiś sposób kojarzące się z nimi — jak np. ryby, raki, kaczki (kaczki żywią się żabami), toteż unikają ich jedzenia. Cyganie brzydzą się również mięsem psim i kocim. Silnie to podkreślają, nie omieszkając przy tym zaznaczyć, że mięso psie jedzą znani im Cyganie zamieszkali w innych miejscowościach¹².

Obowiązujące u Cyganów nakazy i zakazy mają na celu zapewnienie im pożywienia, które mogą jeść bez wstrętu, na co szczególnie zwracają uwagę. Wielu z tych zasad przestrzegają sumiennie, czasem niemal rygorystycznie, lecz w wielu przypadkach przejawiają brak konsekwencji. Zwyczaje te są niewątpliwie archaicznego pochodzenia i mają charakter reliktowy, a ich treść jest dla Cyganów trudna do interpretacji.

W kuchni Cyganów spiskich trudno doszukać się potraw oryginalnych, nie znanych miejscowym góralom. Przy tym u Cyganów zachowały się niektóre z powszechnie dawniej znanych na wsi potraw, jak np. placki z wody i mąki, zwane na góralczyźnie *moskolami*, czy też bryja.

Natomiast cechą, która w sposób najbardziej trwały zdaje się charakteryzować tę grupę Cyganów, jest swoisty styl konsumpcji. Pożywienie jest tą dziedziną życia, do której Cyganie przywiązują pierwszorzędną wagę. Mimo że dogodzenie swym gustom w tej dziedzinie stawiają przed innymi potrzebami życiowymi, nie zabiegają jednak zbyt o właściwe czy choćby regularne odżywianie się. Zdając się całkowicie na produkty wytworzone przez otoczenie, przejawiali do niedawna beztroskę, jeśli chodzi o zaopatrywanie się w żywność, co w okresie, gdy byli uzależnieni od wsi, stawiało ich często u progu głodowania. Nie czyniąc zapasów, dostatek żywności cenią sobie bardzo. Charakterystyczne jest, że przy nadarzającej się obfitości jedzenia okazują wielkie zadowolenie z tego, akcentując te chwile beztroską biesiadą w szerszym gronie wspólnie uczujących krewnych i znajomych.

Elżbieta Długosz

THE FOOD OF GYPSIES IN THE POLISH PART OF SPISZ

Summary

Gypsies have not produced food, but obtained it from the surrounding peasant population, in exchange for services rendered (blacksmithing, music making, odd farm jobs) and by begging.

¹¹ Zob. M. Kopacz, *Konsumpcja żywnościowa w Jurgowie na Spiszu Polskim w drugiej połowie XIX i w XX wieku*, Kraków 1968 (praca magisterska wyk. w Katedrze Etnografii Słowian UJ), s. 40-41.

¹² Por. Horváthová, *op. cit.*, s. 236.

Since they have been given ready food, their own processing procedures tended to be scant. Their list of alimentary products was also little differentiated. They used to eat, and still do so, mostly potatoes, flour dishes and meat which they appreciate the most; they usually ate it in form the worst offals. Until a time, Gypsies also used to eat carcass.

There are no specifically Gypsy dishes, but they have preserved some starvation receipts once applied by local peasants.

Gypsies have never hoarded food. If they succeeded to obtain a large amount of it, they feasted, sometimes for days together.

At cooking, women observe the old principles warranting the „purity” of food. E.g., they never use the vessels set apart for cooking or eating for any other purposes.

Since nineteen fifties, when Gypsies started to work in urban settings, mostly in state-owned enterprises, their links with the countryside have been diminishing and their feeding habits have also changed. Their traditional model of consumption is on the wane, although many relics of the old style have still survived in their apparently modern households.