

## Krumplicska és vakarék, azaz burgonya másképp

Már a cimben szereplő két név is sejtetni engedi, hogy burgonyából készült finomságok receptjei fognak nemcsak az olvasó előtt kirajzolódni. Főként azok előtt, akik szeretik ezt az élelmiszert alapkivétel fantáziás módon elkészíteni, hiszen rendkívül változatos étel készíthető a burgonyából, legyen szó akár ripsz-ropsz vacsoráról, vagy kiadós „emberes” ételről szűk családi körben, vagy vendéglátás idején. A Szarvasi Szlovákok Kulturális Köre április 4-én várt vendégeket, meghozta saját tagjait, abból a célból, hogy krumpliból készült szarvasi ételek bemutatására, kóstolójára kerüljön sor. A kezdés előtt nem sokkal gyűltek a gözölög, illatos finomságok, melyek a terített asztal díszei lettek. A tagokat lenyűgözte a 23 étel változatossága, ezzel is igazolva azt az állítást, hogy az előkelő nevű burgonya, de egyébként „csak” krumpli mennyire sokoldalú, kimeríthetetlen variációban felhasználható növény. Sülve, főve, (héjában és anélkül) törve, reszelve, töltve, kockába, karikába elkészítve a végeredmény sikeressége garantált.

Igaz a mondas, hogy „Egyszer hopp, máskor kopp!” Mikor nincs otthon szinte semmi, krumpli biztosan akad, amiből valamiféle ételt lehet varázsolni. Máskor pedig gombával, tejföllel, szalonnával és egyebekkel megdolgoztva a krumpliból finom menü produkálható. Ez a jelen és ez volt a múlt is, mikor nagyanyáink, dédanyáink fagyasztót nem ismerve, alapanyagért a krumplis zsákba nyúltak főzés idején. Szigeti Erika a kör kulturális referense a terített asztal mellett fel-

elevenítette azt a kort is, mikor télvíz idején, az iskolába vezető úton „be jó volt” egy-egy darab melegíté árasztó héjában sült krumplit szorongatni a nagykabát zsebében. Disznótörök, rövid téli esték vacsoráinak, szántó-vetőknék, rekkenő hőségben aratóknak mindenkor kedvenc energia-utánpótlásul szolgáltak a krumplis ételek. A múltat felidéző utazásukból az ételek illata vonzotta vissza a

rú krumplis ételeit. A hagyományos zamatokból részesültek a szlovák általános iskola diákjai is, így ha recept nem is segített, majd őket a főzésben, az ízélmény kedvéért ők is szívesen nyúlhatnak majd a krumplis zsákba.

Frankó Anna a kör elnöke elmondta, hogy legközelebb a háziasszonyok fantáziáját kaposztából készült finomságok teszik majd próbára.



jelenbe a Szlovák Kulturális Kör tagjait. A hagyományos krumpliból készült szarvasi ételek bemutatója és szemrevételezése után sor került a rakott krumpli, töltött krumpli, hagymás krumpli, héjában sült krumpli, brinzás nudli, nudli, barát füle, vakarék, pogácsa féleségek, krumplicska, tört krumpli, káposzta ágyon, sült szalonnával tálalt burgonyás harapnivaló kóstolójára is. Mind a 23 étel készítője méltán részesült a szervezők és az alkalmi ételbírálok dicséretében, az elcserejt receptek nem hagyják homályba veszni a múlt és a jelen népsze-

**A krumplicska receptje:**  
25 dkg héjában főtt, áttört burgonya  
25 dkg darált keksz  
12 dkg darált dió  
25 dkg porcukor  
3 dkg kakaó  
2 evőkanál rum  
1 tojássárgája  
2 dl (malátá) kávé  
reszelt citromhéj  
Az alapanyagokat összedolgozzuk, a masszából ellapított golyókat (krumplicskákat) formálunk, végül kakaóban megforgatjuk. Sütni nem kell, máris kész a krumpli édesszájúknak. Bencsik Istvánné receptje alapján.

-Maya-

## Lajdi meg a Pödör Gyusza

A cimben nevezett két nagy mesemondó (hessületes nevükön Nagy Lajos és Nagy Gyula) még ma is élnek a mesekönyvek lapjain adatközlőként. Ezt köszönhetjük Litauskíné Wuscher Anna cigánymese gyűjtőnek, aki „Anna néni meséi” címmel előadást tartott április 1-jén a Lengyel Palotában. Előadásának témájául a cigánymesék keletkezését választotta a nyugdíjas tanítónő, kinek a Csillagszemű juhászt is megszégyenítő módon izgogott a szeme a mesélés izgalmától. Mint ahogyan az a csodák birodalmában illik, egészen távolról kezdte mondandóját Nusi, azaz Anna néni. Szó szerint mesébe illő módon ismerkedett meg anno, a hatvanas évek elején a férjével, aki évtizedeken át hódoltak gyűjtő színterületüknek. Ez a gyűjtőmenny nem abba a kategóriába tartozik, amit gondosan elzárva, gazdájától eltekintve hozzáférhetetlen helyen kell tárolni, épp ellenkezőleg. A cigánymesék a nagyközönség előtt még ragyogóbbak, még színesebbek lesznek. Előadásról-előadásra, az évek folyamán nőttön-nő értékük, már csak azért is, hogy be-  
töltsék rendeltetésüket. Mert mi is a cigánymesék célja? A válasz egyértelmű, mint minden nép írott és íratlan történelmének, a cigánymesék célja is egyszerű lenne? Nem. Másrészt ezeknek a történeteknek tükrözőniük kell és vissza kell adniuk a felnevelő generációk számára saját hagyományait, segíteniük kell beilleszkedni a környező népek kultúrájába, fél kell tártaniuk a cigányok életszemléletét, a mese által felforgató és észjárást kell ismertetniük. Vágyaik, színes képzeltvilágukat hivatott megszemélyesíteni egy-egy szereplő, vagy mesehős. A történet mindig valóságos helyzetből indul és a befejezés mindig igazság-

tétel, így a mese old, gyógyít, tanít és nevel aranyzóke királylányával, forgó kastélyaival és az elmaradhatatlan vándoripar-egedéllyel. Ebből a célból jelent meg 1973-ban a Szögművészet című kiadvány, 1999-ben a Betyár volt-e Cigány Józsa, majd legutóbb 2003-ban a Bokszi és Tulpica címet viselő mesekönyv, melyek mindegyike magyar nyelven íródott, hiszen a mesemondó is – egy-két mondattól eltekintve – magyar nyelven közölt. Anna néni a „miértre” is megadta a választ. Tudni illik, a cigány nyelv csupán 1200 szóból áll. Az árnyaltabb, színesebb kifejezéshez veték segítségül a magyar nyelvet azok, akik mesemondásra adták fejüket. Másik kérdés, hogy kik mondták mesét? Hol lehetett a szóhagyomány útján terjedő és közszíjban repkedő történeteket a mese gyűjtés hálójába befogni? Mint ahogyan lepék sem lehet hűtőházban fogni, hanem ki kell menni érte a virágos rétre, Anna néni is cigánytelepekre járt, igaz, izes cigánytörténetekért. Megtudtuk tőle, hogy gyűjtőmunkájában nem kizárólag gyerekmesék kerültek. Igazából nem is mesélés folyik egy-egy alkalommal, hanem adomázás. Az nem működik, hogy a mesélő bemegy a rádió, vagy újság szerkesztőségébe és ott „mehet” szóra nekifog mondandójának. A mesélésnek hangulata kell hogy legyen, hallgatóssággal, megszokott környezetben. A környezet szerves része az „alacsony ház, füstös kémény” esetleg a tábornok körül lévő, tátott száju hallgatóság, karonúlótól a vénig, nők, gyerekek és férfiak vegyesen. Ekkor indul be az adomázó agyában a „mehet” gomb. Izesen, szépen, árnyaltan, ahogyan azt hallotta kenyéradó gazdájánál. Anna néni arról is beszámolt, hogy a történetek nagy része a hajdan uraságnál dolgozók és ott egymásnak délidőben, vagy nyugovóra térés után reggelgetők útján került a cigányok körébe. Magyarul hallotta a szót, hát magyarul tanulta el a mesét, és így adta tovább ismerősei körében a mesét. Azzal a kivetéssel, hogy a gonosz szereplő megátokozása – egy-egy mondat mesélés közben – minden esetben cigányul történik. (Rohadjon el a szíved gyökere! vagy Varjú egye a májadat!) Sok hallott történet kavargott az adomázó agyában, és azon történetek részeit, melyek a legjobban tetszettek neki, egybegyűrtta. A másik érdekes vonal, ahonnan a cigánymesék származnak, az maga az „óshaza”. Már itt el tudnánk tévedni, hiszen az etnográfusok szerint a cigány nép Indiából származik. Az érintettek viszont állítják, hogy ők Egyiptomból és lányai, a nagy fáraók leszármazottai. Kákosi László kutató végére járt a dolognak, és érdekes próbát tett. Indiából származó ezer szót „elhintett” komáromi cigányok körében, érdeklődve figyelve a hatást. A hatás nem maradt el, hiszen az importált szavak csaknem mindegyikét megértették a kutatás résztvevői. Az óshazából hozott ázsiai meselemekeket is beleépítették regéikbe a romák. Ilyenek a csillag (1936 körül Nagysallóban még csillag alakban feküdtek a szalmán és így aludtak a cigányok), a nap, a hold.

A Fakereskedő kis Kálmán király című mesében ezek a jegyek mind végigvonnak, a királylány anyajegyeiként. A baramanusi szörny, azaz a fellegember pedig a mai színházak és rajzfilm írók kedvenc témájaként szerepel terítéken, Szépség és a Szörny néven ismerjük mi is. Leggyakoribb helyszínek Nekeresd és Hagypusztá. Érdemes elolvasni a Rege a kosárról Kiss Ferkóval (Szarvasi Krónika 13. szám 1999.) című olvasmányos, izgalmas történetet, ami hűen tükrözi a cigánymesék jellegét. Anna néni előadásában arra is kitért, hogy mondatok nem ismert meg a cigányok körében végzett gyűjtései során, mert ennek a népcsoportnak nincs írott történelme. Legendákba pedig azért nem botlott, mert nincsenek szentjeik a cigányoknak. A többi fennmaradó irodalmi mű létrehozásában, alakításában, mint a népese, a rege viszont jelen vannak. Gyakran írtól Mikszáth Kálmán, Jókai Mór, Gárdonyi Géza. Szarvason és környékén ügyes mesemondó híreben állt Nédó József, Baranyi Dezső, Nagy Lajos – Lajdi, Nagy Gyula, aki ki szeretett volna törni a rá mért hovatartozásából, ezért begondorította a haját. Attól kezdve Pödör Gyusza gyűnyűven járt a városban.

A mesék keletkezésében, fordulataiban, motívumaiban nyomot hagy, és nyomokkal jelen van az adott nép kultúrája, hagyományai. Szól a kasztról, vallásról, vagyon viszonyokról, a népcsoportok keveredéséről, a barmtersegről, hiedelmekről, babonákról. Vannak hétévező című cigány babonák, párálászással, halottal kapcsolatos hiedelmek is. Azt mondja a cigány asszony, hogy „Meg kell vesztegetni a szerencsét!” ha boldogulni akarunk. Foglalkoztak álomfejtéssel, kártyajóslással, ami népmesékben mind nyomon követhető. Frappánsan zárta Anna néni az előadást. Közzé tett hallgatóságának egy bájos viccet:

Minden Hűsvétkor elmegy a cigány a templomba, leül a padra, hallgatja az igét, de elnyomja az álom. Mikor magához tér, a pap annál a résznel tart, hogy Jézust elfogták a Gecsemáni kertben. Erre felkiált: –Úgy kell neki! Mi nek ment oda? Tavalay is ott kapták el!

A szarvasi Cigány Kisebbségi Önkormányzat ismeri és elismeri Anna néni gyűjtő munkáját. Számos alkalommal támogatották őt könyvkiadási szándékában, folyamatos kapcsolattartással áll fenn közöttük. Ez a tény talán Anna néni is munkájára további folytatásra lelkesít, hiszen mint elmondta, hat könyvnyi anyag áll rendelkezésére eddigi gyűjtései eredményeként, melyek még kiadásra várnak. Az előadásban részt vett a Tessedik Sámuel Főiskola Pedagógiai Tanszékének egyik munkatársa is, aki a jó hangulatú és érdekes előadás után elmondta, hogy a főiskola romológiai képzésének elengedhetetlen kellekei, mint a cigány irodalom részei, a cigány mesék. Anna néni munkái hiánypótló kiadványai lennének a nemzetiségi pedagógus képzésnek Szarvason, és az ország több pedagógiai főiskoláján is.

-Maya-

### Kanadai képeslapok

## Kis kalauz Kanadához – 1. rész

Már az utazásom előtt bátyám és felesége nagyon sokat mesélt nekem az ottani életéről, az emberekről, a szokásaikról, viselkedéséről, melyeket aztán én is megismerhettem.

Röviden szeretnék egy kis bepillantást nyújtani az első részben a kommunikációs, evési, ivási, szórakozási szokásaikba.

**Köszönés, üdvözlés, beszéd:** az angol nyelvből következnek, hogy Kanadában megszólításkor csak tegező formát használnak. Többnyire a „Szia, hogy vagy?” a legelterjedtebb köszönés, melyre a „Szia, jól vagyok!” vagy a kicsit elegánsabb forma „Remekül vagyok, köszönöm!” választ adják. Nekem eleinte nagyon furcsa volt, hogy vad idegenek, például üzletekben az eladó, a pénztáros is az után érdeklődött, hogy milyen napom van, hogy vagyok. Ha ismerőssel, rokonnal találkozunk, akkor irthon két puszit is adunk egymásnak. Kanadában az ölelkezés az elterjedtebb, ami párosul a másik hátának finom megveregetésével és nagyon ritkán egy puszival, de ez is főként csak gyerek-szülő között történik, mely sok esetben szájon csókolást jelent, ez meglepőnek tűnhet a mi gondolkodásunkban. Számukra azonban az jelent megbotránkoztatást, ha két férfi vagy két nő puszilja arcon egymást, ha találkoznak.

Mondják, hogy az angol világnyelv, és legyen bárhol is az ember, ha tud angolul, akkor könnyen elkomunikál bármilyen más angolul beszélővel. Holott az angol nyelv is nagyon eltérő lehet országoként. Kanadában hozzá kell szokni az ember füleinek az amerikai kiejtéshez és kifejezésekhez, a sokféle akcentushoz valamint a sokat használt afroamerikai rétegből átvett szleng nyelvhez is, ami beépült mindennapi beszédükbe.

Kanadai angol sem teljesen azonos az USA-ban beszélttel. Mivel Magyarországon szinte minden iskolában a brit angolt tanítják, így az első időkben számunkra nagyon nehéz megérteni, szinte csak egy hadaró morgásnak tűnik, de azt mondják, hogy ha valaki itt tanul meg angolul annak később semmilyen akcentus megértése nem okozhat gondot. A kanadaiak sokszor viccelődnek a brit kiejtéssel, mert szerintük ez túl mesterkelt és túl fellengzős. Bátyámmal történt meg, hogy egy kanadai és egy brit angol beszélő kollégájával munkavacsorán volt, ahol néhány elfogyasztott sör után testvérem közölte viccesen a brittel, hogy 50%-át érti annak, amit mond; mire a kanadai angol is nevette bevallotta, hogy ő bizony meg talán 70%-ot ért a brit kollega beszédéből.

**Étekezés:** ne lepődjünk meg, ha azt látjuk, hogy kanadai ismerősünk kézzel eszik neki a kajának, vagy csak villát használ. Ez nem azt jelenti, hogy neveletlen, inkább talán a Tim Hortons (a legnépszerűbb kanadai gyorsétterem) effektus következménye, azaz, hogy a gyors étkezésekhez vannak szokva. Ritkán főznek otthon,

inkább csak előkapnak egy félkész ételt a frigóban és bedobják a mikróba. A reggeli kávézást többnyire útban a munkahely, iskola felé bonyolítják le az autójukban ülve. A hosszú kávé szeretik, ami általában nagyon gyenge és nagyobb hányada csak víz és tej, a kávé ízt maximum csak hozzá adhatják. A kávéhoz elengedhetetlen számukra a fánk, legyen az kicsi, vagy óriási, lukas, vagy kerek, csokis, vagy porcukros. En egyetlen egyszerű mertem magyaronas kávé készíteni a családnak, mert miután megkóstolták, azt hitték meg akarom őket ölni a koffein-bombámmal.

A csapvizük rendkívül tiszta és egészséges, így nyáron sokszor készítenek belőle limonádét, de nagyon szeretik a szénsavas üdítőket is. A palackozott ásványvíz, kóla, gyömbér és egyéb szőlőmunkra is ismert italok mellett nagyon kedvelik a Root beer-t, aminek az ize a kólához hasonló.

Alkoholt csak liquor store-okban és beer store-okban lehet vásárolni, ahol szigorúan elkéri a személyi igazolványt.

**Dohányzási szokások:** az egész ország területén tilos a dohányzás az összes repülőtéren, repülőn és tömegközlekedési eszközökön. Az esti szórakozóhelyeken megengedett, mint irthon, de csak az elkülönített részekben, ugyanis az éttermekben is. Cigaretta vásárláskor szintén elkéri a személyi igazolványt.

**Szórakozás:** nyár folyamán kedvelik a toparti szórakozóhelyeket, télen pedig a belvárosi night clubokat, biliárd szalonokat, éttermeket, bowling termeket. Ha szórakozóhelyen alkoholt szeretne valaki fogyasztani, számíton rá, hogy itt is elkéri a személyit. Után szigorúan tilos alkoholt inni, viszont nem büntetik, ha az üveg tászkában, vagy papírzacskóban van, mert az már a mi saját tulajdonunknak számít. Így aztán leleményesen gyártják a gumiból készült tokokat a sörös dobozoknak, amivel aztán bátran iszogathatnak akár strandolás közben is.

**Drog:** Kanadában sajnos minden ötödik halálestet a droghoz kapcsolódik. Már egész fiatal korban kipróbálják és nem ritka, hogy felnőtt családapák, családanyák is fogyasztják. De ez inkább a nagyvárosi élet része. Ledöbentem, amikor megtudtam, hogy az egyik kedves, jól szituált és jó körülmények között élő 50 körüli szomszéd házaspár a nappaljuk asztalán cseresep virágként locsolgatja, ápolgatja a marihuánájukat, naponta kicsit megszedik és elszívják egy-két spanglit az esti film közben. Olyan magazinokat is látam, melyek kifejezetten arról számolnak be, hogyan lehet otthon gombát termeszteni, s cégek hirdették termékeiket, akik fűtermesztéshez ajánlottak csodabereendezéseket. De míg ezeket az újságokat nem tiltják, addig a drogok termesztését és terjesztését már keményen büntetik.

Demeter Zsuzsanna

## Színvonalas sakkbajnokság

Befejeződött a megyei sakkcsapatbajnokság, amely az utóbbi évek legszínvonalasabb sorozata volt. A Csaba Honvéd és a Békés kiemelkedett a mezőnyből, és mivel az utolsó forduló a csabaiaknak kedvezett, így az elmúlt év után ismét ők lettek a bajnokok. Végeredmény: 1. Csaba Honvéd 55,5 pont, 2. Békés 55, 3. Szarvas 43, 4. Mezőberény 41,5, 5. Gyula 40, 6. Orosháza 36,5, 7. Gádoros 25,5, 8. Dévaványa 25,5, 9. Csorvás 17, 10. Battonya 16,5.