



Антон
ДЕРЯБИН
журналист

Мы продолжаем наш проект «Бор – город мира», цель которого – рассказывать о представителях тех или иных национальностей, живущих в нашем округе. Сегодня речь пойдет о гореловских цыганах.

«Все мы лет через сто будем китайцами» – так полужутливо утверждают некоторые футурологи. Может, так оно и будет. Сейчас почти не осталось национальностей, в которых бы запрещались смешанные браки. Не так давно «сдались» даже цыгане, ранее самые стойкие в этом отношении.

Хотел я было рассказать об особенностях современной цыганской семьи, но оказалось, что цыганский колорит в СССР растаял в 50-х. Разве что нюансы в воспитании детей нас пока отличают.

Знакомьтесь: живет в деревне Горелово Борского округа цыганская семья – Константин Лебедев и Анжела Жукова с двумя девочками. Это обычная борская семья.

– В пятидесятых годах наши бабушки и дедушки здесь осели, когда вышел приказ о запрете кочевничества, – говорит Константин Жуков. – Большинство цыган восприняли это спокойно, ведь, согласно указу, в селах и городах местные власти должны были предоставить цыганам работу, жилье, создать условия для нормальной жизни. С тех пор русские цыгане не кочуют.

Бабушка и дедушка Анжелы откармливали скотину для колхоза – тем в основном и жили (за это им полагалась часть мяса).

Муж Анжелы, Константин Лебедев, работает сегодня водителем на пилораме. Я успел с ним поговорить, когда он приехал домой на обед. Встретили меня хозяева очень дружелюбно, сразу предложили чаю. Семья живет в частном доме. Внутри небогато, но чисто, в углу – иконostas и свечи. Анжела пока не работает, занимается хозяйством.

По словам Константина, сейчас цыгане не считают зазорной любую честную работу, а всего каких-то лет сто назад у них было такое понятие, как «нежелательные» профессии, которые обычно скрывали, чтобы не «выпасть» из цыганского общества (например работа на заводе, уборка улиц). Наркотиками гореловские цыгане никогда не занимались, с цыганами из Малега Пикина и Неклюдова не общаются (зачем это?).

Фамилии у Константина и Анжелы разные, потому что



Таков классический образ цыган

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

- Цыгане понимают многие простые фразы, произнесенные на хинди. Наверное, поэтому они любят индийские фильмы.
- Цыганская кровь у творческих людей – частое явление. Вот лишь некоторые имена: актриса Ольга Дроздова, хореограф Алла Духова, музыкант Сергей Курёхин, режиссер Юрий Любимов, актер и режиссер Сергей Прохоров, певица Людмила Сенчина, актриса Оксана Фандера, Чарли Чаплин, певица Галина Вишневская, режиссер Эмиль Лотяну.
- Слово «лавэ» в русском жаргоне заимствовано из цыганского языка, где имеет форму «ловэ» и значение «деньги».
- Серьга в одном ухе у цыгана означает, что он единственный сын в семье.

ВМЕСТО ЛОШАДИ – МАШИНА, ВМЕСТО ТАБОРА – ДЕРЕВНЯ

у цыган не принято расписываться в загсе (достаточно традиционной свадебной церемонии). Вообще, отношение к браку, свадьбе, предсвадебное воспитание дочерей – это очень важные моменты для рома (самоназвание цыган), они до сих пор остаются очень самобытными.

– Браки у цыган заключаются обычно рано: старшие боятся, что молодежь «разгуляется и испортится». К тому же более юная девушка быстрее привыкает к укладу семьи мужа, – рассказывает Константин. – У нас не принято ходить на свидания, на дискотеки. Обычно молодежь знакомится на свадьбах родственников и других торжествах. Родители всего лишь советуют подходящую кандидатуру, но давления нет, никто насильно замуж не выдаст. Эротика категорически запрещаем смотреть, по крайней мере до свадьбы.

Обязательное, строжайшее условие для невесты – ее целомудрие. Жениха и невесту торжественно провожают в отдельную комнату с песнями, танцами, потом так же торжественно встречают. В знак непорочности девушки гостям прикалывают на грудь красные цветы. Над головами жениха и невесты раскрывают свадебное по-

крывало, чтобы гости могли удостовериться в невинности невесты, молодым поют другие, уже «взрослые» песни и частушки. Девушка надевает новый наряд, на голову ей повязывают платок.

Короткие прически у женщин считаются позорными, также нельзя носить брюки.

Цыганские женщины верные, они уважают мужчин, ухаживают за ними.

Главные праздники у современных цыган – Рождество и Пасха, на которые собираются многочисленные родственники. Новый год праздником не считается.

Вот, в общем, и все различия. Ничего экзотического в борских цыганах нет. Смешанные браки уже не редкость. У Константина и Анжелы много русских знакомых, и, по словам жителей деревни, у деревенских с ними хорошие отношения. Заботы те же, что у многих: чтобы младшая дочь хорошо училась (она ходит в 22-ю школу), чтобы старшая удачно вышла замуж, прокормить семью.

А те отличия, о которых я рассказал выше, мне очень нравятся. Наверное, я ретроград. А может, я цыган в каком-то коллене?..

ЦЫГАНСКАЯ КУХНЯ

Кухня цыган очень проста. Чаще всего цыгане употребляют курицу, баранину, говядину. Особенно любят супы из свеклы, квашеной капусты. Цыгане часто вели кочевой образ жизни, поэтому в рецептах цыганской кухни преобладают тенденции венгерской, болгарской и румынской кухонь. Это фаршированная рыба и дичь, мясо, обжаренное на раскаленной сковороде, а затем тушенное с зеленью, быстро обжаренный на вертеле шашлык, лепешки с мясным фаршем и болгарским перцем.

Мясо подается со всевозможными овощами, популярный гарнир – томаты, фаршированные перченой брынзой.

Цыганский суп хабе рома готовят на мясном бульоне, заправленном зеленью: луком, укропом, петрушкой. Хабе мелало – «темный» суп – готовится на мясном бульоне из овощей с добавлением баклажанов, отчего и получается темный («грязный») цвет, давший название блюду. Большинство блюд – острые.

Традиционной считается и каша хывиций, приготовленная из кукурузной муки.

Традиционными хлебными изделиями цыган были пресные лепешки или колобки пугачо, которые готовились на костре.

Традиционным цыганским пирогом считается сывякко – сладкий пирог. Начинкой для него служат творог, мак, изюм, курага, другие сушеные фрукты.

ОСТРЫЙ ЦЫГАНСКИЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ:



250 г свинины, 500 г помидоров, по одному красному, зеленому и желтому сладкому перцу, 250 г лука, 5 зубчиков чеснока, 125 г копченого сала, 1 стол. ложка жира, соль, кайенский перец, 250 мл красного вина, 2 сухих красных перца чили, 200 г консервированной красной фасоли, 5 г сахарного песка, 15 г пряной рубленой зелени (например базилик, ореган, тимьян).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать тонкими полосками или кубиками. Помидоры помыть, ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Перец разрезать пополам, удалить зерна, вымыть и нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать так же, как перцы. Чеснок очистить и измельчить. Сало нарезать мелкими кубиками.

В кастрюле разогреть жир и обжарить мясо со всех сторон. Постепенно доложить сало, лук и перец. Продолжая перемешивать, добавить чеснок, соль и кайенский перец. Залить вином и нарезать в кастрюлю очищенный перец чили.

Добавить кубики помидоров, откинутую на дуршлаг фасоль, сахар и пряную зелень. Залить 500–700 мл воды. На слабом огне тушить до готовности.

СПРАВКА Указ Президиума Верховного Совета СССР «О приобщении к труду цыган, занимающихся бродяжничеством» вышел 5 октября 1956 г. Он приравнивал кочевых цыган к тулякам и запрещал кочевой образ жизни (прим. автора)

