

# La cucina del **viaggio**

**Motivi, significati e tradizioni  
della gastronomia rom**

di Angelo Arlati

*Alla memoria di  
Giuseppina Rumany Cerelli  
romní abruzzese  
regina della cucina rom  
che sapeva cucinare  
con gli ingredienti  
dell'allegria e della spontaneità,  
e con il calore dell'umanità.*

# Indice

PREFAZIONE/Una delle tante culture umane.....	178
INTRODUZIONE/L'alimentazione, il miglior mezzo per comprendere la cultura romaní.....	179
PARTE PRIMA.....	181
1. Prima viene il cibo.....	182
2. Il cibo e la vita nomade.....	191
3. Dal pasto quotidiano al banchetto.....	198
4. Cibo e tabù.....	204
5. Cibo e rituali.....	209
6. Cibo e salute.....	215
7. Cibo e linguaggio.....	223
8. Cibo e marketing.....	225
<i>Immagini</i> .....	227
PARTE SECONDA.....	233
1. La minestra.....	234
2. La pasta e il riso.....	235
3. Il pane e le focacce.....	237
4. La carne.....	239
5. Il porcospino.....	244
6. Il pesce e i molluschi.....	247
7. Le verdure.....	248
8. Il latte e i formaggi.....	250
9. La frutta.....	251
10. I dolci.....	252
11. Le bevande.....	254
12. Il caffè e il tè.....	256
13. Il fumo.....	257
<i>Immagini</i> .....	260
PARTE TERZA.....	263
Ricette.....	264
<i>Immagini</i> .....	285
DIZIONARIETTO CULINARIO.....	286
BIBLIOGRAFIA.....	290

*Prefazione/*

## Una delle tante culture umane

*Non sono né un esperto né un appassionato di arte culinaria, anzi non mi trovo a mio agio tra le pentole e i fornelli. Eppure i Rom hanno saputo risvegliare l'interesse verso questa attività tra le più antiche e apprezzate nel mondo. È uno dei tanti piccoli "miracoli" dei Rom: suscitare interesse e passione per ogni manifestazione dell'ingegnosa umana. Si ritiene comunemente, anche a livelli accademici, che non valga la pena dedicarsi allo studio dei Rom. Perché, si dice, studiare un popolo privo di interesse, che può attirare tutt'al più l'attenzione di qualche raro specialista? A chi mai può interessare un popolo semianalfabeta e senza storia, senza monumenti, senza arti figurative, poco gradito e che mette il batticuore al solo nominarlo? È un grave errore. Infatti studiare i Rom non ci dà solo conoscenze specifiche del loro mondo, ma soprattutto aiuta a conoscere meglio la nostra cultura. Studiare la loro storia, che si intreccia continuamente con le nostre vicende, apre spiragli di luce inimmaginabili sulla nostra storia. Ripercorrere le tappe delle loro migrazioni ci fa riscoprire la nostra geografia. Analizzare la loro lingua arcaica può avere riflessi inaspettati sugli studi di linguistica indoeuropea oltre che sui gerghi furbeschi. La conoscenza delle loro caratteristiche culturali e folcloriche è uno dei modi per comprendere e interpretare molte opere dei nostri grandi artisti. E così vale per la musica, la letteratura, il teatro e così via.*

*I Rom, senza volerlo, hanno arricchito il nostro patrimonio culturale; noi, senza saperlo o addirittura negandolo, ne abbiamo beneficiato. Se*

*avessimo 'studiato' i Rom, grandi trasmigratori da secoli, non saremmo stati impreparati ad affrontare la migrazione globale di oggi; se avessimo "osservato" i Rom, popolo interculturale per eccellenza, non saremmo ai balbettii interculturali della moderna sociologia; se avessimo "imitato" i Rom, popolo transnazionale europeo nonché mondiale, chissà da quando ci sarebbe stata la convenzione di Schengen e l'abbattimento delle frontiere!*

*Il presente lavoro è frutto innanzitutto delle frequentazioni con le comunità rom che mi hanno accolto fraternamente aprendomi le porte della loro vita privata, dai Sinti Piemontesi ai Rom Abruzzesi, ai Rom Harvati, Rom Kalderash e Lovara, Rom Khanjarija, Rom Xoraxané, rumeni, macedoni, kosovari ecc. In particolare il mio ringraziameto va alla Biska, autorità indiscussa della comunità Kanjarija, a Giulia decana dei Sinti Lombardi, a Elda e a Ciace del gruppo harvato, ad Alil straordinario xoraxanó e alla compianta romni abruzzese Giuseppina Rumany Cerelli.*

*Tra le fonti documentarie, da cui ho attinto le più importanti informazioni, basti ricordare la prestigiosa rivista inglese Journal of the Gypsy Lore Society (di cui ho consultato la collezione completa fin dal 1888). Inoltre voglio esprimere la mia gratitudine agli amici che mi sono stati di prezioso aiuto: in particolare Giovanna Lodolo, studiosa e compartecipe convinta del mondo rom, per le sue puntuali osservazioni; Francesca Manna, di cui ho utilizzato importanti ricerche sulla cucina abruzzese e Giovanna Salvioni, docente di antropologia, per le assidue conversazioni zigane.*

*Proviamo una volta tanto a considerare i Rom non come un problema sociale, ma come portatori di una delle tante culture umane, senza i patemi razzisti da una parte e le stucchevoli crociate assistenziali dall'altra. Forse i Rom potranno arricchire il nostro spirito, non solo soddisfare la nostra...gola.*



*Introduzione/*

# L'alimentazione, il miglior mezzo per comprendere la cultura romaní

La cucina dei Rom può essere definita a pieno titolo la cucina del viaggio, poiché è la cucina di un popolo nomade che si è formata sulle strade dell'India prima, del Medio Oriente poi e infine dell'Europa e si arricchisce di volta in volta a ogni nuovo contatto con le varie realtà locali. A rigor di termini non esiste una "cucina rom", essendo il prodotto rielaborato di realtà culinarie presenti nei territori di insediamento. Data la loro dispersione geografica e la divisione in gruppi differenti, non si può neanche parlare di una cucina unica per tutti i Rom, ma di tante cucine rom o meglio di tanti modi di cucinare. Ciascun gruppo presenta una propria tradizione alimentare con piatti "tipici", fondamentalmente ispirati alla cucina locale con varianti, aggiunte e adattamenti secondo la propria mentalità e il proprio gusto. Le peculiarità gastronomiche, al pari delle differenze linguistiche, sono un sicuro e interessante indicatore della provenienza di un gruppo o, se si vuole, dell'appartenenza di un gruppo rom a una determinata area geoculturale, come dimostrano per esempio il *gulasch* dei Romungre dell'Ungheria, la *brovada* o *ripa* dei Rom Harvati insediati da molti decenni in Friuli, la *bagnacauda* dei Sinti Piemontesi, le *sarme* dei Rom dell'area balcanica, la *ciorba* dei Rom Rumeni e così via.

Tuttavia vi è un modo di rapportarsi al cibo

che è comune a tutti i Rom. La presenza costante di certi cibi, come la gallina, il porcospino o il peperoncino, certe modalità di impiego degli ingredienti e dei prodotti, come pure i simbolismi e le prescrizioni alimentari sono una costante che attraversa tutti i diversi gruppi nella storia e nello spazio. I Rom rielaborano la cucina *gagí*, ossia dei non Rom, secondo le "regole" comuni della loro ziganità o *romanipé*, il sentire universale rom. È il loro tocco particolare, la loro impronta peculiare, inimitabile come la loro musica, che fanno della cucina un prodotto proprio, specifico, inconfondibile.

L'alimentazione è il miglior mezzo per comprendere la cultura romaní, così piena di contrasti e di realtà affascinanti, poiché attorno al cibo ruota tutto il loro mondo economico, sociale e simbolico. La loro organizzazione economica, almeno nelle sue forme più antiche e basilari come la questua o lo sfruttamento di ciò che l'ambiente mette a disposizione, è finalizzata al reperimento di cibo e al soddisfacimento delle necessità materiali e soprattutto alimentari. Le principali cerimonie, in particolare le nozze e le esequie, sono accompagnate da sontuosi banchetti. La loro società è fondata sul concetto di impurità, specialmente femminile, che gioca un ruolo fondamentale nei tabù e nei riti connessi con il cibo. La loro medicina "tradizionale" è basata sulla conoscenza e l'utilizzo di erbe nutritive e medicamentose.

Abbiamo detto che la cucina rom si innesta sulle tradizioni culinarie delle popolazioni in mezzo alle quali i Rom si trovano a vivere. A tale proposito possiamo suddividere la cucina rom per aree più o meno omogenee, dove prevale un determinato complesso di menù e di specialità. Questo fatto è determinato, oltre che dalle circostanze storico-culturali, anche dalla diversa reperibilità delle "materie prime", da fattori naturali come il clima e la natura del territorio, dallo stile di vita nomade o sedentario

delle comunità rom ecc. I Rom della penisola balcanica, per esempio, si rifanno a specialità gastronomiche slave, macedoni e rumene e che si possono trovare anche nella cucina turca o greca: pecora, montone, maiale, crauti, caffè turco. I Sinti dell'Europa centro-settentrionale risentono dell'ambiente e dei prodotti del mondo rurale del nord: mais, legumi, ortaggi, patate. La cucina dei Rom Abruzzesi o dei Kalé della penisola iberica vede un ampio uso dei prodotti tipicamente mediterranei, come pasta, formaggi, olive, peperoncino. I Gypsies inglesi si adeguano allo stile anglosassone con l'impiego di erbe naturali, di minestre calde e di bevande forti e tonificanti oltre all'immane tè, preferito al caffè dei Rom continentali.

Oggi questo "mangiare", che si è conservato con continuità secolare, viene in parte minacciato da un processo di involuzione determinato dalla situazione geopolitica che caratterizza il mondo moderno. I movimenti migratori degli ultimi decenni, causati da conflitti e rivolgimenti politici, hanno portato i Rom a contatto con paesi e, quindi con usanze, nuovi. Certi cibi, che venivano cucinati all'aria aperta, non possono più essere fatti nel chiuso delle case. Il pane, per esempio, e le focacce, che un tempo si cuocevano nelle ceneri di un fuoco acceso o in un forno alimentato a legna, devono fare i conti con i costi dell'energia elettrica dei forni moderni per cui è più economico comperarli direttamente nei negozi. Molti ingredienti in natura, come la tagarnina della campagna andalusa o i cardi selvatici o *cardoncelli* del meridione d'Italia sono diventati rari. Alcuni animali, come il mitico porcospino, non sono più abbondanti come una volta o sono tutelati dalle leggi come specie protette. Il consumismo e la globalizzazione alimentare impongono nuovi e gustosi cibi che sono a portata di mano. I grandi centri commerciali con l'offerta di una grande varietà di cibi già pronti e confezionati fanno breccia

nelle nuove generazioni rom. I bambini sono oramai attratti dalle pizzette, dalle brioches, dalle focaccine e dalla nutella. Gli stessi rom lamentano che non c'è più o si è affievolita la larga partecipazione dei rom alle solenni feste e si ritrovano in pochi a festeggiare una "slava", un battesimo o un compleanno, cosa che ha ripercussioni anche sulla preparazione dei cibi.

Questa pubblicazione non è una raccolta di ricette di cucina. Il nostro scopo è stato quello di indagare i motivi storici e culturali che stanno alla base del mangiare rom e di presentare le principali specialità, sia comuni che specifiche, dei vari gruppi. Anche in ambito culinario appare la grande capacità assimilatrice, eclettica e innovativa del popolo rom, al quale le nazioni dell'Europa sono debitrice della conservazione, valorizzazione e diffusione dello straordinario patrimonio gastronomico europeo.

# Parte **prima**

# 1. Prima viene il cibo

*(Te del le ciavén te xan)*

Nella lingua dei Rom ‘cibo’ si dice *xabé* (dal verbo *xa-* ‘mangiare’). Il cibo, per un rom, è innanzitutto un bisogno primario. La sua costante preoccupazione è procurarsi i mezzi per nutrire sé e la propria famiglia o, come si dice comunemente, *te del le ciavén te xan* ‘per dare da mangiare ai bambini’. La fame è in perenne agguato, poiché il rom raramente ha un lavoro fisso (e quindi una rendita fissa), mentre ha numerose bocche da sfamare. Questo stato di necessità deve aver ispirato quel rom che, secondo una leggenda, si sacrificò per non far morire di fame i propri figli. Si racconta infatti che una famiglia vagava affamata tra le montagne quando giunse a un castello. Il capofamiglia chiese umilmente al signore di che sfamare i propri figli. Il castellano gli disse: “Se ti butti da quella rupe ti darò un prosciutto”. Il rom senza dir verbo saltò dalla rupe, morendo sul colpo, e la famiglia ebbe il prosciutto (Caccini, 1911, p. 27). La fame, secondo un’altra leggenda, è il motivo per cui i Rom non hanno una propria religione, essendosi letteralmente mangiata la loro chiesa. Una volta i Rom avevano una grande chiesa di pietra, invece quella dei gagé era di formaggio. I gagé, invidiosi della chiesa dei Rom, proposero loro di scambiarsele. I Rom accettarono volentieri e così si presero la chiesa di formaggio. Ma dopo un po’ venne l’inverno e i Rom cominciarono a patire la fame, così si misero a mangiare la chiesa di formaggio e un boccone dopo l’altro, se la mangiarono tutta (Tong, 1990, pp. 142-143). Anche i canti tradizionali, numerosissimi, hanno come tema ricorrente la penuria di cibo, come questo lamento espresso in un canto dei Romungre ungheresi:

*Nanai maro, nanai mas*  
Non ho pane, non ho carne  
*Nanai kotor balovás*  
Non ho un pezzo di lardo

(Colocci, 1889, p. 262).

Tutta l’economia rom, o gran parte di essa, è basata sull’imperativo categorico del nutrirsi. Le attività “tradizionali” dei Rom sono quasi tutte finalizzate a soddisfare questo bisogno primario dell’uomo, ossia all’acquisizione diretta di cibo, più che alla realizzazione di ricchezza. Certo, a rigor di logica l’attività lavorativa umana ha come fine ultimo procurarsi da mangiare, secondo la sequenza lavoro-retribuzione-acquisto dei generi alimentari. Nei Rom il passaggio dall’attività al procacciamento di cibo è diretto, senza lo stadio intermedio della monetizzazione. In altre parole lavoro e cibo sono un tutt’uno: il lavoro è procurarsi il cibo. È forse l’unico popolo europeo la cui organizzazione economica poggia da secoli su questo paradosso. I soldi entravano, semmai, come merce di contrattazione nel commercio dei cavalli, come prezzo della sposa nei matrimoni o come compenso nelle attività legate allo spettacolo viaggiante.

La principale fonte di acquisizione di cibo è la questua o *manghél* (dall’hindi *māmgnā* ‘chiedere per avere’)<sup>1</sup>. Questa attività, che viene esercitata dalle donne e dai bambini, si riconduce senza dubbio al primitivo stadio della raccolta. Un tempo le romnjá raccoglievano erbe, radici, bacche, frutti selvatici setacciando palmo a palmo l’arido territorio della steppa; oggi le donne vanno a *manghél* e tornano con il loro “bottino”, sfruttando la compassione, la generosità o il timore della gente. L’immagine della “zingara” questuante che chiede soldi agli angoli delle vie cittadine o fuori dalle chiese o nei piazzali dei supermercati è recente. La questua-raccolta delle donne rom era una forma del tutto diversa dall’accontonaggio ed era rivolta all’acquisizione di

generi alimentari. Una volta le donne giravano i paesi seguendo un itinerario consueto, a scadenze regolari, e avevano una specie di “clientela” fissa, a cui chiedevano farina, pane, patate, lardo oltre eventualmente qualche capo di vestiario (Dick Zatta, 1985, p. 24). La loro richiesta si limitava al fabbisogno giornaliero e strettamente necessario ad assicurare il sostentamento a tutta la famiglia, sia per non alienarsi le simpatie dell’offerente sia perché non c’era la possibilità di conservare il cibo in eccesso.

Una romní norvegese, che era stata redarguita dal padrone di una fattoria per la sua insistenza nel chiedere, si scusò dicendo: "Devel har tji dela mander pu at kjera pre; saa maa mander kjera med möien for at le kaben til tjavoane meros" (Dio non mi ha dato nessun terreno da lavorare, quindi devo lavorare con la bocca per ottenere il cibo per i miei figli)(Etzel, 1870 p. 72).

Un indispensabile equipaggiamento per la questua era la sacca o bisaccia che le donne rom portavano sulle spalle, dove riponevano i viveri che riuscivano a procurarsi e che aveva nomi diversi nei vari paesi: *zajda* in Slovacchia, *batoho* in Ungheria, *trasta* in Serbia, *galavo* nei Balcani e genericamente

*paramenka* (ma quest’ultima era usata soprattutto per portare i bambini). Appena raggiunta l’età adatta per la questua, la giovane ragazza o anche la nuora che entrava a far parte della famiglia ricevevano una nuova sacca, che era confezionata dalle donne anziane e che veniva consegnata con una specie di cerimonia di investitura con queste parole: “*Te avel baxtalo, kaj gias; te peres e trasta, te anes kaxnja, aro, xabe*” (Che possa esserti di fortuna, ovunque tu vada; e possa tu riempire la sacca e riportare galline, farina, cibo) (Petrović, 1936, p. 22). In Ungheria durante la celebrazione del matrimonio lo sposo pronunciava la seguente formula di rito: "Io prendo te come mia compagna finché tu potrai portare il *szatyor*", una sorta di cesto che la donna portava sempre con sé e nel quale metteva tutte le cianfrusaglie che raccoglieva durante le sue escursioni (Anonimo, 1854, p. 310).

Nessuna gioia era paragonabile a quella delle donne rom che ritornavano con il loro prezioso carico di viveri. Quale soddisfazione rientrare dopo una giornata di vagabondaggio in mezzo a un mondo ostile con la costante minaccia dei cani (per questo portavano un bastone o *rovli* come difesa) e avere provveduto al nutrimento dei propri



Romní con la ‘paramenka’



Romní che reca sulle spalle la ‘zajda’



figli e aver assolto con onore al proprio ruolo di nutrice. Al loro arrivo i bambini rimasti al campo accorrevano attorno e rovistavano nella sacca in cerca delle squisitezze portate, mentre al neonato nella culla la madre cantava la ninna nanna:

*Lala, lala, dok ni avel e mama!*

Dormi, dormi finché arriverà la mamma!

*Kana avela e mama ka del tu ciuci;*

Quando la mamma arriverà ti darà il suo seno;

*K'anel tuce ciral thaj kotor marno,*

Lei ti porterà formaggio e un un pezzo di pane,

*Kotor mas, aro thaj te ceral marno,*

Un pezzo di carne e farina per fare il pane,

*Si ma te katav, te lav jek marno thaj aro.*

Quanto a me, devo girare per ottenere pane e farina.

(Petrović Alexander, 1936, p. 26).

Anche la vendita “porta a porta” o *chine* (dal francese *chiner* ‘commerciare in anticaglie’) di articoli di merceria, come bottoni, nastri, aghi, cerniere e stringhe o di vario genere come fiori di plastica, fazzoletti, centrini, mollette da bucato,

pettini, saponette, asciugamani ecc., praticata dalle donne sinte e dalle romanichels inglesi, era un pretesto per “attaccare bottone” e per rimediare qualche genere alimentare, come capita oggi con i “Vu’ cumprà”, dai quali raramente si compera ma ai quali più spesso si lascia una “mancia”. La stessa società gagi, caratterizzata dalla cultura contadina fino a metà Novecento, era fondata sullo scambio. La monetizzazione, se non sconosciuta, era però eccezionale e i pagamenti avvenivano con i prodotti della terra. I soldi servivano per pagare l'affitto di casa, le cure mediche, i generi acquistati nei negozi e la bicchierata all'osteria.

Anche la divinazione o *durkarél* (da *dūr* ‘lontano’ + *ker* ‘fare’), e in particolare la chiromanzia, non era altro che una tecnica di accattonaggio praticata dalle donne per sottrarre soldi e preziosi ai ricchi cittadini e ottenere prodotti agricoli dagli abitanti delle campagne. Quasi tutti gli artisti da Caravaggio a Pietro Longhi ritraggono la “buona ventura” in ambienti aristocratici e borghesi o in atmosfere rococò o in salotti civettuoli veneziani. La lettura della mano era per lo più una forma di raggio per derubare il malcapitato. Tra il gruppo



*La buona ventura* (George de La Tour, 1632)



*La lettura della mano*  
(stampa ottocentesca)

di “egiziani” arrivati a Bologna nel 1422 vi erano alcune donne che leggevano la mano e “pochi gli n'andavano ch'elle non le robasseno o de la borsa, o tagliavano el tesudo a le femine” (Muratori, 1731, col. 611-612). Nella “Cosmographia universalis” di Sebastiano Münster edita a Basilea nel 1545 si legge che “le loro vecchie attendono a indovinare e all'arte chiromantica e dicono di far la ventura a chi vuole; ma mentre che elle dicono...., con astuzia mirabile mettono le mani alla borsa di chi le dimanda e con destrezza ne cavano cose che niun se ne avvede” (Münster, 1545, p. 603).

Così nelle scene di Caravaggio l'indovina legge la mano a un gentiluomo e intanto gli sfilta con destrezza l'anello da un dito. Nei quadri di Simon Vouet e di George de La Tour, mentre una “zingara” intrattiene un gentiluomo con la lettura della mano, un'altra gli porta via la borsa dalla tasca.

Certamente anche la gente di campagna era una clientela più che disponibile a farsi leggere la mano, ma non pagava certo in moneta sonante. Un detto sulla bocca dei gitani spagnoli recitava: “*El dinero està en la ciudad, non en el campo*” (i soldi stanno nella città, non in campagna) (Bright, 1818, p. 65). La divinazione a favore delle classi umili aveva una retribuzione in natura. Certe scene ambientate nel mondo rurale, come *la Zingara che legge la mano* nella campagna romana del pittore Michelangelo Cerquozzi o *Il tosatore di pecore* di Abel Grimmer in un villaggio delle Fiandre con in primo piano due donne che leggono la mano, o scene con contadinelle che immancabilmente recano al braccio un cesto di vivande, o la gitana accompagnata da un bambino già grandicello con in mano un fagotto in attesa di metterci dentro qualche provvista, non lasciano dubbi circa la corresponsione della controparte alla prestazione della “zingara” indovina. L'inglese Charles Knight a metà Ottocento assistette a Napoli a una scena singolare. Un pomeriggio

d'autunno le mogli di alcuni pescatori i quali erano stati sorpresi in mare da una tremenda burrasca erano accorse sulla riva vicino al promontorio di Posillipo urlando e strappandosi i capelli quando scorsero una zingara. Subito la interpellarono ed ella profetò che i loro mariti sarebbero ritornati sani e salvi alle loro case e in cambio le brave donne estrassero da un barile una o due manciate di sardine e le diedero alla zingara (Knight, 1845, p. 298).

Anche certe pratiche come la frode, l'estorsione, il furto o *ciurél* (dal sanscrito *corayati* ‘rubare’), si possono comprendere in questo contesto del fabbisogno alimentare. La maggior parte dei loro furti e delle loro astuzie erano d'ordine alimentare<sup>2</sup>. Al loro arrivo in Europa ai primi del Quattrocento gli “zingari” si presentarono sotto le vesti di poveri pellegrini provenienti dall'Egitto, suscitando la benevolenza della popolazione che si prodigò in generose donazioni. Nel 1417 una nobile famiglia della Transilvania offrì quaranta montoni ai “poveri pellegrini d'Egitto”, che dicevano di essere diretti a Gerusalemme, affinché giunti colà si ricordassero nelle loro preghiere. In Francia le autorità cittadine davano loro pane, botti di vino, montoni e avena per i cavalli. Nei Paesi Bassi ricevevano birra e aringhe affumicate, mentre in Belgio vino, biade e persino fascine di legna da ardere.

Quando non ottenevano con le buone ricorrevano alla forza. Nel XVI e XVII secolo circolavano in grandi bande armate di tutto punto e si approvvigionavano lungo il cammino razziano fattorie, mulini e piccoli borghi. I disegni di Jacques Callot, che appena dodicenne fuggì da casa per raggiungere l'Italia al seguito di una compagnia di “bohémien”, illustrano perfettamente questa realtà, a cui l'artista deve aver assistito dal vivo più volte. In diverse incisioni si vedono individui sorpresi a rubare nei casolari e nei pollai e che vengono inseguiti da contadini armati di forche e bastoni. In un altro disegno

una banda si ferma presso una locanda e mentre le donne distraggono gli avventori dicendo la buona ventura, il resto della truppa saccheggia pollai, porcili e granai.

Le donne mostravano una particolare abilità nel rubare i polli e le galline. Le loro ampie gonne erano provviste di tasche capaci dove facevano sparire ogni ben di Dio. Per attirare una gallina lanciavano nel recinto un lungo filo guarnito di mangime o di chicchi di granoturco e lo tiravano a sé finché la gallina non veniva a tiro. L'inglese Gilliat-Smith, viceconsole in Bulgaria, racconta che un giorno incontrò una donna appartenente al gruppo dei Grebenari, fabbricanti di pettini, che era appena uscita dalla prigione di Varna, dove aveva scontato un anno per furto. Lei lo invitò al suo accampamento, dicendo: "Ho pronta una gallina nella mia sacca". Lui di rimando le chiese se era il caso di tentare la Provvidenza il giorno stesso della sua scarcerazione e lei rispose: "Tu non conosci forse i nostri modi rom?" (Petulengro [Gilliat-Smith], 1915-16, p. 24).

Un altro stratagemma per procurarsi la carne di maiale era quello che i gypsies inglesi chiamavano

*drabbind bawlor* e i gitani spagnoli *drao*, ossia l'avvelenamento. In effetti avvelenavano un maiale somministrandogli nascostamente sostanze nocive, come muffe fungigne o carbonato di bario, per provocarne la malattia o la morte, quindi il giorno successivo ritornavano alla fattoria e si facevano regalare l'animale, che veniva consumato dopo opportuni trattamenti (Vaux de Foletier, 1977, p. 200). Anche i Rom Kalderash usavano lo stesso metodo e adducevano come giustificazione della loro richiesta il fatto che il grasso di maiale serviva loro per ungere le ruote dei carri o per lucidare i loro alti stivali (Tillhagen, 1957, p. 46). Se prendeva fuoco una fattoria o una stalla, essi prendevano gli animali morti nell'incendio e li tiravano fuori dalle ceneri ancora calde (Vaux de Foletier, 1977, p. 200).

Un'altra arma infallibile era il ricatto e l'intimidazione. Nel XVI secolo in Provenza e nella valle del Rodano gli "zingari" imponevano quasi come tasse prestazioni in natura e si facevano consegnare prosciutto e polli (Vaux de Foletier, 1977, p. 198). Verso la metà del Settecento il capobanda scozzese Matthew Baillie estorceva



La "sosta dei Bohémiens" (incisione di Jacques Callot, 1621)



denaro e viveri ai contadini che si recavano ai mercati in cambio di un lasciapassare (C.S.D., 1890, p. 255). Nell'Ottocento nel Regno Lombardo-Veneto e nello Stato Pontificio i proprietari terrieri per salvaguardarsi da incendi o da altre distruzioni pagavano ai nomadi di passaggio una specie di taglia, cioè un certo quantitativo di vino e di fieno (Karpati, 1962, p. 36).

Un importante settore dell'economia dei Rom era costituito dai loro mestieri artigianali (lavorazione dei metalli, fabbricazione di cesti in vimini, oggetti di legno, manufatti in cuoio ecc.). Nella maggior parte dei loro lavori non vi erano costi di produzione, in quanto ricavano le materie prime da ciò che trovavano in natura o dal riutilizzo dei materiali di scarto. Il salice e il giunco, che crescevano lungo i corsi d'acqua, erano impiegati nella fabbricazione di cesti, canestri e panieri o per l'impagliatura delle sedie; ramaglie di ginestra e saggina per la fabbricazione di scope;



*Fabbricante di mollette da bucato in legno.*



*Rom addetti al lavaggio delle sabbie aurifere nel Banato e in Transilvania.*



*La partenza per le fiere e i villaggi per scambiare i prodotti artigianali con i generi alimentari.*

rami di nocciolo per le mollette da bucato; ferro e rame di recupero di oggetti metallici abbandonati o buttati erano reimpiegati nella fabbricazione di pentole, ferri di cavallo, chiodi; piante varie per la fabbricazione di oggetti di legno, come piatti, cucchiari, pipe, bastoni, truogoli; il cuoio per la lavorazione delle selle, briglie, cinture e guaine per coltelli.

La maggior parte dei prodotti dell'artigianato rom erano merce di scambio con i generi alimentari. Specialmente le donne mettevano i manufatti nella bisaccia o li caricavano direttamente sulle spalle e partivano per i villaggi e i mercati e riportavano alimenti come farina, patate e fagioli. In Polonia il compenso per i lavori fatti dai fabbri veniva riscosso andando nelle case dei creditori, dove il debito veniva regolato sotto forma di prodotti naturali (Bartosz, 1978, p. 33). L'inglese John Sampson riporta la

testimonianza di un rom gallese, secondo cui i suoi antenati “*dile i kekavi i gageski i xabenaski*” (vendevano pentole ai contadini in cambio di viveri) (Sampson, 1926, p. 142). Mirella Karpati osserva che in un ambiente rurale dove c'era scarsa circolazione di denaro l'artigiano rom mandava la moglie a chiedere beni di consumo in cambio del lavoro fatto (Marcolungo-Karpati, 1985, p. 129). Anche l'etnologo svedese Tillhagen descrive questa sorta di principio di scambio: i Rom riparavano vecchie pentole di rame e vasi di latta o cercavano di rendersi utili in un modo o nell'altro e in cambio ottenevano latte, burro e altri prodotti (Tillhagen, 1957, p. 45).

Spesso la retribuzione per i servizi resi non veniva riscossa in una volta sola ma a rate. A tale scopo i calderari dell'Ungheria registravano i crediti per i lavori fatti su apposite tavolette di legno in cui erano disegnati i simboli dei



*Sistema empirico di annotazione dei crediti dei fabbri nomadi d'Ungheria*

generi alimentari e le tacche a indicare la quantità dovuta, secondo la seguente simbologia: 1 fagioli, 2 piselli, 3 lenticchie, 4 mais, 5 farina di mais, 6 farina di frumento, 7 pane, 8 pasta, 9 frumento, 10 avena, 11 orzo, 12 zucca, 13 cavolo, 14 cetrioli, 15 polpa di zucca, 16 lardo, 17 carne, 18 sale, 19 pepe, 20 tabacco, 21 maiale, 22 cavallo, 23 carro, 24 tenda (Herrmann, 1894, p. 157).

Nell'Ottocento gli Aurari della Transilvania, circa 1800 famiglie, che estraevano l'oro dai fiumi con una licenza statale e dietro pagamento di una tassa annuale, si accontentavano di guadagnare quanto bastava per acquistare il cibo, pur avendo

un'occasione straordinaria per arricchirsi. “Benché essi abbiano un mezzo veloce per guadagnare molto, scrive lo scrittore e viaggiatore francese Auguste De Gerando, essi non si danno pena, in tutto l'anno, di estrarre la quantità d'oro richiesta dal fisco che essi otterrebbero ricavare in pochi giorni” (De Gerando, 1850, p. 189).

Anche i Rom, specialmente le donne, impiegati come manodopera nei lavori agricoli stagionali erano retribuiti in parte con denaro, e in parte con i prodotti agricoli dei gagé-datori di lavoro. Era questa un'attività molto diffusa e praticata un po' dovunque in Europa: dalla raccolta del luppolo in Inghilterra tra la fine di agosto e l'inizio di settembre alla vendemmia in Francia, dalla raccolta del granoturco nell'Italia del nord-est e di frutta e verdura in Piemonte alla raccolta dell'uva e delle barbabietole nel Burgenland, del cotone in Turchia, dei peperoni e peperoncini in Romania e in Macedonia.

Era un periodo felice per i Rom che potevano trovare vitto e alloggio sicuri. Anche se a volte succedeva qualche infortunio sul lavoro o addirittura qualche disgrazia, come avvenne la sera del 20 ottobre 1853 in Inghilterra, a Hadlow nel Kent, quando il carro che trasportava un gruppo di raccoglitori di luppolo che tornavano al loro accampamento dopo una giornata di lavoro mentre attraversava il ponte di Hartlake precipitò nel fiume Medway in piena per le recenti piogge. Morirono 30 persone in maggioranza donne e bambini. La tragedia ha ispirato la ballata popolare 'Hartlake Bridge' e a perenne memoria delle vittime fu eretto davanti alla chiesa del villaggio un monumento che rappresenta un forno per l'essiccazione del luppolo.

Da quanto esposto emerge che, contrariamente alla società gagí tradizionale dove era l'uomo che lavorava per portare a casa i soldi, nella società rom è la donna che ha il compito di portare a casa il cibo quotidiano necessario. Dacché esiste la società rom, la sfera alimentare grava quasi

esclusivamente sulle spalle della donna. È lei, infatti, che è maggiormente a contatto con la società sedentaria con le attività del manghél, della chiromanzia, della vendita porta a porta, del piccolo espediente. Già nel 1520 il cronista tedesco Albert Krantz nella sua opera *Saxonia* riferisce che “*viris ex furto foeminarum victus est*” (il cibo è procurato agli uomini dal furto delle donne). (Krantz, 1520, sotto l'anno 1417). Un autore francese agli inizi del Novecento affermava che la donna di un *romanichel* è tenuta a guadagnare per lui, a servirlo e a mangiare i suoi avanzi (Vos (de), 1901, p. 660). Emilien Frossard, cappellano del carcere di Nîmes, racconta che una zingara si era accampata insieme al figlio di sette anni sotto le mura della cittadella per stare vicino al marito in carcere e quando qualcuno le gettava qualche spicciolo la si vedeva correre tutta contenta verso



*Vendemmia nelle tenute del principe di Varna in Bulgaria*



*Pasto serale dei raccoglitori di luppolo a Yalding, nel Kent*

la grata del carcere e consegnarlo al custode supplicandolo di provvedere al sostentamento del prigioniero più di quanto potesse fare la scarsa carità pubblica (Frossard, 1835, p. 39).

I Rom stessi hanno una chiara consapevolezza di come sia la donna la procacciatrice di cibo, come mostra chiaramente questa canzone dei Rom della Bulgaria: “*Vi man sas ek romni. Vi kodi muklas ma. Naj kon anél thulomas thaj manro*” (Avevo anch'io una donna. Lei mi ha lasciato. Non c'è nessuno che mi porterà lardo e pane). Oppure questo canto dei rom serbi: *Ushti, romnije, cer marno, Kaj so cio rom, bokhalo* (Alzati, o moglie, e fai il pane, che tuo marito ha fame) (Petrović, 1936, p. 90).

I proventi che l'uomo riusciva a realizzare grazie alla sua iniziativa servivano al soddisfacimento dei propri bisogni e raramente per i bisogni extra-alimentari della famiglia. Era un tipo di economia, che l'antropologa Jane Dick Zatta definisce “bipolare”, come se ci fossero due bilanci familiari nettamente distinti, uno a fini alimentari appannaggio della donna e un altro per le esigenze voluttuarie, di cui il principale beneficiario era l'uomo (Dick Zatta, 1985, p. 21). Una volta la maggior parte del denaro che gli uomini potevano guadagnare finiva nelle osterie. Il pastore luterano Martin Kelpius nel 1684 parlando dei Rom della Transilvania diceva che “*Quidquid lucrantur cauponae impendunt*” (spendono tutto ciò che guadagnano all'osteria) (Grellmann, 1810, p. 71 nota n. 3). L'inglese James William Ozanne, che trascorse alcuni anni in Romania, riferisce che “i datori di lavoro sono obbligati a pagare il cibo poiché tutti i soldi che ricevono alla fine della settimana vengono spesi alla domenica all'osteria” (Ozanne, 1878, p. 61). E Alexander Petrović dice dei Rom serbi che non appena il denaro arriva nelle loro mani, vanno in un negozio a comperare caffè, zucchero e tabacco. (Petrović, 1936, p. 95). L'austriaco Karl Otter riferisce che alla sera la moglie doveva consegnare i suoi



guadagni al marito, che aveva badato ai bambini durante il giorno, e che la maggior parte dei guadagni della donna era consumato in baldorie e giochi, e spesso non si provvedeva neppure per il necessario per il sostegno dei bambini (Otter, 1941, p. 108). Lo scrittore macedone Muharem Serbezovski scrive: “*So si len han adshive, a aso tasja gndinen tasja*” “Quello che possiedono oggi, lo spendono (letteralmente *mangiano*) oggi stesso, per il domani penseranno soltanto domani” (Serbezovski, 2000, p. 61). In un accampamento di Rom Harvati ardeva un grande fuoco. Al cappellano che gli diceva di non consumare tutta la legna, un rom replicò: “*Murine misline vavik vasho dive. Nindar murine misline vasho taha: so xasa, so kerala. Taha hilo aver dive*” (Devi pensare per oggi. Non devi pensare al domani: cosa mangeremo, cosa faremo. Domani è un altro giorno) (Peraboni-Riboldi s.d.).

I grandi film, come i capolavori di Emir Kusturica (“*Il Tempo dei Gitani*”), Tony Gatlif (“*Gadjo dilo*” ossia il gagio pazzo) o Aleksandar Petrović (“*Ho incontrato anche zingari felici*”), nel loro crudo realismo sono documenti illuminanti dei momenti “ricreativi” degli uomini, perlomeno dei Rom balcanici, costellati da bicchierate all’osteria, grandi fumate e giochi d’azzardo in compagnia di avvenenti cantanti e ballerine.

Al giorno d’oggi, che tutto sommato l’alimentazione non costituisce più un problema di vitale importanza, gli interessi dei Rom sono rivolti ai beni di consumo. I rom (non solo i giovani) si dedicano a spese eccessive in settori come l’abbigliamento, l’acquisto di macchine di lusso (che ha sostituito l’investimento nelle carovane), la frequenza di palestre e centri sportivi, l’intrattenimento con i giochi elettronici (che hanno sostituito il gioco delle carte e i giochi d’azzardo di una volta).

‘chiedere per sapere’. Il *manghél* è la base dell’attività economica dei Rom, ma anche del loro credo esistenziale, tanto che il loro motto potrebbe ben dirsi, parafrasando l’Alfieri: “Chiedere, sempre chiedere, fortissimamente chiedere”.

- 2 Anticamente i Rom rumeni rivolgevano alla Madonna la seguente preghiera: “She Devleski, rogima mandi tu ti des ma saores te rogima keki san i lashi. Kala des ti ciorao i raki, i isali, ik kakni, ik papini, ik bakrini, ik balishi, ik goruni, ta dao tuti ik mumeli bari “(Figlia di Dio, se tu mi permetterai di rubare della grappa, dell’acquavite, una gallina, un’oca, una pecora, una scrofa, una mucca io ti offrirò una grande candela) (Vaillant, 1861, p. 89).

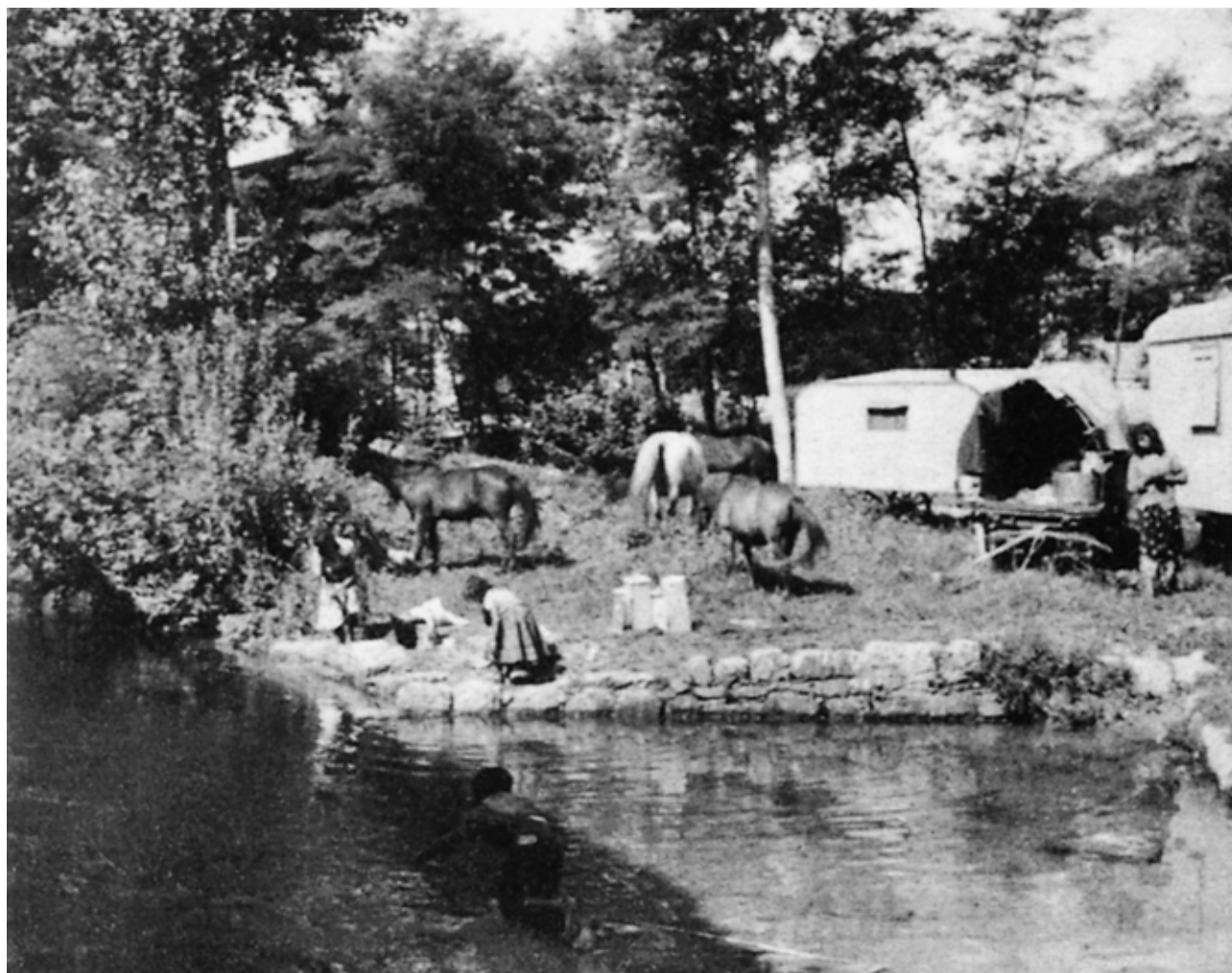
1 La lingua romaní, come le lingue classiche antiche, distingue *mangav* ‘chiedere per ottenere’ da *puciav*

## 2. Il cibo e la vita nomade

*(O xabé taj o drom)*

Il “nomadismo” è uno dei tratti salienti della cultura rom che condiziona la loro vita materiale, oltre che sociale e psicologica, e produce i suoi effetti anche nei gruppi sedentarizzati da secoli, come i Rom della Transilvania e dell’Ungheria, i Rom Rumeni della Valacchia, i Rom del Burgenland, i Servika Roma della Slovacchia, i Rom Arlija della Macedonia, i gitani dell’Andalusia e i gypsies scozzesi di Yetolm. È la loro forma

mentis permeata di nomadismo che impedisce ogni radicamento alla terra. Anche quando vivono in case non amano stare al chiuso. “È appena il caso di dire, osservava nel 1890 lo ziganologo ceco Rudolf von Sowa a proposito dei Rom della Boemia, che coloro ai quali è stata concessa una piccola casa nel villaggio non vivono in quella casa ma quasi sempre in strada, dove si trovano anche i loro cavalli e carri” (Sowa, 1890, p. 139). E l’inglese Henry Crofton riferisce che i Gypsies del Lancashire e del Cheshire “nei mesi invernali, dalla fine di ottobre ai primi di aprile, svernano nelle città in case in brutte condizioni o lungo una via dove le case sono costruite solo su un lato e sul lato opposto piantano le tende e i carri” (Crofton, 1877, p. 32).



*Un gruppo di rom nomadi in riva a un fiume.*

Il luogo fisico e simbolico della vita quotidiana del rom, sia che viva in una tenda, in una roulotte o in una casa, è costituito dallo spazio esterno dove generalmente arde un grande falò<sup>3</sup>. Il fuoco o *jag*, che richiama etimologicamente e culturalmente il dio indiano Agni e il fuoco sacro o *ignis* dei Latini custodito nel tempio di Vesta, è il nume tutelare della famiglia, del clan e dell'intera etnia rom. È una specie di “genius loci”, che fornisce energia per cuocere le vivande, tiene lontano gli spiriti dei morti, alimenta i canti e i racconti della tradizione e demarca il territorio rom oltre il quale vi è “il mondo buio e ostile” dei gagé.

Lo stile di vita nomade si ripercuote anche e soprattutto nell'alimentazione. Tutta la cucina rom, dall'attrezzatura culinaria alla capacità di sfruttare le risorse naturali alla semplicità e fantasiosità dei cibi, è plasmata da questo substrato culturale ancestrale.

La cucina tradizionale rom usa poche suppellettili per cucinare, retaggio di una vita nomade in cui il viaggio o *drom* (dal greco *δρόμος* ‘strada’) obbligava a portare un equipaggiamento ridotto all'indispensabile. I loro arnesi da cucina consistevano in pentole, pentoloni e padelle di diverse misure: una pentola di rame o *piri* (dal sanscrito *pithari* ‘pentola’) con o senza i manici denominati *kanda* (lett. ‘orecchie’); una casseruola di rame detta *tigaja* (dal rumeno *tigaja*); un grande pentolone di ghisa stagnato all'interno o *kakavi* (dal greco moderno *κακκαβή* ‘calderone’) con il coperchio (*fedevo*); un paiolo o *kezano* (dal rumeno *kazán* ‘paiolo’); una padella di ferro o *tava* (forse dal sanscrito *tap* ‘bruciare’); qualche ciotola di rame o *ciaro* (dal sanscrito *caru* ‘vaso’), una bacinella per lavare le verdure e un secchio o *paneskero* (dal romani *pani* ‘acqua’) per attingere l'acqua.

Specialmente il grande calderone, la *kakavi*, con il quale si faceva da mangiare per un grande numero di persone, rivestiva un carattere sacrale.



La grande pentola, attorno alla quale si riuniva la numerosa famiglia, nell'immaginario rom era carica di ancestrali simbolismi, dagli affetti familiari alla prosperità economica e alla fecondità riproduttiva<sup>4</sup>. Lo studioso greco Alexandre Paspati nel suo lavoro sui *Tchinghianés* dell'impero ottomano pubblicato nel 1870 menziona una singolare festa detta *kakkavá* o festa delle caldaie, che veniva celebrata dai Rom musulmani della Tracia e della Rumelia. Il 23 aprile, giorno dedicato a San Giorgio, i Rom lasciavano i quartieri invernali e si davano appuntamento in un grande spiazzo erboso e qui davano una festa che durava tre giorni. Si uccideva un agnello e si imbandiva una tavola ricoperta di fiori e piena di vini (Paspati, 1870, p. 27)<sup>5</sup>.

Nei tempi antichi si cucinava all'aperto sul fuoco a legna appoggiando le pentole sopra grosse pietre o appendendole a un ramo mediante una catena di ferro. Ma il modo più classico era il treppiede detto *trinkašt* (da *trin* ‘tre’ e *kašt* ‘legno’, letteralmente tre legni), costituito da tre bastoni piantati nel terreno e incrociati tra loro alla sommità e legati con un anello o un filo di ferro, dal quale pendeva una catena alla quale si agganciava la pentola per far da mangiare. I Gypsies inglesi invece usavano un sostegno speciale, detto *kettle prop*, costituito da una lunga asta di ferro, opportunamente sagomata e munita di un gancio per le pentole, piantata nel terreno obliquamente e orientata verso il fuoco. Questa soluzione aveva il vantaggio che si potevano

collocare intorno al fuoco più *kettle prop*, anche quattro o cinque, sui quali poter cuocere contemporaneamente più vivande. Un altro tipo di treppiede (una specie di fornello portatile), molto semplice e di facile collocazione era la *pirostjá* (dal neogreco *pirostiá*), un attrezzo di ferro costituito da un supporto circolare a cui erano saldati tre piedini, oppure si poteva utilizzare un lungo bastone disposto orizzontalmente al quale si appendevano una o più pentole.

Per arrostire le carni si usava lo spiedo o *busht*. In genere è compito dell'uomo approntare la preparazione di certi animali, come il porcospino, il maiale o l'agnello, e di accudire alla carne allo spiedo. È curioso come una tribù di ursari della Bosnia impiegasse un enorme orso per girare lo spiedo (Foletier, 1977, p. 199). Modernamente è invalsa la tendenza di applicare per comodità un motorino elettrico alimentato da una batteria di una autovettura.

Durante gli spostamenti questa attrezzatura poteva essere trasportata sul dorso di un animale, ma all'occorrenza se ne poteva occupare un individuo della compagnia. Nella straordinaria



treppiede o *trinkašt*



sostegno per pentole o *kettle prop*



sostegno tradizionale per pentole



*pirostjá*

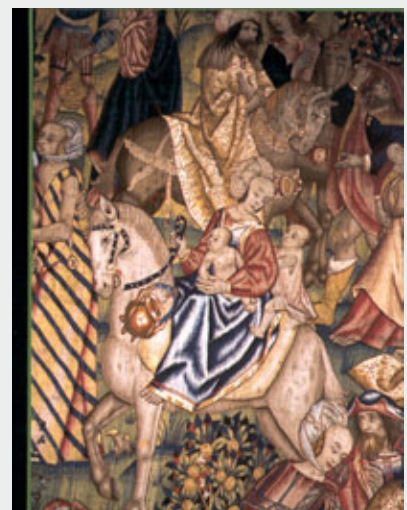
incisione di Callot “*Bohémiens in marcia*” appare una figura divertente di un ragazzo che porta un'enorme pentola sulla schiena, un lungo girarrosto in mano e una pentola con tre piedi dalla forma panciuta sulla testa (un bronzino), mentre gli è accanto una bambina con in mano una grande padella rotonda.



Callot “*Bohémiens in marcia*”, 1621 (part.)



Bronzino simile alla pentola in testa al bambino (a sinistra) e appesa alla cavalcatura (a destra)



Arazzo di Tournai (fine sec. XV): “*L'arrivo dei Bohémiens*” (part.)





*Tipi rudimentali di stufe*

La legna per alimentare il fuoco veniva procurata direttamente sul luogo di sosta, nei campi, nei boschi e nelle siepi. Gruppi sedentari costruivano un focolare in argilla oppure avevano un forno davanti alla capanna. Quando si cominciò a viaggiare con i carrozzoni ippotrainati, questi erano dotati di stufe in ferro o in ghisa. Molto spesso i Rom costruivano loro stessi rudimentali stufe lavorando il ferro o assemblando vari pezzi di lamiera.

I Rom non producono alimenti in proprio e perciò hanno imparato a ricavarli dal mondo circostante. A perenne contatto con l'ambiente naturale, si sono specializzati in una raffinata tecnica di "domesticazione" delle risorse della natura, sia del mondo vegetale che di quello animale. Hanno potuto nutrirsi grazie alla raccolta spontanea di erbe e frutti commestibili, funghi, radici, miele selvatico e alla cattura di animali selvatici come lepri, conigli, cinghiali, porcospini, lumache. Nello stesso tempo hanno saputo sfruttare un'economia basata su quella che potremmo definire la "domesticazione" del gagió mediante servizi e forme di sfruttamento del contesto umano prossimo, in cui procacciarsi in vario modo i generi alimentari necessari.

Date queste premesse è chiaro come il rapporto dei Rom con il cibo sia sempre stato all'insegna della casualità e della variabilità. La disponibilità di cibo era strettamente legata alla situazione del momento, secondo la reperibilità dei prodotti naturali, la generosità dei gagé, la capacità di chiedere, l'intraprendenza di approfittare di certe

situazioni favorevoli ma anche la chance o fortuna (baxt). Per lo spirito superstizioso dei Rom, se il giro andava a vuoto, la colpa era della sfortuna e, se la donna tornava a casa con la sacca semivuota, la colpa era di un uomo o un cane o un gatto che le avevano attraversato la strada (Petrović, 1940, p. 35).

I Rom non usano, se non raramente, conservare gli alimenti. Specialmente una volta non c'era la possibilità di conservare il cibo e le vivande, ma tutto doveva essere procurato, cucinato e consumato in giornata. In genere era ed è estranea l'idea di provvista, sia perché i Rom non hanno la preoccupazione del domani sia per ragioni legate alla qualità del cibo avanzato. I Rom polacchi, per esempio, ritenevano che "il cibo preparato bisogna consumarlo nello stesso giorno perché già il giorno dopo può essere dannoso". (Bartosz, 1978, p. 6). E per i Manouches francesi "un cibo preparato per un pasto non è mai consumato per un altro" (Derlon, 1978, p. 90).

Il tedesco Grellmann riferisce che la carne avanzata era essiccata al sole o affumicata col fumo del fuoco acceso davanti alle loro tende (Grellmann, 1810, p. 57). Era una tecnica antichissima già documentata in un dipinto di Jerome Bosch "Il carro del fieno", dove è rappresentata la preparazione del pasto in un accampamento con uno spiedo al quale è appeso un pesce ad affumicare. Lo studioso francese Dollé riferisce che era un procedimento conosciuto anche dai Manouches francesi, ma osserva che era una tecnica poco usata poiché il rom non adopera che legna secca perché il fuoco deve essere vivo, caldo e luminoso e secondariamente non ha interesse ad attirare l'attenzione sulla sua presenza con colonne di fumo (Dollé, 1980, p. 116). Per questo motivo, come è capitato spesso durante la seconda guerra mondiale, i Rom non si curavano di mangiare la carne cruda per non rischiare di essere scoperti.



Altri metodi di conservazione erano la salatura della cacciagione e del pesce; la stagionatura della carne; la salamoia, come per le verze cappuccio che entrano nella preparazione delle *sarme*, che oltre a dare un sapore aspro permetteva una lunga conservazione; le verdure sott'olio o sott'aceto e la conserva di confetture e marmellate.

L'alimentazione quotidiana era quindi irregolare e la mancanza o abbondanza determinava i loro criteri alimentari. C'erano giorni in cui il cibo era abbondante o appena sufficiente, altri in cui scarseggiava per tutti e si doveva tirare la cinghia. Specialmente d'inverno si era costretti a nutrirsi poveramente, a base di minestre di patate e fagioli, crauti, rape, qualche gallina e parti scadenti di maiale. In questa precarietà quotidiana, dove tutto doveva essere utilizzato al meglio e nulla doveva essere sprecato, il rom ha affinato la sua capacità di adattamento. Un gitano, raccontando allo scrittore Charles Duff le peripezie vissute durante la guerra civile spagnola, affermava con orgoglio: "Noi gitani possiamo vivere con molto poco ed io con il mio popolo ho imparato a utilizzare ed ad arrangiarmi con ogni sorta di cose che tu non avresti mangiato" (Duff, 1940, p. 17).

Un ruolo determinante nella preparazione dei cibi era svolto dalla donna cuciniera, che



Jerome Bosch, *Il Carro del fieno (part.)*

doveva attingere a tutte le proprie doti di fantasia e improvvisazione per poter ricavare il massimo dalle materie prime a disposizione. Un proverbio kanjarja afferma che una cattiva cuoca, anche se dispone di molti ingredienti non riesce a sfamare una sola persona, mentre una buona cuoca con poche materie prime riesce a sfamarne molte. La cucina rom si adatta al momento e al luogo con una libertà e fantasia gastronomica oltre l'ortodossia: se manca un ingrediente (un aroma, una spezia) è giocoforza rimediare con un altro.

La preparazione del pasto spetta generalmente alla donna. Un detto dei Rom della Transilvania asserisce che "*laci romni jaga, pira taj xabena* (una buona donna è fuoco, pentole e cibi). Talvolta i lavori più umili come cercare la legna da ardere, provvedere all'acqua, fare il caffè sono assegnati alla *bori*, la nuora<sup>6</sup>.

Non c'era molto tempo da dedicare alla preparazione dei pasti, per questo la cucina doveva essere nello stesso tempo essenziale e sostanziosa. Doveva essere ricca di valori nutritivi ed energetici per la fatica del viaggio, l'esposizione ai cambiamenti di clima, il facile rischio di infezioni.

Tutto veniva cucinato in una sola volta, tutti gli ingredienti, letteralmente parlando, "entravano nello stesso calderone". Il pasto principale era preparato in una grande pentola e consisteva in una minestra o zuppa contenente qualunque tipo di carni e verdure disponibili. Era la logica del "piatto unico", che si applicava anche nella preparazione di pizze che erano farcite di formaggio, carne, o verdure. Assecondando la loro ancestrale dottrina gastronomica che vuole un piatto veloce, sostanzioso e completo, i Rom si sono subito impossessati dei nostri stufati e piatti unici, come il *gulash*, la *ciorba* o la *bagnacauda*.

La cucina rom è semplice e poco raffinata, ma sempre saporosa e piccante. Una cucina per così dire "colorata" dove predomina il rosso del peperoncino, dei sughi e dei condimenti,

degli intingoli piccanti e delle salse di pomodoro. Se il cibo non ha colore, il rom potrebbe rifiutarsi di mangiare, protestando che “quello sembra un cibo dei gagé”. Diciamo subito che le motivazioni di questo atteggiamento non sono di ordine estetico ma, come vedremo nel capitolo dedicato al cibo e la salute, sono ben più profonde e investono il mondo culturale rom.

Il rapporto stretto tra cibo e vita nomade diventa pregnante se pensiamo che nelle precarie condizioni esistenziali in cui il cibo era questione di vita o di morte, un ruolo sociale fondamentale era svolto dal senso di solidarietà e di ospitalità. Innanzitutto la solidarietà. Un antico detto kalderash afferma che “*Vortako si mursh te del xabén tuke kana trobúl tuke*” (Amico è l'uomo che ti dà da mangiare quando ne hai bisogno). Un rom nel bisogno troverà sempre la solidarietà di un altro rom; per lui è sempre pronto un piatto che lo possa sfamare.

In secondo luogo i Rom hanno sviluppato un grande senso dell'ospitalità, un'ospitalità conviviale, tanto che è stata istituzionalizzata e codificata nella *paciv*, la festa dell'ospitalità. Se un clan (*vitsa*), amico o forestiero, è di passaggio o viene in visita, bisogna intrattenerlo in maniera ospitale con un invito: “Venite, vi chiedo una *paciv*” (*Aven, mangav tumenge paciv*), e si organizza un pranzo speciale (Thillagen, 1957, p. 159). Dall'altra parte l'ospite è obbligato ad assaggiare qualcosa, anche semplicemente una tazza di caffè, se no potrebbe essere considerato “impuro”. (Zanger, 2001, p.132).

È tale il senso di dipendenza dal cibo che questo sentimento (forse l'unico motivo extra-economico che avvicina il rom al gagio) si



*In qualunque momento della giornata c'è sempre un piatto di sarme per l'ospite.*

applica anche ai non-rom. Il rom è ritualmente distante dal suo avversario per antonomasia, il gagio, ma nel bisogno gli è solidale. Non vi è nulla, come il senso della fame, che rende il rom disponibile al gagio, più dei servigi, dei favori o degli aiuti dell'assistenza sociale. Per la loro legge e la loro coscienza è un crimine rifiutare il cibo a una persona affamata<sup>7</sup>.

Il valore dell'ospitalità si è conservato anche in tempi di abbondanza. Essi condividono con l'ospite il pane, il vino, l'arrosto o il caffè, che non è solo un atto di cortesia ma di vera partecipazione. Non si è mai sentito che un rom abbia rifiutato ospitalità o abbia lesinato in fatto di vettovaglie<sup>8</sup>.

3 Presso i Rom sedentari di Sulmona (provincia dell'Aquila) si osserva che “nelle loro case, le stufe vengono tenute con lo sportello aperto per vedere la fiamma. All'obiezione che in questo modo si consuma più legna, una vecchia ha risposto: “Io posso stare senza mangiare ma non senza fuoco” (Classe V B del liceo “Ovidio” di Sulmona, 1979, p. 20).

4 Nell'oniromanzia rom la pentola di rame significa vita familiare serena, figli numerosi e buone novità da un parente (Buckland, 1998, p. 77).

5 Il poeta greco Costis Palamas rievoca così questa

straordinaria festa primaverile: “Ed ecco che nella prateria spaziosa, tutta verde, tutta fiorita, esulta e vocifera e delira la festa dei gitani, la festa della Kakava di tre giorni. Una festa bizzarra e prodigiosa una volta l’anno, all’inizio del mese di maggio, nei fiori e nell’allegria di maggio” (Palamas, 1931, p. 110).

- 6 Un canto dei Rom della Slovacchia dice: “*Amari sal amari, amari terni bori, amareder aveha vedros pani ane*ha” (Sei nostra, giovane sposa, ma sarai ancora più nostra, quando ci porterai un secchio d’acqua (Hübschmannova, 1980, p. 8).
- 7 Ne è una testimonianza un episodio accaduto ai soldati italiani combattenti in Serbia, che dopo l’armistizio dell’8 settembre 1943 furono fatti prigionieri dai tedeschi e internati nel lager di Bor, città della Serbia centrale, e costretti a lavorare nelle miniere circostanti. Dal campo di internamento al posto di lavoro in miniera dovevano attraversare il quartiere zingaro e i Rom al loro passaggio, indotti a compassione, si avvicinavano ai nostri soldati e offrivano loro del pane, pezzi di carne, patate cotte, nonostante i divieti e il rischio di rappresaglie (comunicazione orale di Pietro Motta di Verderio, in Brianza, sulla base dei racconti del padre Luigi, classe 1914).
- 8 Un’antica tradizione vuole che i Rom siano stati condannati alla vita errante per non avere dato ospitalità a Maria e al bambino Gesù durante la fuga in Egitto (Andrea da Ratisbona, *Diarium sexennale* (1422-1427) in Oefelius A. F., *Rerum Boicarum Scriptores etc.* Augusta 1763, Tomo I, p. 21, riferisce che i Cingari giunti a Ratisbona nel 1424 dicevano “se exulare in signum seu memoriam fugae Domini in Egyptum dum fugeret a facie Herodis, qui eum quarebet ad occidendum”). Da contraltare a questa diceria vi sono le “zingaresche”, composizioni poetiche popolari in voga nel XVII e XVIII, che invece narrano la generosità della zingarella-egiziana che ospita e rifocilla la Sacra famiglia (Pincherle, 1891, p. 45-47).

*Siete stanchi li meschini  
Credo, o poveri pellegrini,  
Da alloggiare voi cercate  
Voi, Signora, scavalcate.*

*Sono una donna Zingarella  
Bench' io sia già poverella;  
Pure io t'offro casa mia  
Benché degna di te non sia.  
Io ci ho qua una stallicella  
Buona per la somarella;  
Paglia e fieno ora vi metto  
V'e per tutti lo ricetta.*



### 3. Dal pasto quotidiano al banchetto

*(O divesesko xabé taj o baro xabé)*

I Rom dedicano all'alimentazione il tempo e l'interesse strettamente necessari al nutrimento. Il loro pasto quotidiano (*divesesko xabé*) è una cosa molto semplice, informale e frugale e si risolve in un menu standard che si ripete con poche variazioni (Manna, 1990, p. 198).

Una volta non facevano mai colazione, ma si accontentavano di un po' di caffè. Talvolta consumavano una minestra di trippa o una pappa

di granoturco (Maherhoffer, p. 70) o un po' di pancetta frita fra due spesse fette di pane, anch'esso fritto (Harvey, 1988, p. 96). Anche alla sera prima di coricarsi bevevano caffè. Col generalizzarsi della vita sedentaria e della scansione della giornata sul modello gagi, anche il pasto rom si è differenziato e articolato nei tre momenti fondamentali: la colazione o *dehtarinaho xabé* al mattino; il pranzo o *mizmeresko/pashdivesesko xabé* a mezzogiorno e la cena o *ratako xabé* alla sera.

Il pasto vero e proprio avveniva all'imbrunire. Era quello il momento magico da dedicare al cibo, quando le donne ritornavano dal *manghél* e gli uomini ritornavano dalle fiere o dall'osteria o dopo una giornata di viaggio da un posto all'altro. Era nel pasto tardo-pomeridiano o serale che il rom e la sua famiglia ritrovavano la loro vera dimensione, lontano dal mondo dei gagé e nel loro proprio spazio attorno al fuoco. La donna metteva sul focolare un pentolone pieno d'acqua in cui



*Bambini intorno alla pentola fumante a Uzhorod, Ucraina occidentale*

cuocevano a lungo e tutti insieme gli ingredienti, dalla carne alle verdure, i condimenti, la pasta o il riso.

Intanto i bambini giocavano a rincorrersi, a nascondersi o ad arrampicarsi sugli alberi. A volte nell'attesa, specialmente quando la cottura era in corso, cantilenavano filastrocche come questa, raccolta da Engelbert Wittich tra i sinti tedeschi:

*Tuv, tuv, tscha manter nikli.*

Fumo, fumo, vattene via da me.

*Meh dau dut kil da maro.*

Ti darò pane e burro.

*Bek, bek, da challo tschavo.*

Cuoci cuoci, che il bambino possa mangiare

(Wittich, 1932, p 28).

Poi la madre veniva sulla porta della tenda e li chiamava: *Ciavale, ciałale, avén te xan* (Bambini, bambine, venite a mangiare) e il padre replicava “*Akaná*” (subito) e tutti si mettevano, per così dire, “a tavola” (Tillhaghen, 1957, p. 51). Ma non era una vera e propria tavola. Fino a metà Novecento i Rom non avevano un tavolo, ma mangiavano sul pavimento della tenda o su un largo tappeto, usualmente a gambe incrociate o accosciate. Le donne spesso consumavano i loro pasti in disparte e senza neppure sedersi, disossando una coscia di pollo o intingendo bocconi di pane nella minestra. Non c'erano neanche i piatti, ma una volta pronta la cena veniva travasata dalla grande pentola in un'unica grande marmitta o pignatta di rame (i Rom Abruzzesi la chiamavano significativamente *u ruode* ‘la ruota’), collocata al centro su un ripiano di ottone e tutti si servivano usando un cucchiaio, se era un cibo liquido, se no utilizzando le mani.

La posata più in uso era il coltello o *ciurí* (dall'hindi *churí* ‘coltello’), uno strumento indispensabile alla vita nomade per difendersi dagli animali selvatici, uccidere la selvaggina, tagliare i rami e trinciare le carni. Il cucchiaio o



*La consumazione del pasto presso un gruppo indiano del Rajasthan*



*Donne slave si servono da un'unica pentola*





Donne rumene consumano il pasto in comune



Donne Gurvara dell'Ungheria sedute intorno alla grande pentola

roj (dall'hindi *doī* 'cucchiaino') è attestato fin dai primi tempi del loro arrivo in Europa. In alcune tappezzerie di Tournai ci sono scene con bambini che si servono da grandi ciotole con lunghi cucchiaini di legno. Il cucchiaino era sicuramente oggetto di grande considerazione e venerazione nell'immaginario rom, tanto che in Scozia la gypsy che riceveva l'ospitalità di una notte in una fattoria lasciava in regalo per il bambino del benefattore un cucchiaino di corno come augurio di buona fortuna (Sigourney, 1856, p. 142).

La forchetta non era molto diffusa e non faceva parte del bagaglio culinario tradizionale dei Rom, tanto che il nome di questa posata non è antico, come gli altri, ma ha denominazioni diverse

secondo il paese di insediamento, come per esempio *furka* (Rom Kalderash), *piruno* (Rom Cergarija), *vilita* (Rom Harvati), *gabla* (Sinti Gagikane), oppure secondo una caratteristica propria dell'oggetto, come *shtarfin* 'dalle quattro punte' (Rom Arlija) o *pusramangara* 'quella che punge' (Romanichels inglesi), *shingengre* (da *shing* 'corno') presso i Rom Abruzzesi. Se si doveva mangiare del cibo che non si poteva prendere con il cucchiaino uno usava le dita o, come presso i Rom Abruzzesi, rametti d'ulivo (Spinelli, 1994, 238), mentre i Sinti dell'Alsazia si servivano di grandi forchette per la cattura dei pesci nei torrenti di quella regione.

Per le bevande ci si serviva di ordinari bicchieri (*taxtaj* o *poharo*), mentre il capofamiglia poteva bere in un bicchiere d'argento (*rupuno taxtaj*). La tazza d'argento faceva parte del tesoro di famiglia e costituiva una importante eredità che passava



*taxtaj*



*ciaró*



*roj*



*shevrika o shefa*



*ciuri*



*vilita*



*khoró*

di padre in figlio (De Marne, 1990, p.18). Oltre alle ciotole e ai piatti (*ciaró*) si usavano brocche e vari tipi di vasi (*choró*). Più tardi fecero la loro comparsa pentole e pignatte di terracotta e le stoviglie in ceramica per mangiare e bere. Anche pentole e padelle di alluminio e smaltate.

In stridente contrasto con la frugalità del pasto quotidiano, i banchetti molto frequenti sono invece di una sontuosità e dispendiosità tali da fare concorrenza alle cene luculliane. Il banchetto (*baro xabé*) è qualcosa di spettacolare, la caratteristica è che non esistono le portate ma le vivande vengono imbandite tutte insieme sulla tavola, o meglio sulla grande tavolata. È un tripudio di colori, dal verde delle verdure e dei contorni al rosso degli intingoli, delle salse, dei peperoni e perperonini; un sapore di carni, arrostiti e stufati; uno sfavillio di posate e piatti dorati, di bicchieri di cristallo di Boemia, di cesti di frutta e di fiumi di alcol e bevande, vini cognac e birra.

Ma a differenza degli antichi Romani, i Rom non ne fanno un motivo edonistico, una questione di piaceri della mensa. Abituati alle privazioni e agli alti e bassi della fortuna, si considerano fortunati se possono rimediare qualcosa per sfamarsi. Un proverbio dei Rom Harvati dice: “È meglio dormire sotto una pianta sazio, che dormire affamato in un letto di re” (*Heder sovi*

*stelu jek bukwa cialo, neko sovi bukalo po jek misto ot krali*). In una lirica il poeta rom bosniaco Velija Ahmetović si esprime così:

*Bari jag te kali mol,*

Un grande fuoco e vino nero,  
e gradele te upral o macio.

una griglia con sopra il pesce.

*Niko po sveto katar lete*

Nessuno al mondo

*inaj majbarvalo.*

è più ricco di un rom

(Ahmetović, 2005, p. 94).

I Rom non sono ingordi e non mangiano con avidità. Alexander Petrović dice che i Rom serbi criticano i gagé perché mangiano smodatamente e si abbuffano come maiali: “*Gagé xan ali balo*” (i gagé mangiano come un maiale). Invece il rom mangia con moderazione e sobrietà e si considera soddisfatto di ciò che ha davanti. “*Me sem cialo kana si gov xabé angla mande, homa cialijav*” (io sono sazio, non appena il cibo è messo davanti a me, non ho più fame” (Petrović, 1939, pp. 33-34).

La molla di questi grandi banchetti è l'ostentazione della ricchezza. I Rom infatti hanno un concetto diverso di prodigalità e di ricchezza. La ricchezza o meglio il patrimonio di famiglia non è costituito dal capitale finanziario



*Tavole imbandite per un banchetto cerimoniale*

accumulato, ma dalla quantità di denaro speso e quindi ostentato<sup>9</sup>. Per questo vogliono che le loro tavole siano riccamente imbandite e che vengano letteralmente inondate da una grande quantità di cibo. Jan Yoors, artista belga che all'età di dodici anni fuggì da casa per unirsi con un gruppo di Rom Lovara viaggiando attraverso l'Europa occidentale e orientale, racconta che quando Pulika, il capo di questa tribù o *kumpania*, incontrò dopo anni il fratello Milosh organizzò in suo onore una grandiosa festa (*paciv*) con ogni sorta di cibarie e bevande perché voleva che la *paciv* diventasse “leggendaria fra tutte le comunità” (Yoors, 1960, p. 22-23). Il prestigio dell'uomo rom è fondato sulla prodigalità, per cui non esita talvolta ad indebitarsi pur di mantenere questo suo status simbol. Uno dei motivi per cui si rimandano i battesimi o i matrimoni è la mancanza di mezzi per poter festeggiare degnamente questi avvenimenti e lasciare così materia per le *paramicia*, i racconti epici del clan, e un ricordo duraturo alla posterità.

Il banchetto è un fatto di uomini, una convivialità tutta maschile. Sono loro i destinati a partecipare attivamente e coralmemente. Gli uomini e le donne mangiano in tavole separate. Per le donne e i bambini viene approntato un tavolo in disparte. Quando ci si siede a tavola si augura buon appetito: *xas sastimasa*. Il pranzo incomincia con un brindisi con grappa o cognac, tra verdure miste (peperoni, cetrioli, insalata, pomodori) e continua con le più disparate carni (sarme, civapcici, maiale allo spiedo ecc.).

Il mangiare ha sempre e comunque implicazioni sociali: più del cibo conta la parola<sup>10</sup>. Nei pasti solenni danno importanza al dialogo: più che mangiare si parla molto. È interessante assistere alle loro performances oratorie, quando uno si alza e davanti all'assemblea declama con voce misurata e con gesti plateali, a cui un altro astante replica con altrettanta compostezza e dignità. Discutono, raccontano episodi di vita, commentano i fatti del

giorno, si scambiano auguri di prosperità. Presso i Rom Grebenari della Bulgaria durante il pranzo ogni uomo fa un piccolo discorso in cui augura a tutti fortuna e salute e che “ognuno di noi possa rubare trenta cavalli prima della fine dell'anno” (Petulengro [Gilliat-Smih], 1915-1916, p. 33).

Hanno però un debole per il bere: più che dal cibo il banchetto è scandito dai momenti del brindisi. Ad ogni istante, una attestazione di consenso, un complimento, un'euforia portano a brindare reciprocamente alla propria e altrui salute. L'arrivo di un nuovo invitato è salutato da un brindisi reciproco o collettivo. La particolarità di queste feste è che si arriva quando si vuole, l'importante è fare la presenza come segno di educazione e amicizia e non è neanche necessaria la partecipazione continua. È una cerimonia che si protrae nel tempo ma si rinnova continuamente in ogni istante, ad ogni arrivo di un nuovo invitato e ad ogni euforica iniziativa individuale. Per questo non conta la qualità e quantità delle vivande (sempre ad alto livello, per motivi di apparenza), quanto il reciproco onore e l'augurio di buona salute. La cosa più importante non è il cibo ma l'atto del brindare e quindi bevono a ogni istante vino, cognac, grappa, ma soprattutto birra (la bevanda prediletta in assoluto perché poco alcolica e permette abbondanti libagioni). Quando si finisce di mangiare presso un amico (ognuno celebra una propria festa) si è invitati ad un'altra festa e così si passa di tenda in tenda o di casa in casa e la festa si ripete.

9 Pagare è considerato una specie di onore, generalmente rivendicato dall'uomo più importante del gruppo, come dimostra un tragico episodio, narrato da George Borrow, avvenuto tra i gitani di Granada intorno al 1830: l'uccisione di Pindamonas, un gitano di grande prestigio e di considerevole ricchezza, da parte di Pepe Conde, celebre contrabbandiere. Capitò che un giorno Pindamonas e altri gitani tra cui Pepe Conde andarono in un'osteria e dopo aver consumato alcune bevande



Pindamonas si accinse a saldare il conto, quando si fece avanti Pepe Conde che avanzò il proprio diritto al pagamento, ma Pindamonas insistette e gettò le monete sul bancone subito imitato da Pepe Conde. Ne nacque una lite e quest'ultimo estrasse un pugnale e con un forte fendente colpì all'addome Pindamonas, che all'istante morì (Borrow, 1841, pp. 243-246).

10 Parafasando il Vangelo, si potrebbe dire: “Il cibo si fa parola”. Per l'importanza della parola nella società rom basti considerare il suo ruolo fondamentale nella *kris*, il tribunale degli anziani nelle cause giuridiche; nel *manghimós*, la lunga contrattazione nella richiesta della ragazza in sposa; nelle *armaja*, formule di giuramento imprecatario o vere e proprie maledizioni contro l'avversario; nel delicato ufficio del *sitari*, incaricato nei matrimoni alla raccolta dei regali agli sposi; negli elogi e canti funebri per lo più improvvisati davanti alla bara dei cari defunti ecc.

## 4. Cibo e tabù

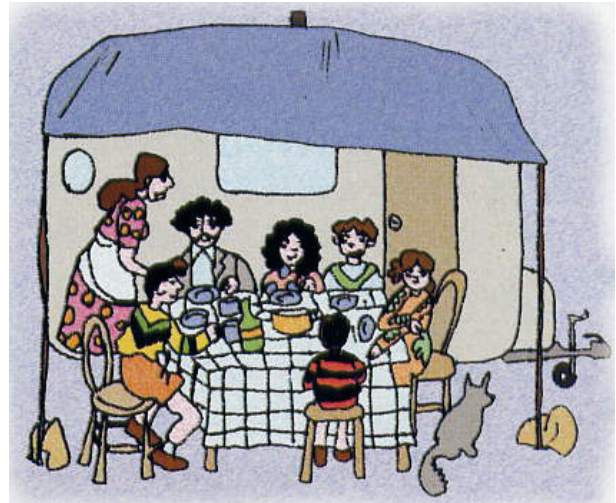
(*Xabé taj maxrimata*)

Ogni società, e quindi anche quella rom, ha una serie di tabù alimentari che regolano i rapporti dell'individuo con il cibo. Ma mentre tutti gli altri gruppi umani rispettano prescrizioni alimentari dettate da precetti religiosi (il divieto di consumare carne suina per i musulmani o carne bovina per gli indù o cibi non kosher per gli ebrei), nei Rom sono imposte da un'autoregolamentazione socio-rituale. Infatti i rom musulmani della penisola balcanica mangiano indifferentemente carne di maiale e brindano con birra e acquavite sulle tombe dei loro morti, benché severamente proibiti dal Corano. Il rom che trasgredisce le norme della comunità non offende la divinità, ma attira sfortuna e disgrazia su di sé e su tutto il proprio gruppo.

La società dei Rom 'Uomini per eccellenza' (dalla radice indoeuropea \**gdhom* 'essere terrestre', da cui derivano il lat. *homo* 'uomo' e *humus* 'terra', il gr. 'terra', il skr. *kshas* 'terra', l'irl. *duine* 'uomini' ecc), antagonisti a tutti gli altri o *gagé* 'uomini di second'ordine' (dal punjabi *kajja* 'uomo'), non lo si sarà mai ripetuto abbastanza, è una società a parte già compiutamente realizzata in se stessa e che attinge in se stessa i fondamenti della propria organizzazione e sussistenza.

I Rom sottopongono il cibo a un rigido controllo e a un elaborato sistema di tabù, fondati sul concetto di impurità rituale più che sulla natura intrinseca del cibo. Nella preparazione del cibo e ancor più nella sua consumazione è essenziale la separazione tra puro e impuro. Possiamo considerare quattro "soggetti" che possono rientrare nel concetto di impurità (*maxrimós*): la donna, i morti, i *gagé*, certi animali.

Specialmente la donna, che per via delle sue connessioni con il sangue è fonte di impurità, attira le più rigide norme per quanto riguarda la



*Integrazione o assimilazione?*

sfera alimentare. Se una donna sfiora con la gonna o fa il passo sopra il piatto di un uomo che sta mangiando, il cibo deve essere buttato e il piatto distrutto perché diventa impuro ossia, secondo la terminologia dei vari dialetti, *maxrimé* o *melaló* o *prasto* o *moxado*. Se fa il passo sopra un secchio d'acqua o scavalca un ruscello, l'acqua non è più bevibile. Le mani di una donna che lavano i panni sono *maxrimé*; se le si offre il caffè deve prendere la tazza con la gonna per evitare il contatto diretto. Presso i Rom turchi due giovani di sesso diverso che bevono da un medesimo bicchiere violano un tabù. Durante il periodo mestruale la donna è *maxrimé* ed è esclusa da ogni contatto con l'uomo e non può né preparare né toccare il cibo destinato a suo marito o a qualsiasi altro uomo. Non può attingere acqua e mai, in nessun caso, deve raccogliere le erbe e piante per uso culinario o terapeutico, pena la perdita delle loro virtù (Ciravegna-Maroni, 1988, pp. 4-5). Dopo il parto la donna deve osservare un periodo di quarantena, durante il quale è considerata *maxrimé* o *melalí* o *moxadi giuvel* 'donna impura' o "intoccabile" e deve prendere i suoi pasti utilizzando piatti, posate e bicchieri riservati a lei che poi dovranno essere gettati perché non possano essere usati dagli altri (Wittich, 1911, p. 28).

Anche la morte costituisce un momento impuro che coinvolge i familiari del defunto e ne regola i comportamenti alimentari. Presso i Rom Abruzzesi per alcuni giorni dopo il decesso la famiglia in lutto non può cucinare e il cibo, denominato *consolo*, viene preparato e offerto dai parenti più stretti. La stessa usanza è segnalata da Leland anche presso i Gypsies inglesi, per cui quando muore una persona le donne della sua famiglia non possono *kair habben* (letteralm. 'fare il cibo') per tre giorni e i loro amici preparano il cibo e lo portano a loro (Leland, 1873, pp. 127-128). Durante il lutto, che può durare da sei mesi a un anno, non si può mangiare carne, uova e qualsiasi altro prodotto di origine animale e in alternativa si consumano verdure, pesce e farinacei. I Sinti si astengono dalle cose di cui sono più golosi, come il caffè, i liquori, la carne o le sigarette, mentre i Manouches si astengono da cibi o bevande che erano particolarmente

graditi al defunto.

I Rom cercano di affermare la loro differenziazione etnica dai gagé anche sul piano alimentare. I cibi preparati dai non-Rom, specialmente quelli delle mense, degli ospedali e delle carceri, sono *maxrimé* e sono evitati. Spesso quando sono ricoverati all'ospedale non mangiano il cibo comune, ma aspettano che i loro parenti lo portino loro da casa. Si racconta che un anziano sinto era ricoverato all'ospedale e i suoi andavano ogni giorno a portargli il cibo. Un giorno accettò di fare una piccola colazione con del caffè e un biscotto. I figli, quando lo seppero, si allarmarono e ritornarono al campo informando i loro parenti. "Allora va male" si lamentò la moglie, e tutti i familiari si precipitarono all'ospedale (Dollé, 1980, p. 211).

C'è poi il divieto di cibarsi di certi animali. Un tabù quasi universale riguarda la carne di due animali considerati come sacri o totemici: il cavallo



*Il cavallo è stato oggetto di particolari attenzioni fin dai primi tempi del loro arrivo in Europa (arazzo fiammingo, inizio sec. XVI)*



*Cani da caccia e levrieri erano compagni inseparabili dei Rom (arazzo fiammingo, inizio sec. XVI, castello d'Effiat)*

e il cane. Al tempo dei carrozzoni e ancora prima, solo il cavallo e il cane erano i suoi compagni ed erano considerati come facenti parte della famiglia. Il cavallo o *grast* è da tutti i gruppi circondato da un sacro rispetto. Un detto rom afferma che dall'acqua di un fosso beve prima l'uomo, poi il cavallo, poi la donna. In caso di necessità il rom non avrebbe esitazione a bere dalla stesso contenitore in cui prima abbia bevuto il cavallo senza infrangere nessuna norma igienico-rituale (Wood, 1979, p.72). La sua carne è soggetta a uno dei più severi tabù diffuso presso tutti i gruppi, dai Rom balcanici e ungheresi ai Sinti, ai Gypsies inglesi. Presso i Sinti tedeschi chi mangia la carne di cavallo è considerato *cido pale* o *palecido* 'tagliato fuori' e viene estromesso dalla comunità come impuro. Nessun rom inglese oserebbe toccare un coltello che sia stato usato per scorticare un cavallo. Tra i Rom polacchi nessuno può stringere la mano di chi macella i cavalli o mangiare in sua compagnia (Ficowski, 1951, p. 127). Questo tabù tradizionale, però, poteva essere infranto per motivi di sopravvivenza nei periodi in cui scarseggiava il cibo, come in tempo di guerra o durante la persecuzione nazista che ha prodotto effetti devastanti sull'intera società *romaní*.

Il cane o *giukél* è l'inseparabile amico del rom. Già Firdusi, poeta persiano del X secolo, riferisce che i Luri indiani cacciati dal re persiano Bahram Gûr "se ne andavano errando attraverso il mondo, avendo come compagni i cani e i lupi". Le prime bande apparse in Europa occidentale agli inizi del XV secolo avevano con sé cani e levrieri da caccia. Il cane è utile perché fa la guardia al carrozzone o alla tenda e come animale da preda per cacciare e inseguire la selvaggina o per stanare i porcospini<sup>11</sup>. Marie-Paul Dollé racconta la disavventura occorsa a tre giovani sinti dell'Alsazia i quali, sotto la minaccia di una roncola, furono costretti da una combriccola di Jenisch a mangiare carne di cane. Dopo il pasto essi partirono in tutta fretta e vomitarono il menù in un bosco. Quindi

riferirono l'accaduto al capofamiglia che li dichiarò "puri" per aver vomitato il loro pasto e indisse una spedizione punitiva contro il gruppo degli Jenisch (Dollé, 1980, p 119).

In genere i Rom non mangiano le rane, forse perché la rana o *žamba* vive nello stagno fangoso. Quando trovano una rana o un rospo nel loro accampamento essi abbandonano il posto (Sowa, 1890, p 141). La rana è un animale malefico che richiama il demonio. Nella lingua romaní il termine *beng* 'diavolo' deriva dal sanscrito *bhêka* 'rospo, ranocchio' e questa assimilazione avvenne in seguito al contatto con il cristianesimo durante il loro soggiorno nell'impero bizantino indotti forse, come sostiene lo ziganologo Paspatis, dalle raffigurazioni bizantine di San Giorgio a cavallo che uccide il drago (Paspatis, 1870, p. 169)<sup>12</sup>.

Anche i gatti sono da evitare. Il gatto o *mačka* porta sfortuna perché rappresenta la falsità, al pari della volpe, che i Romanichels inglesi chiamano *mokadi giukel* 'cane impuro'. È proibito mangiare la quaglia perché ha qualità diaboliche ed è chiamata *bengheskero cirikló*, 'l'uccello del diavolo'. La carne di un gallo nero era tabù presso alcuni clan perché fu un gallo nero che cantò quando Pietro rinnegò Gesù Cristo. Anche la femmina del coniglio è impura: un sinto non sacrificherebbe mai una coniglia gravida perché il suo sangue è impuro e se si dovesse accorgere butta l'animale e si astiene dai pasti per tutto il giorno (Dollé, 1980, p. 120).

Ci sono certi tipi di carne che sono considerate impure. Gli inglesi non mangiano la carne di un animale non svezzato, come ad esempio un maialino da latte o un agnello molto giovane che essi classificano come cibi *moxadi* 'sporchi' (Thompson, 1929, p. 37). Secondo l'inglese Sampson il muso di qualsiasi animale è tabù: "*Na xasa imé i rutni kek*" (Noi non mangiamo nessun muso di animale), e neanche le zampe e le orecchie di maiale (Sampson, 1926, p. 323).

Ci sono uccelli inviolabili come la rondine





*La cutrettola, simbolo della Gypsy Lore Society. Il motto in romani gallese dice: "Ecco l'uccello rom. Vedremo i Rom".*

(*cirikló Devleskero*), un uccello di buon augurio perché annuncia la primavera. Soprattutto la cutrettola o batticoda è considerata quasi un uccello sacro ed è conosciuta nella loro lingua come *romano cirikló* 'uccello rom'. È assunta a simbolo del popolo rom, poiché secondo un'antica credenza la cutrettola è un uccello ramingo che non ha un proprio nido e va a ricoverarsi nei nidi altrui o utilizza nidi abbandonati. L'avvistamento di una cutrettola è segno di buona fortuna per un rom e preannuncia un prossimo incontro con rom amici.

Oltre a queste prescrizioni alimentari generali, che sono pressoché comuni a tutti i gruppi, vi sono consuetudini ancestrali limitate a certi clan familiari, tramandate per generazioni, di cui i Rom stessi non sanno dare una spiegazione. Per alcuni clan inglesi, per esempio, se il cibo cade sull'erba è considerato puro, se cade sul pavimento non bisogna mangiarlo (*Te o marikjá peren tap o ciar juže venas, te peren ar o kher na xasas len kek*) (Sampson, 1926, p. 406). Una strana usanza dei Rom del Galles era che quando comperavano delle scarpe nuove, non toccavano cibo per tutto il giorno (*Te kinenas neve cioxa, na lenas kek xaben sa u divés*) (Sampson, 1926, p. 65). Un membro del clan dei Wood non voleva che i propri figli prendessero un pezzo di cibo dalla loro madre (quindi da una donna) con il primo e secondo dito della mano perché formavano una specie di forcilla, ma insisteva che lo ricevessero sul palmo

della mano (Thompson, 1929, p. 38).

Sembra invece che non fosse ritenuta come cibo impuro la carne di un animale morto (*mulo mas*). È risaputo che i Rom mangiavano animali morti o addirittura in avanzato stato di decomposizione. In particolare polli, galline, anatre, oche decimate da qualche epidemia o morte in uno dei frequenti incendi che divampavano nelle fattorie o nelle stalle; qualche mucca morta durante il parto; selvaggina trovata nei boschi o animali, come i maiali, vittime delle loro stesse arti.

Un anonimo inglese dell'Ottocento descrive una cena di Rom accampati nella foresta di Norwood consistente in alcuni porcospini, una coppia di gabbiani e una pecora putrefatta (A Southern Faunist, 1801, pp. 1067-1068). Un'altra volta, in visita a una compagnia accampata nella foresta di Bere, sulla costa meridionale dell'Inghilterra, racconta che divoravano avidamente un maiale morto di cimurro tre settimane prima dopo averlo disseppellito (A Southern Faunist, 1802, p. 607). Anche l'arciduca Giuseppe d'Asburgo, che aveva costituito una colonia di Rom ungheresi sulla sua tenuta di Alcsuth, vicino a Budapest, riferisce di averli visti mangiare una mucca morta di carbonchio, dopo averla tenuta a macerare nell'aceto per tre giorni e tre notti (Erzherzog Josef, 1894, p. 4).

Secondo Rade Uhlik, celebre ziganologo slavo, i Mrshari della Serbia si appostavano lungo le rive dei fiumi e, muniti di lunghi ganci, afferravano le carogne e le bestie morte a causa delle pestilenze (Rade Uhlik, 1955, p. 340). Addirittura in Bulgaria sembra che un gruppo si cibasse prevalentemente di carcasse di animali, tanto da essere denominati Zagundji, ossia "mangiatori di carne morta" (Petulengro [Gilliat-Smith], 1915-16, p.13).

Alla base di questa pratica un po' barbara, oggi del tutto abbandonata, vi era la convinzione dei Rom che un animale morto per cause naturali non poteva essere stato ucciso se non per mano divina. I Rom del sud-est della Moravia, davanti

a un animale morto dicevano esplicitamente che “Dio lo ha ucciso” (*Mro Devel les mardjas*). E i Rom serbi aggiungevano che “Dio lo ha ucciso con un coltello d'argento” (*Cindla la o Del rupune ciuraja*) (Petrović, 1939, p. 28). I Gypsies inglesi consideravano un animale trovato morto alla stregua di un animale macellato: “Non è forse buono ciò che Dio uccide, come qualsiasi cosa uccisa da un macellaio?” (Hall, 1915, p. 81). E i Rom ungheresi dicevano addirittura che “la carne di un animale morto per mano di Dio deve essere migliore di quella di un animale ucciso dalla mano dell'uomo” (Grellmann, 1810, p. 56).

La spiegazione empirica è che spesso i Rom si trovavano in grave penuria di cibo da dover scegliere se morire di fame o mangiare ciò che arrivava loro. Del resto mettevano in atto accorgimenti per accertare se una carogna era commestibile o no. Un metodo molto diffuso era di immergere la carne in un recipiente d'acqua con una cipolla bianca; se la cipolla diventava nera, si risciacquava tre volte dopo di ché, se la cipolla era ancora nera, il cibo veniva buttato. La carne ritenuta buona veniva messa per un certo periodo in una soluzione di sale e salnitro oppure veniva fatta cuocere in abbondante aceto o in acqua calda con l'aggiunta di sale e paprika. Durante la stagione primaverile, era fatta bollire nell'acqua insieme a una grande quantità di ortiche.

Aggiungiamo, infine, un'antica regola di natura magico-superstiziosa che proibiva di farsi prestare il sale, il pepe e il pane. Queste tre cose erano ritenute di primaria importanza, come fossero il condimento della vita, e simboleggiavano la fortuna di una famiglia. Dicevano che prestando una di queste tre sostanze, se ne andava via la propria fortuna: *Shaj dav möri bax mandar dav lon* (Io do la mia fortuna a lui, se presterò del sale). Si potevano chiedere in prestito tante altre cose di maggior valore, senza che nessuno potesse rifiutare, ma queste erano qualcosa di speciale (Tillhagen, 1958, p. 93-94).

11 Ma forse anche il cane rientra tra gli animali impuri perché al cane piace mordere l'osso, che per associazione simbolica con lo scheletro umano richiama la morte. Nell'oniromanzia rom l'osso è di segno negativo e indica malattia.

12 Invece Thillagen riferisce che per i Rom Kalderash le rane erano creature fauste. L'acqua dove c'erano le rane era considerata buona da bere. Come spiegazione di questa credenza riportavano un'antica leggenda, secondo la quale quando Gesù fu crocifisso, Maria se ne stava sotto la croce e piangeva sconsolata, quando le si avvicinò una rana che le chiese: "Perché piangi?". La Madonna rispose: "Come non posso piangere dal momento che hanno crocifisso mio figlio?". "Ah, povera donna, - riprese la rana - io avevo dodici figli; erano in una carreggiata quando passò un carro e furono uccisi tutti e dodici. Io non mi sono lamentata per dodici figli, perché tu devi piangere per uno?". Questa risposta diede consolazione alla Madonna, che sorrise e disse: "O rana, sarai benedetta per sempre ovunque tu sarai, l'acqua sarà sempre pulita e l'uomo potrà berla con piacere" (Tillhagen, 1957, p. 26).

## 5. Cibo e rituali

*(Xabé taj slave)*

Il cibo fa da corollario indispensabile alle feste e alle ricorrenze di cui ogni comunità, e quindi anche quella rom, è ricca. Ricorrenze come matrimoni, funerali, anniversari familiari e feste del calendario sono celebrate con pasti abbondanti e fuori dal comune, per sottolineare l'importanza dell'evento, gratificare gli ospiti, ostentare la propria ricchezza.

Ma ci sono eventi in cui il cibo e certe bevande sono parte integrante della cerimonia, sono essi stessi cerimonia, in cui i cibi consumati perdono il loro mero valore alimentare, conviviale e festaiolo, e assumono un significato simbolico più profondo<sup>13</sup>. Passare in rassegna solo alcuni di questi riti è compiere un viaggio affascinante nella cultura rom, che contamina e rinnova le tradizioni dei popoli in mezzo ai quali vivono in una nuova straordinaria liturgia. Cibi, bevande e suppellettili assumono di volta in volta un significato religioso, come il pane benedetto o "kolako" nella celebrazione di una slava; cultuale, come la "libagione" in onore dei morti o il banchetto funebre nel cerimoniale della "pomana"; sociale, come la bottiglia di liquore o "plohka" nella richiesta di fidanzamento o l'ostentata opulenza nella festa della "paciv" oppure l'utilizzo di elementi primari come l'acqua, il pane e il vino nel rito matrimoniale o il brindisi di reintegro del rom condannato all'ostracismo; comunitario, come la festa dell'ospitalità o "gostía"; apotropaico e scaramantico, come il "latte" della primavera o il cambio del nome di un bambino e infine propiziatorio come la tradizione del "polaznik" presso i Rom musulmani della Bosnia o il furto rituale.

La slava o festa del santo patrono della famiglia è tipica dei Rom ortodossi che l'hanno presa dai serbi. Si tratta di un santo che per tradizione e da

generazioni ha la funzione di proteggere il nucleo familiare, come un nume tutelare. Le principali slave festeggiate dai Rom, secondo il calendario giuliano, sono quelle di San Giovanni Battista (20 gennaio), San Vito (28 giugno), Sant'Elia (2 agosto), la Petkovitsa o santa Petka (26 ottobre), San Michele Arcangelo o Sveti Arangeli (21 novembre) e San Nicola (19 dicembre). Ma fra tutte la più importante è la festa di San Giorgio, che si celebra il 6 maggio, detta *Giurgevdan* 'il giorno di san Giorgio' dai cristiani-ortodossi o *Ederlezi* 'il giorno dei santi Hıdır e Ilyaz' dai musulmani.

Protagonista indiscusso della slava è il *kolako* (dal serbocroato *kolač* 'dolce, torta'), un grande pane rotondo fatto di farina, acqua, sale, lievito e basilico e ornato di simboli religiosi e floreali. In mezzo al pane viene posta una candela gialla su cui è impressa l'immagine del santo festeggiato. Il *kolako* è oggetto di un suggestivo rito religioso di consacrazione e di propiziazione. Il padrone di casa prende il *kolako*, lo bacia, lo divide in quattro pezzi e vi versa sopra del vino. Quindi ne



*La cerimonia di consacrazione del kolako, il pane speciale simbolo della festa del santo protettore.*

dà un pezzo alla moglie che lo avvolge in un panno rosso e lo spartisce con i bambini. Le altre parti sono distribuite ai presenti tra formule di augurio affinché Dio conceda salute, fortuna e molti anni di vita (*"Te del o Del sastipé, but baxt, but bersh"*).

Il culto dei morti riserva una serie infinita di riti. Uno dei più diffusi è il rito della libagione, che si compie durante il funerale bevendo o versando sulla tomba del defunto alcune gocce di vino, birra, acquavite o altre bevande. In Inghilterra una volta che il feretro era disceso, il capo versava del rum sulla bara e ne gustava lui stesso e faceva circolare la bottiglia. I Rom dell'Ungheria orientale versavano vino sulla tomba e piantavano del tabacco sotto il tumulo perché il caro estinto potesse bere e fumare nell'aldilà (Nagy, 1940, p.15). In Turchia i rom musulmani libano con la grappa (*rakia*). I Rom Xoraxané della Bosnia brindano con vino o caffè per lo spirito del morto (*pala lehki ogi*). Anche i canti tradizionali celebrano questo obbligo dei familiari verso i loro morti, come recita questo componimento kalderash:

*Staklo mol ande vas te le*

Prendi un bicchiere di vino in mano

*Mro moxto te shuves,*

e versalo sopra la mia bara

*shukar mande te khandela.*

che possa sentire l'odore dolce di me

(Brown, 1929, p. 170).

Il rito della libagione fa parte della vita quotidiana di un rom, che non trascura mai di ricordare i propri morti o *mule*. Quando si apre una bottiglia di vino o si beve il caffè è consuetudine versare in terra alcune gocce "per i morti": *aso mule!* (Rom Harvati); *ap i mulende!* (Sinti tedeschi), *te avél angl ci mulé* (Kalderash), *a freskenél sassaré li mri mulé* (Rom Abruzzesi).

Le donne kalderash, quando al mattino preparavano il caffè, ne mettevano una certa

quantità in un pentolino di rame e andavano a versarlo intorno alla tenda o alla baracca. Nella notte della vigilia di Capodanno i Sinti tedeschi, dopo essersi scambiati gli auguri, versavano qualche goccia di vino al suolo augurando un "buon nuovo anno" ai morti (Wittich, 1911, p. 33). I Rom ungheresi di Sárrét la sera del 2 novembre, ricorrenza della commemorazione dei defunti, attingevano dal pozzo tanti pentolini d'acqua quanti erano i loro parenti defunti e la versavano in terra perché, dicevano, "il morto deve bere in questo mondo e nell'altro mondo" (*Te pjel o mulo vi p'adi luma, vi pe k'aver luma*) (Nagy, 1940, p. 15).

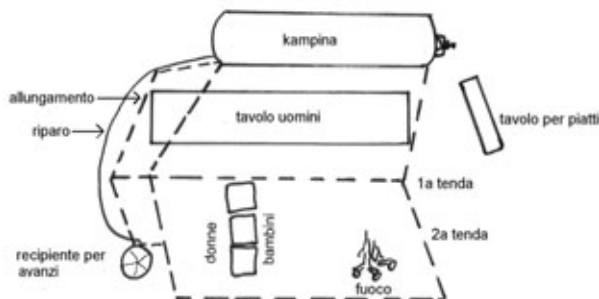
Un'altra usanza funebre tipicamente rom è quella di mettere sulla tomba o nella bara generi alimentari, specialmente le cose che più piacevano al morto, come il pane, una bottiglia di vino o di grappa, le sigarette o la pipa e perfino la moka, se il caro estinto era patito di caffè. Per nove sere dopo il funerale i Rom dell'Ungheria orientale mettevano un piatto di cibo che consumavano quel giorno nella finestrella per il morto (Nagy, 1940, p. 15). Nel 1830 un'anziana gypsy inglese fu seppellita ai margini di un sentiero vicino a Highwort nella contea del Wiltshire nell'Inghilterra sud-occidentale e nella bara furono messi un coltello, una forchetta e un piatto, come se dovesse ancora pranzare (Noyes, 1858, p. 497). Durante la veglia funebre i Rom Kalderash praticano un cerimoniale chiamato "*te del ande vast*" (letteralmente 'dare nella mano'), nel quale si beve dell'acqua o del vino e si spezza del pane che i familiari condividono simbolicamente con il morto (Lee, 1968, p. 22).

Ma la cerimonia più importante, che si ritrova in molti gruppi rom, è il banchetto funerario in onore di un familiare morto. Presso i Kalderash ed altri gruppi vlah si chiama 'pomana' (dal rumeno pomeni 'ricordare') e si svolge a scadenze regolari di tempo, generalmente dopo tre giorni, 40 giorni, sei mesi e un anno dalla morte, secondo

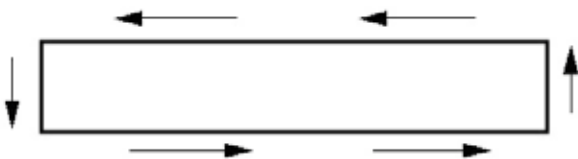


precise regole organizzative e cerimoniali (v. lo svolgimento di alcuni momenti secondo la ricostruzione grafica di p. Luigi Peraboni). Per l'occasione viene preparata una grande tavola (*pomanake siniji*), con piatti di pesce arrostito, zuppe di pesce, risotto, crauti, verdure di ogni tipo e tanta frutta, ma niente formaggi. Prima di mettersi a tavola, il capofamiglia compie un rito di purificazione passando intorno con un piccolo braciere di incenso.

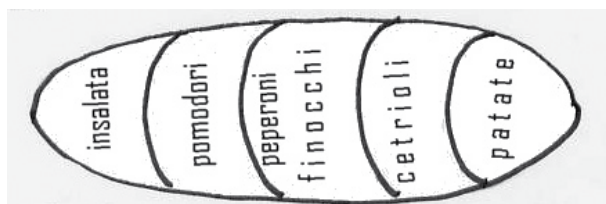
Durante il banchetto a capotavola viene riservato un posto vuoto per il morto e davanti un piatto con i suoi cibi preferiti. Il più anziano rievoca la figura del defunto dicendo: "È morto ma non è morto. È andato ma non è andato. Ci ha lasciati ma è con noi. È davanti a Dio, che sia perdonato" (*Muló, numa ci muló. Gheló, numa ci gheló. Meklá amé, numa si amentsa. Anglál o Del, t'avél jerto*). Tutti brindano con un calice di



L'organizzazione di un accampamento per una pomana



L'allestimento della tavola e l'occupazione dei posti avvengono in senso antiorario



Esempio di come è preparato un piatto di verdure

vino. Il parente più stretto mette davanti al piatto riservato al morto il cibo dicendo: "Questo sia davanti a lui" (*Kado t'angla leste*). Tutti mangiano e bevono a volontà. Si crede che tutto ciò che viene mangiato e bevuto andrà a vantaggio del morto (Karpati, 1972, p 4-5). Alla fine tutto ciò che avanza, persino le briciole della tovaglia, deve essere buttato via, messo in un recipiente e sepolto o abbandonato alla corrente di un fiume (Peraboni-Riboldi, s. d.).

Il fidanzamento tra due giovani rom avviene con una cerimonia ufficiale detta *manghimòs*, ossia la domanda della sposa. I genitori del ragazzo e il giovane si recano presso i genitori della fanciulla "a chiedere la ragazza" (*te mangavel la ciai*), accompagnati dai parenti e dagli amici. Il padre dello sposo reca una bottiglia di liquore (vino, cognac, wisky o brandy) avvolta in un foulard di seta colorato (simbolo della verginità della ragazza) e ornata da una collana di monete d'oro. Nella terminologia più diffusa, quella dei Kalderash, questa bottiglia rituale è detta *ploshka* o *pljaška*. Quindi segue una lunga trattativa per stabilire il prezzo o acquisto della sposa (*daró*), una specie di ricompensa per la perdita della figlia. Una volta raggiunto l'accordo, il padre del giovane apre la bottiglia, dalla quale tutti bevono alla salute dei fidanzati a partire dal padre e dalla madre della ragazza.



La ploshka, la bottiglia rituale utilizzata nella cerimonia di fidanzamento

Presso i Cergashi, rom musulmani della Bosnia, la bottiglia tutta decorata di fiori è detta significativamente “*cejaski botsa*” (la bottiglia della ragazza) e non viene aperta fino al momento in cui la ragazza pronuncia il suo sì davanti ai parenti convenuti (Ahmetović, 2005, p.70). Altri, come i Rom Kanjarija, utilizzano un vaso speciale detto *buklía*. Altri ancora si servono di un contenitore di legno, come la *ciutura*, una specie di borraccia di legno riempita di grappa e avvolta in un panno, dei Rom serbi o la *biklitsi*, piena di vino rosso, dei Rom bulgari (Gilliat-Smith, 1928, p.140).

Sostanze primarie dell'alimentazione, come l'acqua, il pane, il vino e il sale entrano a pieno titolo nei riti matrimoniali. Tra le cerimonie più interessanti, di cui è ricca la letteratura, è quella registrata a metà Novecento da Tillhagen tra i Rom Kalderash. La giovane coppia si siede in mezzo a un cerchio formato dalle persone che stanno tutt'intorno. Nel grembo della sposa vengono messi un pizzico di sale e un pezzo di pane. Lo sposo è invitato a prendere il pane, immergerlo nel sale e mangiarne. La stessa operazione viene fatta dalla sposa, mentre ogni volta gli astanti gridano: “Che voi non possiate separarvi, fino a quando il sale è separato dal pane, e possiate voi avere una lunga vita in tenda!” (*Atunci te vurizin kana vurizimas o lon haj mangro, haj t'aven longo trajo ande'k tan!*) (Tillhagen, 1953, p. 118). A inizio Novecento il rito nuziale dei Romanichels parigini di Montmartre si celebrava con il pane, l'acqua e il vino. Il più anziano del gruppo si avvicinava ai due sposi, tendeva all'uomo una coppa di vino e alla donna un boccone di pane. Quindi, rivolto all'uomo, diceva: “Tu bevi il sangue della tua donna”; e rivolto alla sposa: “Tu mangi la carne del tuo uomo”. Il celebrante prendeva poi una brocca piena d'acqua e la lasciava cadere a terra, mentre il liquido inondava gli sposi, ad ammonire che la felicità poteva infrangersi al minimo contrasto e svanire per sempre (Vos (de), Parigi 1901, p. 660). Nell'immaginario simbolico dei Rom il

pane significava che in certi giorni i due sposi avrebbero avuto da mangiare; il sale che in altri giorni avrebbero patito la fame, mentre il vino stava a indicare che talvolta si sarebbero ubriacati insieme (Lee, 1968, p. 20).

Parlando del senso dell'ospitalità altamente sviluppato nella cultura rom, abbiamo accennato alla festa detta *paciv* dai Rom Vlax. La *paciv* (dall'armeno *pativ* ‘onore’) è la festa dell'ospitalità e dell'amicizia che si celebra in onore di un clan amico o di una persona stimata che si incontrano dopo tanto tempo. Il rom che è onorato dalla visita invita l'ospite a un grande banchetto secondo la formula di rito “*Paciv tuke, paciv tumenge*” (Onore a te, onore a voi). Abbiamo riportato la straordinaria testimonianza di Jan Yoors a proposito della solenne festa conviviale data dal capo tribù Pulika per festeggiare l'incontro con il clan di suo fratello Milosh. I Rom Kanjarija hanno una festa dell'ospitalità meno solenne della *paciv*, ma dal significato forse più pregnante. La chiamano *gostía* (dal serbocroato *gost* ‘ospite’) o festa dell'ospite. È la festa di benvenuto che si fa in onore di un parente o di qualche rom importante in visita e perfino di un gagio particolarmente meritevole e di cui si ha stima e rispetto. Egli diventa oggetto di grande onore e gli viene offerto, diciamo così “*honoris causa*”, un pranzo particolare.

Quando un rom trasgredisce le norme comportamentali del gruppo (per esempio mangia carne di cavallo, mente giurando sui morti, ha contatti con una donna durante le mestruazioni, si ciba di vivande venute a contatto con un indumento femminile o denuncia un rom alle autorità), viene dichiarato “*palecido*” (tagliato fuori) ed espulso dalla comunità per un periodo di tempo più o meno lungo. Quando costui viene reintegrato nella società, gli viene restituito l'onore mediante un brindisi rituale, al quale partecipano tutti gli anziani. Mentre il capo o *baro shero* recita la formula: “Tu potrai di nuovo mangiare

e bere con i Rom" (*Tu mogines jush romentsa te xal te pijel*), gli anziani bevono nel bicchiere del reintegrato e ciò dà diritto alla piena accettazione nel gruppo (Ficowski, 1965, p.164).

La festa del *Giurgevdan* per i Rom non è solo la celebrazione del santo tutelare della famiglia, ma si intreccia con altri motivi legati alla loro vita nomade e al contatto con la natura. Anzi sembra che la festa religiosa del *Giurgevdan* abbia sostituito in tempi moderni l'antica festa di primavera, la *Kakkavà*. Per i Rom il giorno di San Giorgio (6 maggio per il calendario ortodosso) rappresenta l'inizio della primavera e il risveglio della natura. In questo giorno, per preservare i bambini dai morsi delle serpi che cominciano a risvegliarsi in questa stagione, si dà loro una vivanda fatta con polenta e latte (*xevitsi thudensa*), ricordo di quella vita nei boschi quando il pericolo di incontrare le vipere non era raro.

Un altro rito apotropaico in vigore tra i Rom della Bosnia è il cambio del nome di un bambino. Se un bambino nei primi tempi di vita ha problemi di salute e si ammala spesso, si pensa che sia perchè porta un nome sfortunato. Perciò si provvede a dargli un altro nome, che viene scelto in questo modo: si prendono tre bigliettini su cui vengono scritti tre nomi diversi e ogni bigliettino viene messo dentro a una focaccia impastata con farina acqua e lievito e vengono cotte nel forno; quella che diventa più grossa viene aperta e il nome scritto sul bigliettino diventerà il nuovo nome del neonato (Ahmetovic, 2005, p. 67-68).

Ancora i Rom musulmani della Bosnia sono protagonisti di una tradizione che si svolge durante la festa della Vasilica il 14 gennaio. È il rito propiziatorio del "Polaznik", ossia il visitatore. Si tratta generalmente di un giovane che "visita", ossia passa di casa in casa, recando in mano un cesto pieno di monete e prodotti alimentari (pane, riso, mais, dolci). Dopo aver bussato con forza alla porta, entra e dissemina per tutta la casa ciò che ha nel cestino facendo auguri di

buon auspicio (Ahmetovic, 2005, p. 60-61).

Un rito propiziatorio della serie "quello che fai il primo dell'anno..." è il furto rituale praticato in Serbia. Alla vigilia di Natale le donne rom vanno di casa in casa nei villaggi con le loro sacche e cercano di prendere qualsiasi cosa capiti loro sotto mano, che si tratti di una gallina, o un uovo, un pezzo di formaggio o una manciata di farina, qualche vecchio straccio, un ago o un po' di paglia che contrabbandano nelle loro borse. Se la romnà riesce in questa sua impresa quel giorno, riuscirà ad avere la sua borsa piena durante tutto l'anno (Petrović, 1938, p. 68).

Ci sono poi altri semplici riti o gesti, tra superstizione e folclore, che scandiscono i momenti della vita alimentare di particolari gruppi. Presso i Rom Kanjarija quando per sbaglio si versa il vino, si prende col dito un po' del vino versato e ci si tocca la fronte dicendo: "Devla, ažutisar mange!" (Dio, aiutami!). Se a qualcuno cade il pane dalle mani, si è certi che si riceverà la visita di un conoscente. Secondo un'antica credenza, se una ragazza desidera conoscere nel sogno chi sarà il suo futuro marito, deve farsi dare una mela da una vedova alla vigilia di Sant'Andrea, quindi mangiarne la metà prima di mezzanotte, e l'altra metà dopo la mezzanotte. Il suo futuro sposo le sarà rivelato mentre lei dorme (Buckland, 1998, p. 77). Oppure alla vigilia di san Giorgio deve mangiare pesce, in modo che potrà vedere il futuro sposo nei suoi sogni (Leland, 1873, p. 150).

Anche i sogni svolgono un'importante funzione nella sfera alimentare rom. La loro interpretazione si fonda sul principio del significato autorappresentativo, ma anche del suo contrario, per cui una cosa può indicare una situazione favorevole ma talvolta anche sfortunata. Sognare il cibo, per esempio, significa che si avrà da mangiare, ma a volte può significare fame, povertà. Anche sognare le papate è simbolo di cibo abbondante, perché è uno dei generi più comuni e nutritivi, ma può anche significare ulcere per

la loro forma e scabrosità o rissa perché le patate sono rotonde come le pietre (Hübschmannová, 1983, p. 2). Riportiamo un breve glossario dei sogni associati ai generi alimentari più comuni, con le interpretazioni rom tradizionali (Buckland, 1998):

Acqua: se fredda e chiara, simboleggia buona salute; se sporca, malattia.

Burro: indica fortuna mista a tristezza o insoddisfazione.

Caffè: è segno di lunga vita o amicizia, poiché il rom ci tiene molto al caffè.

Carne: significa malattia o sfortuna.

Cavolo: sognare di mangiare un cavolo annuncia fortuna, invece sognare di cucinare un cavolo significa che si avranno debiti.

Cipolla: è ambivalente e può indicare sia buona fortuna (salute e serenità) che cattiva (litigi in famiglia).

Ciliegia: rappresenta la completa fiducia nell'innamorato.

Farina: rivela che è un buon momento per investire.

Formaggio: è indice di frustrazioni e maltrattamenti.

Gallina: preannuncia un guadagno considerevole.

Insalata: alla donna annuncia un periodo fortunato con il proprio fidanzato, a un uomo che avrà attenzioni da parte di molte donne.

Lardo: indica povertà o preannuncia la morte di una persona cara.

Latte: indica fortuna in amore.

Lepre: annuncia che nascerà un bambino muto.

Maiale: si avrà successo o è un buon tempo per investire.

Mela: se rossa e matura indica vera amicizia, poiché la mela è simbolo di innocenza.

Minestra: annuncia una presta guarigione.

Olio: è simbolo di ricchezza.

Pane: se si sogna di mangiare il pane fresco, si godrà di una buona amicizia; se il pane è rafferma

significa predisposizione a una malattia; se il pane viene offerto significa un figlio in arrivo.

Patate: preannunciano litigi o botte;

Pecora: indica un progresso o una ripresa lenta e costante.

Pentola: è simbolo di pace domestica, di felice vita familiare e di prole numerosa.

Peperone: denota perfidia e tradimento di una persona.

Pera: annuncia un invito inaspettato a una festa.

Pesca: indica viaggio.

Pesce: se nuota rappresenta allegria e ricchezza; invece mangiare pesce significa che tutti in famiglia si ammaleranno.

Pomodoro: indica felicità di lunga durata.

Porcospino: significa un lavoro migliore, ma anche una delusione da parte di amici.

Riso: è segno di povertà.

Sale: è simbolo di saggezza.

Uva: indica lacrime (per la loro somiglianza con gli acini).

Uova: rappresenta un grande amore familiare.

Vino: è un presagio di salute, ricchezza, felicità e lunga vita.

Torta: è simbolo di buona fortuna, ma se si sogna una torta nuziale si sarà sfortunati.

---

13 "Ogni pasto rituale si basa principalmente su tre caratteristiche: la partecipazione diretta o indiretta del gruppo, ossia la socializzazione dell'evento, la presenza di un cibo simbolico, e gesti e modi formalizzati per la distribuzione e per il consumo del cibo" (Turci, 1990, p. 13).



## 6. Cibo e salute

### (*Xabé taj sastipé*)

Per i Rom tutto ciò che entra nell'organismo è potenzialmente dannoso. Non solo le sostanze nocive o tossiche, ma perfino le medicine, le iniezioni, le trasfusioni, il prelievo del sangue ecc. Anche il cibo non si sottrae a questa mistificazione. Il cibo, come ogni altra sostanza che entra nell'organismo, ha una carica invasiva, indipendentemente dalla sua natura intrinseca o dalla sua commestibilità o meno. Infatti, come si è visto, non si facevano scrupolo di mangiare animali morti e perfino carogne, senza temere di esserne intossicati. Tutto ciò che viene assunto, quindi, deve essere sano e pulito (*shusho*) non tanto in senso igienico (vivevano in condizioni igieniche pessime, mangiavano con le mani, si cibavano di carogne ecc.), ma in senso rituale (depurato da ogni contaminazione simbolica). Perciò i cibi, durante la preparazione e prima di essere assunti, devono essere per così dire trattati e "disinfettati" per eliminare le impurità e renderli idonei all'organismo.

Uno dei principali "trattamenti" a cui è sottoposto il cibo è quello di dargli colore. Il "colore" che abbiamo attribuito alla cucina rom non ha un senso estetico o di gusto, bensì risponde a questa esigenza di prevenzione rituale. Un cibo smunto e senza colore è un cibo da ammalato e da gagio, e quindi va ravvivato<sup>14</sup>. Il colore attraverso il quale avviene questa profilassi alimentare è il rosso.

Il colore rosso (*loló*), nell'immaginario rom, è simbolo di buona fortuna, previene il malocchio, allontana le disgrazie ed è garanzia di salute (Manna F., 1997, p. 54). Così il corallo di cui si ornano le donne contro il malocchio; il filo rosso legato attorno al polso dei bambini contro gli influssi cattivi; i mazzi di peperoncini appesi fuori dalle case a protezione dal malocchio; la gonna

rossa indice di verginità e di purezza<sup>15</sup>; la mela rossa simbolo di un felice rapporto amoroso<sup>16</sup>; i bambini ammalati vestiti di abiti rossi per scongiurare le febbri<sup>17</sup>; i morti spesso vestiti di abiti rossi per placarne lo spirito<sup>18</sup>.

Anche in cucina, quindi, il colore rosso è garanzia di cibo sano. Il cibo, per sua natura ritenuto "nocivo", subisce una specie di transfert nel colore rosso, nel quale vengono proiettate le paure e il bisogno di sicurezza dei Rom. Per questo in qualunque tavola rom c'è una predominanza quasi ossessiva di pietanze rosse, dai condimenti ai peperoni, peperoncini, salse e intingoli vari, zuppe rosse di pomodori e cipolle.

In secondo luogo per "igienizzare" il cibo e accompagnarlo nell'organismo, i Rom fanno un uso abbondantissimo di sostanze dai sapori forti (*butjà zoralé*), a impatto mozzafiato. Per questo nelle ricette della cucina rom, più che in ogni altra cucina, entra una quantità straordinaria di spezie, droghe, aromi, come pepe, aglio, cumino, cimbri, paprika, aceto e soprattutto peperoncino rosso. La stessa funzione purificatrice e disinfettante la svolgono le bevande alcoliche (vino, birra, brandy, cognac, grappa) e il fumo. Non si capirebbe, altrimenti, perché tollerano che i bambini in tenera età e le donne incinte usino e abusino di alcol e fumo.

Infine elementi fondamentali che entrano nelle ricette a purificare il cibo con le loro virtù medicinali e purgative sono le erbe e le piante aromatiche, poiché ciò che la madre terra nel rinnovo continuo della natura produce non può che purificare e sanare.

I Rom non avevano la possibilità di ricorrere al medico e alle medicine per curare i loro disturbi, non solo per ovvii motivi dovuti al loro stile di vita, ma anche perché ne avevano sacrosanto terrore. Medico e medicine sono maxrimé: il medico perché è un gagio, veste di bianco e richiama l'ospedale e le malattie; le medicine perché, come si visto, sono invasive e "nocive" all'organismo<sup>19</sup>.

In compenso però, grazie al quotidiano contatto con la natura, hanno sviluppato una farmacopea naturale fondata sulla conoscenza e sull'utilizzo di sostanze vegetali e animali.

Nella lingua romaní questa prassi tradizionale si esprime attraverso i termini *drab* 'erba' 'medicina' 'veleno' (dal sanscrito *dravya* 'sostanza') e *drabarní*, la donna che raccoglie le erbe, ossia guaritrice<sup>20</sup>. Depositarie della farmacopea rom, infatti, erano soprattutto le donne. Le donne erano ferratissime in tutti i tipi di erbe, sulle loro proprietà curative, l'età della fioritura, il periodo in cui raccoglierle, il grado di essiccazione necessario e il trattamento nel preparare tisane, infusi unguenti e decotti. Una delle più celebri donne di medicina degli primi del '900 fu l'inglese Savinia Gray, una vera specialista benché analfabeta. A chi le chiedeva come facesse a riconoscere tutti i vari di tipi di erbe, lei rispondeva che quando voleva sapere quale rimedio possedeva un'erba lei usava il suo "nok", il suo naso (Payne, 1950, pp. 15-23). Ma vi furono anche uomini "erboristi", come il celebre

inglese Walter Smith, meglio conosciuto come Gipsy Petulengro, il capo tribù francese Pepé de Pise o gente di circo come Joseph Buglione per la cura degli animali.

I Rom di tutti i paesi hanno un fondo comune di conoscenze in materia di erbe e attingono indubbiamente al ricco armamentario della farmacopea popolare e ai rimedi della classica erboristeria. Ma il loro quotidiano rapporto di simbiosi con la natura e una diversa intelligenza del mondo fondata su relazioni simboliche rende il loro approccio peculiare e originale<sup>21</sup>. Le loro ricette si basano su un uso intuitivo delle dosi degli ingredienti, senza i bilancini di farmacisti ed erboristi. La loro osservazione della natura è codificata in regole e postulati che nessun naturalista riuscirebbe mai a dettare. L'antica saggezza rom raccomandava di far bollire l'acqua in recipienti di terracotta, perché "l'acqua a contatto con il metallo perde la sua purezza" (Derlon, 1978, p. 52); prediligeva l'uso di contenitori non di vetro, perché "il sole che dà



*Donna delle erbe manouche*



*Drabarní*

colore ai frutti è lo stesso sole che li distrugge” (Derlon, 1958, p. 57); affermava che ci sono tempi idonei per la raccolta delle erbe, proprio come per la frutta, il mais e altri prodotti (Payne, 1950, p. 22); suggeriva la ricerca delle erbe salutari in vicinanza delle erbe dannose, perché “molto spesso il rimedio si trova accanto al male”: per esempio dove cresce l’ortica che punge cresce anche la romice, che basta strofinare sul punto dove ha morso l’ortica perché il bruciore scompaia (Derlon, 1978, p. 57).

Fare anche solo un elenco delle erbe e dei rimedi che venivano impiegati dalle varie comunità rom per guarire le malattie si finirebbe per compilare un’enciclopedia. Praticamente ogni erba ha la sua ricetta e ogni disturbo ha il suo corrispettivo rimedio naturale poiché, come diceva una vecchia gypsy inglese, “la natura quasi sempre fornisce la cura per ogni malattia” (Cooper, s. d., p. 23). Ci accontentiamo di dare una semplice panoramica esemplificativa, passando in rassegna i principali mali e le relative cure.

Iniziamo con le malattie delle vie respiratorie, alle quali l’individuo rom era particolarmente soggetto per la vita all’aria aperta e l’esposizione continua alle intemperie climatiche. Per la tosse o la bronchite si usava un infuso di gemme d’abete con l’aggiunta di latte caldo e miele (Derlon, 1978, p. 205); oppure si preparava un decotto facendo bollire in una pentola il mirto di palude insieme a 100 gr. di pasticche e mezza mela (Tillhagen, 1956, p. 62). Per le bronchiti ostinate si ricorreva a un decotto in cui si facevano bollire aceto e liquirizia, spaccata finemente e mescolata fino a farla sciogliere, quindi si aggiungeva il miele, e quando era raffreddato si metteva il succo di limone (Gipsy Petulengro, 1935, p. 5). Per il forte catarro i Rom Harvati facevano uno sciroppo di frutta, mettendo a bollire mele, fichi e prugne; invece i Rom Kanjarija un composto di arance, noci e miele.

Per abbassare la febbre si facevano bollire

foglie di frassino, corteccia di sambuco e radici di saponaria in due litri d’acqua (Osella-Sardi, 2008, p. 44) o foglie di agrimonia tritate (Thompson, 1925, p. 160). Il raffreddore era considerato un malanno trascurabile che evolveva da solo, tanto che era normale vedere i bambini con il moccio al naso. Talvolta si metteva nell’acqua bollente della camomilla o fiori di sambuco. Questi erano uno straordinario rimedio per la febbre da fieno e le allergie e secondo i Rom non per caso fiorivano in concomitanza con l’arrivo della stagione degli starnuti (Cooper, s. d., p. 23).

Il mal di gola si curava con un succo di bacche (Thompson, 1925, p. 162), oppure si facevano gargarismi con acqua e pepe nero o con acqua fortemente salata (Tillhagen, 1956, p. 62). I Gypsies inglesi usavano un preparato di aceto e lamponi (*mura chute*), facendo bollire per 10 minuti i lamponi in aceto e zucchero (Cooper, s. d., p. 34).

Per curare l’asma i Rom inglesi preparavano un infuso composto da mezzo cucchiaino di fiocchi di canfora e due cucchiaini di melassa nera (Bairacli Levy (de), 1951, p. 43). I Rom Kanjarija facevano bollire chicchi di grano in acqua e li lasciavano riposare per tre giorni prima di bere. Le donne sinte raccoglievano i grani di senape, li pestavano fino a farne una farina, aggiungevano qualche goccia d’olio di colza o di noce e formavano un decotto che veniva spalmato sulla pancia (Dollé, 1980, p. 203-204). Era pure efficace un infuso di foglie di betulla, stando attenti a non lasciare bollire troppo rapidamente le foglie in modo da non distruggere le loro proprietà (Tillhagen, 1956, p. 62). I Manouches francesi usavano un composto di aglio e prezzemolo: si tagliava uno spicchio d’aglio in piccoli pezzi, si aggiungevano delle foglie di prezzemolo, si metteva il tutto in un mortaio, si aggiungeva un po’ di olio d’oliva e si frantumava con un pestello, fino a formare una mistura che veniva stesa su una fetta di pane, dopo averla spalmata di burro e sale (Derlon, 1978, p. 174).





Poster illustrativo con 12 erbe e i tradizionali rimedi dei Gypsies inglesi: camomilla, scutellaria, primula comune, luppolo, verbena, lavanda, timo, biancospino, melissa, erba di S. Giovanni, valeriana, partenio.

E veniamo alle infezioni a carico dell'apparato gastro-enterico. Contro il mal di stomaco si usava un infuso fatto con le foglie della betonica o con le radici di genziana macinate (Bairacli Levy (de), 1951, p. 40). Per i bruciori di stomaco si prendeva un pezzo di carbonella dal fuoco dell'accampamento e lo si masticava (Soper, 1996, p. 106). Come tonico digestivo i Gypsies inglesi usavano la pianta di finocchio marino, colto fresco e intriso di aceto (Bairacli Levy (de), 1951, p. 42), mentre i Rom Abruzzesi per favorire la digestione mangiavano le susine acerbe intinte nel sale oppure schiacciavano alcuni acini d'uva acerbi con mezzo spicchio d'aglio tagliato sottile a cui aggiungevano un po' di sale.

Per il mal di pancia, uno dei rimedi più antichi era quello di fare impacchi sulla pancia con

dell'acqua in cui era stata fatta bollire un po' di paglia o dell'avena (Thompson, 1925, p. 161). Oppure si preparava un impasto di farina o *bokoli* ben caldo che si avvolgeva in un panno di lana e si applicava sul petto, come la nostra "polentina" di una volta, che andava bene anche per la tosse e il catarro. Tra le bevande citiamo gli infusi di camomilla o di malva oppure l'acqua di bollitura delle foglie di menta o delle radici di genziana (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 25). Per le coliche un infuso di fiori o foglie di sambuco (Thompson, 1925, p. 161). Per la diarrea si beveva un infuso di foglie di lysimachia (Thompson, 1925, p. 162) o un infuso di foglie di potentilla (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 28) o un infuso di correggiola. La dissenteria dei bambini era curata con farina di grano mescolata con acqua fredda



e aromatizzata con il miele e il sale non raffinato (Bairacli Levy (de), 1956, p. 163).

Per i disturbi cardiovascolari la pianta più usata era l'ortica. Le foglie di ortica, dopo essere state ripetutamente lavate, venivano fatte bollire e se ne ricavava un'acqua molto efficace per depurare il sangue e per problemi di fegato, stomaco e reni. Un infuso di foglie di ortica combatteva l'anemia e faceva bene ai tisici. Un decotto fatto di semi di digitale rossa (raccolti quando la luna è calante) rafforzava un cuore debole (Bairacli Levy (de), 1951, p. 41).

Un ottimo rimedio per le malattie renali e i calcoli era un infuso di prezzemolo (Bairacli Levy (de), 1951, p. 40). I Manouches francesi ricorrevano alla cosiddetta "cura Vittel" (dall'omonima località della Lorena famosa per le sue acque termali). Si facevano bollire due litri di vino bianco secco con 250 grammi di prezzemolo; a parte si prendevano alcuni noccioli di nespolo (occorreva che fossero ben secchi) e si tritavano fino a ottenere una sottile polverina; quindi si versavano una ventina di cucchiaini di questa polverina nel vino e si lasciava in infusione per qualche tempo; si filtrava e si beveva un bicchiere il mattino a digiuno per tre settimane (Derlon, 1978, pp. 207-208).

Per il mal di testa si faceva un infuso di giusquiamo nero (Thompson, 1925, p. 162). Ma il rimedio più comune consisteva nel tagliare una patata a fette e porle sulla fronte, fasciandola strettamente con un fazzoletto. Invece della patata alcuni tagliavano a spicchi un limone e vi cospargevano del caffè macinato. Per l'emigrania dovuta allo stress si usava mangiare una foglia di partenio, possibilmente tra due fette di pane per mitigare l'acidità di quest'erba. Se il mal di testa era causato dal freddo bastava un infuso della cosiddetta erba taca (galium aparine) bevuto molto caldo prima di coricarsi (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 24).

Le carie dentali erano un fenomeno diffusissimo



*Piantaggine (foruncoli)*



*Erba taca (mal di testa)*



*Lysimachia (diarrea)*



*Marrubio (bronchiti)*

per la scarsa cura che si aveva per i denti. Per il mal di denti si faceva un infuso di menta piperita o si ricavava una bevanda facendo bollire i germogli di prugnolo selvatico (Bairacli Levy (de), 1951, p. 40). Se il dente era cariato si introduceva una goccia di succo di menta piperita (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 27).

Per le affezioni cutanee vi era un ricco campionario di rimedi. Per i foruncoli i Rom Ungheresi facevano bollire i fiori di acacia nel latte, quindi mescolavano della farina e del miele e applicavano il composto così ottenuto sulla parte interessata (Hanesch-Benezra, 1982, p.12). I Rom Abruzzesi invece applicavano delle foglie di piantaggine, preventivamente cotte sotto la cenere e imbevute di olio e zucchero. I Rom Harvati, per favorire la suppurazione di foruncoli e ascessi, usavano foglie fresche di *muricola*, ossia di rovo, oppure facevano impacchi con acqua calda e malva. Si usava comunemente anche un succo ricavato dal

fusto del tarassaco e il celebre Petulengro aveva elaborato una ricetta a base di tarassaco che, a suo dire, era infallibile contro le verruche. Un altro trattamento molto diffuso era di strofinare le verruche con grasso di maiale (Anonimo, 1866, pp.146-150).

Per le infiammazioni del nervo sciatico, e più in generale per il mal di schiena, si usava il senecione di San Giacomo, con cui si faceva un infuso antinfiammatorio da bere tre volte al giorno (Gipsy Petulengro, 1935, p. 16). Talvolta si faceva un impiastro di cime di luppolo che veniva spalmato sulla parte dolorante (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 26). Contro la gotta si ricavava una bevanda facendo bollire nell'acqua le foglie di frassino, mischiate con scorza di sambuco e radici di saponaria. Per l'ulcera varicosa si doveva far bollire 800 grammi di scorza di nocciolo in un litro di vino rosso. Era sufficiente medicare giornalmente applicando pezzi di garza temperate nella preparazione per ottenere un netto miglioramento. Per inciso, ricordiamo che con le nocciole si facevano amuleti per rendere feconde le ragazze (Derlon, 1978, p. 209).

Per il mal di piedi, così comune alla gente di viaggio, vi era la "pomata zingara", particolarmente usata dai nomadi dei Balcani. Si faceva mescolando 100 grammi di sego, 30 grammi di zolfo in polvere e 30 grammi di olio d'oliva. Si strofinava sui piedi stanchi ed era ottima come medicamento per i calli (Gipsy Petulengro, 1935, p. 21). Anche per le emorroidi si preparava una pomata con del sego mescolato a della polvere di noce di cipresso, che aveva la proprietà di rinforzare i vasi sanguigni. Oppure si ricavava un succo dalle bacche schiacciate della lonicera che era di lenimento per le emorroidi ma anche per i gonfiori delle caviglie (Bairacli Levy (de), 1951, p. 40). Tra le bevande non c'era niente di meglio che un infuso di corteccia di ippocastano (Ciravegna-Maroni, 1988, p. 25) o

di erba fava (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 27). Ma c'era anche un rimedio "magico": per prevenire la formazione delle emorroidi, bisognava mettere in tasca un rametto di ippocastano o tenere al collo un sacchetto di castagne matte (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 27).

Contro le punture di una vespa o i morsi degli insetti si usava il succo di centonchio (Bairacli Levy (de), 1951, p.45). Per le scottature solari foglie fresche di vitalba (Soper, 1996, p. 103). Contro l'epilessia si doveva ingerire un crine di cavallo fritto nel burro (Anonimo, 1866, pp. 146-150), mentre per curare le crescite cancerose le foglie di viola mammola consumate crude in insalata (Bairacli Levy (de), 1851, p.45).

Contro la perdita di appetito si preparava una tisana di luppolo da prendersi poco prima dei pasti (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 26), oppure un succo ricavato dalle patate grattugiate e spremute (Tillhagen, 1956, p. 61).

Contro l'insonnia si prendeva un infuso di primula con l'aggiunta di un po' di latte prima di coricarsi (Gipsy Petulengro, 1935, pp. 11-12). I Manouches usavano un infuso di lattuga: mettevano a scaldare una pentola con acqua piovana, vi mettevano le foglie verdi di lattuga precedentemente lavate, le facevano bollire per venti minuti, si colava e si aggiungeva un pizzico di sale. E il miracolo si compiva, la mamma si addormentava sorridendo alle stelle (Derlon, 1978, p. 220). Gli inglesi usavano un metodo di medicina "simpatica" e mettevano una manciata di luppolo essiccato nel guanciaie (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 26).

Un'attenzione particolare meritano le cure per le malattie dei bambini. Contro la pertosse dei bambini il rimedio universale era la rapa. Era ottimo anche il crescione d'acqua con un po' di zucchero di canna e un po' di miele. Anche il timo veniva fatto bollire in acqua con dell'aceto, che una volta filtrata veniva bevuta calda (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 27). I Manouches



*La rapa era il rimedio universale  
contro la pertosse dei bambini.*

confezionavano uno sciroppo molto particolare: prendevano un grosso limone, lo tagliavano in due, lo spremevano e raccoglievano il succo, quindi riempivano le due metà tagliate di aceto bollente e in una aggiungevano miele di pino o di acacia, nell'altra della glicerina. Si lasciava raffreddare, poi si miscelava con il succo di limone. Si assumeva un cucchiaio ogni due ore (Derlon, 1978, p. 165). I Rom inglesi davano da mangiare al bambino ammalato carne cotta di ghiro a loro insaputa, naturalmente.

Come cura per i vermi il rimedio principale era l'aglio, o meglio ancora, l'aglio orsino talvolta



*Centonchio  
(punture di insetti)*



*Giusquiamo nero  
(mal di testa)*



*Bacche di rosa canina  
(ricostituente)*

misto a fiocchi di crusca (Bairacli Levy (de), 1951, p.41- 42). Ma avevano un effetto vermifugo anche un infuso di foglie o fiori di convolvolo (Thompson, 1925, p. 160), o un infuso di fiori di tanaceto (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 28). I Rom Abruzzesi usavano la ruta, facendo proprio il detto popolare salentino che “la ruta ogni ogni male stuta” (la ruta spegne ogni male). Prendevano della ruta e alcuni spicchi d'aglio e li torchiavano fino a ottenere un succo aspro che davano da trangugiare al bambino<sup>22</sup>.

Contro l'incontinenza dei bambini le madri somministravano dell'acqua che conteneva la cenere di qualche loro capello bruciato mista a squame di pesce (Rasetschnig, 1965, p. 250). Per curare il vento nei bambini si prendeva la cenere del fuoco da campo e la si cospargeva nel latte (Bairacli Levy (de), 1951, p. 43). Una cura efficace contro la tigna era un infuso fatto di semi e radici del papavero cornuto schiacciati (Bairacli Levy (de), 1951, p.42).

Come ricostituente si dava ai bambini uno sciroppo detto “juju”, ricavato dal mallo delle noci, un equivalente dell'olio di fegato di merluzzo: si mettevano a cuocere i mali di noce con del miele di pino o di abete, a fine cottura si aggiungeva una manciata di noci sbucciate e pestate a metà mescolando fino a formare un denso sciroppo (Derlon, 1978, p. 210). Un altro ricostituente, usato nei casi di debilitazione, era la marmellata prodotta con le bacche della rosa canina, l'antenata delle rose coltivate, nota anche come la rosa del gitano. Il periodo migliore per raccogliere le bacche è dopo che hanno preso la brina o, come diceva la manouche Maria la Jeunesse, “dopo che il gelo ha imbiancato tre volte la coda della volpe” (Derlon, 1978, p. 56-57). Il freddo, infatti, rende più tenere le bacche selvatiche (v. ricetta).

Questi sono i principali rimedi basati su quelle erbe e piante che i Rom avevano “a portata di mano” e che hanno fatto parte del loro mondo alimentare, terapeutico e simbolico.

- 14 Anche secondo la psicologia comune si associano minestrine, brodini, purea e piatti smunti alla dieta ospedaliera.
- 15 Un canto dei Rom della Slovacchia dice così: “*Akor e chaj barikañi, kana urel loli rokla, lili loli melalola, pro duj jakha koralola*” (Una ragazza può essere fiera quando indossa una gonna rossa. La gonna rossa si sporca lei perderà la vista). (Hübschmannová-Jelinková, 1980, p. 8).
- 16 In un canto dei Rom slovacchi il fidanzato condivide una mela rossa con la sua ragazza: “*Loli phabaj prechinava, mra piraña jepash*” (Taglierò una mela rossa, ne darò metà alla mia fidanzata) (Hübschmannová M.-Jelinková M., Lacio Drom 1980 p. 2).
- 17 I Rom Harvati, quando un bambino aveva il morbillo, dopo averne cosperso il torace con del miele su un foglio di carta da zucchero bucherellata, lo rivestivano di indumenti rossi.
- 18 La salma della “regina” Marta Evans, morta a metà Novecento in Pennsylvania, fu vestita per l'ultimo rito con un abito multicolore nel quale predominava il rosso, intorno alla testa aveva un fazzoletto di raso rosso e sulle spalle uno scialle del medesimo colore (Riley, 1947, p. 174).
- 19 Prima della seconda guerra mondiale i Gypsies inglesi non amavano assolutamente andare dal medico, che essi chiamavano Mullah-moosh-Engro [mulomurshengro ‘quello dei morti] (Derlon, 1978, p. 233). Il grande chitarrista Django Rheinard morì il 16 maggio 1953, all'età di soli 43 anni per una congestione cerebrale. Gli fu fatale la decisione, tutta gitana, di non ricorrere ai medici.
- 20 Nella lingua romaní si distinguono due tipi di erbe: l'erba comune chiamata *ciar* (dal sanscrito *car* ‘pascolare’) e l'erba medicinale detta *drab*.
- 21 Rino Gaion osserva che ci sono due diversi rapporti con la natura, due intelligenze. L'uomo occidentale, il gagio, conosce il mondo solo impadronendosi e trasformandolo continuamente. Dall'altro lato vi è un diverso modello di intelligenza, che consiste piuttosto nel tentare di umanizzare il mondo costruendo su di

esso una rete di relazioni simboliche (Leonardi- Gaion, 1985, p. 9).

- 22 Che le erbe siano utilizzate per la medicina “bianca” è dimostrato da un singolare episodio. Alla domanda di un interlocutore se usano la ruta per l'aborto, una romnì si fece seria e con un certo sdegno rispose: “Noi, quelle cose non le facciamo!”.



## 7. Cibo e linguaggio

(*Xabé taj čib*)

In una cultura orale, come quella rom, le relazioni quotidiane sono regolate dalla parola, che rappresenta l'unica garanzia di un accordo e di veridicità di una affermazione oltre che un mezzo di sfogo per un torto subito. La parola diventa quindi un importante strumento giuridico e magico-rituale. Per questo il linguaggio rom ha elaborato una serie di espressioni o locuzioni, a volte stereotipate, che vengono chiamate *armaja* 'maledizioni, bestemmie' che, secondo il contesto in cui vengono pronunciate, possono fungere da solenne giuramento oppure da gravissima ingiuria contro l'avversario.

Il verbo *xa-* 'mangiare' occupa un posto di rilievo, sia nei giuramenti che nelle imprecazioni, soprattutto se riferito ai morti, alle parti genitali e a certe suppellettili da cucina. Uno dei peggiori insulti che un rom possa proferire è quello di augurare a un altro di mangiare i propri morti: *xa tre mule!* Sul piano simbolico è la massima condanna di un avversario e di tutto il suo lignaggio all'impurità rituale (che, come si è visto, è alla base del sistema alimentare dei Rom). Sul piano sociale equivale a una dichiarazione di guerra. Una forma di minaccia estrema contro l'avversario chiama in causa i propri morti: *xas me mulenge kokala!* 'che tu possa mangiare le ossa dei miei morti', ossia 'dovrai passare sul mio cadavere'.

Invece per indicare la propria benevolenza e la disponibilità a fare favori si usano formule come: *xas mur pelé, mur kar* 'mangia le mie palle, il mio pene'. Se una persona fa una promessa a un altro, può sottolineare il suo impegno dicendo che lo farà *maj sigo sar te maj xav* 'prima che io abbia finito di mangiare'. Presso i Rom Kalderash quando

due donne litigano, una può inveire contro l'altra dicendo: *Mutrá ma ande cio samovari!* "Piscio nel tuo samovar!", rendendolo automaticamente maxrimé (ritualmente impuro). Secondo un'antica consuetudine slovacca, due ragazzi rom che volevano diventare amici mangiavano della carne in comune, giurando eterna fedeltà. Ma se uno avesse infranto questo patto gli si augurava di mangiare la vulva delle donne: *xasa romnengre mingia* (Ficowski, 1965, p.165).

I Rom, oltre al nome ufficiale, generalmente imposto durante il rito del battesimo, hanno un soprannome familiare o nomignolo con cui i componenti del gruppo si riconoscono tra di loro. Tali soprannomi attingono al mondo vegetale e soprattutto animale, per cui non è raro trovare individui che si chiamano: *Baló* 'Maiale', *Scioscio* 'Coniglio', *Bakró* 'Pecora', *Papini* 'Oca', *Reča* 'Anatra', *Niglo* 'Porcospino', *Ciriklóri* 'Uccellina', *Macioró* 'Pesciolino', *Bobo* 'Fagiolo', *Phabáj* 'Mela', *Cirasella* 'Ciliegina', ecc. Questa originale usanza ha "contagiato" alcuni ziganologi, particolarmente affascinati dalla loro cultura, che non hanno esitato a trasformare i loro nomi "gagè" in nomi "romané". Uno ziganologo spagnolo dei primi del '900, F. M. Pabanó, autore di *una Historia y costumbres de los gitanos* pubblicata nel 1915, mutò l'originario cognome Manzano, che in spagnolo significa 'melo' nel corrispondente termine rom Pabanó (letteralmente 'di melo'). La stessa cosa l'aveva fatta nell'Ottocento un altro autore spagnolo, Francisco Sales de Mayo [in spagnolo *Mayo* significa 'maggio'], autore dell'opera *El Gitanismo: Historia, Costumbres Y Dialecto De Los Gitanos*, che si fece chiamare Quindalé, termine dell'hispano-romani che significa 'maggio'.

Il tema della fame ha sempre costituito per i Rom materia particolare dei loro canti tradizionali. "Quando soffriamo per la fame - ricorda una testimone dei vecchi tempi - cantiamo". Sono i cosiddetti *ciorikane ghila* (canzoni della povertà), in cui si lamenta la difficoltà di trovare cibo, i giri

a vuoto delle donne e spesso il rifiuto dei gagé. In un canto slovacco il rom si lamenta: “Nel mio carro non ho niente, nemmeno bella è la mia donna”. In un altro: “Questo è il terzo giorno che non ho mangiato niente. Mangerò e berrò quando troverò lavoro”. I Rom Harvati, che dopo la prima guerra mondiale emigrarono in Friuli, lamentavano la scarsa generosità della gente in quei momenti di crisi, con il canto: “A Latisana shuki palenta gage na den” (A Latisana i gage non ci danno nemmeno la polenta secca”).

Un'altra forma letteraria molto popolare sono gli indovinelli che spesso hanno come tema il cibo. Essi destano ammirazione per la loro corretta enunciazione, la sofisticata metafora e il profondo significato didattico. Ecco alcuni tra gli indovinelli tradizionali (Wislocki, 1890, pp.162-167):

Una piccola casa senza porta, all'interno c'è un buon banchetto (l'uovo).

C'è una gallina verde che depone uova rosse sotto la terra (la cipolla).

Una mamma ondeggia seduta nel verde, ondeggia assonnata con la testolina ed ha un cappuccio rosso in testa (la fragola).

C'è un piccolo uomo nel bosco con un grosso cappello in testa (il fungo).

Brucia e infiamma però non fa niente; è rosso ma non ha nessuna fiamma (la paprika).

Tu lo vedi, però non lo puoi prendere (il fumo).

La madre colpisce, il padre brucia, il figlio pizzica (la legna, il fuoco, il fumo).

Una casa senza porta e finestra, ma il suo abitante guarda spesso fuori. Lui va lento passo dopo passo e porta con lui la sua piccola casa (la lumaca).

Ed ecco un indovinello, il cui oggetto è il protagonista assoluto della cucina rom: la cipolla (purúm).

*Hin loli tha tsinoni*

È rossa e piccola

*Ande phu hini chuni*

sta sotto terra

*Sar barjol kide shutol*

Quando esce è piccante

*Anda xaben na bristol*

non manca mai nel cibo

(PetruRadita)

A volte l'indovinello è fatto su un gioco di parole, come il seguente: *Pijes les, pijes la, jov cindo, joj shuki*. "Tu lo bevi, tu la bevi; lui è bagnato, lei asciutta" (l'acqua e la sigaretta). L'indovinello gioca sul doppio senso della parola *pijel*, che significa sia 'bere' che 'fumare'.

Infine gli indovinelli possono essere invenzioni casuali, attinte dall'esperienza personale. Una donna attraversa il ponte mangiando del pane e getta delle briciole agli uccelli che volano sopra la sua testa e ai pesci che nuotano sotto il ponte. Ne fa il seguente indovinello: *Xav me, xal mandar, xal upral ma, xal telal ma* (io mangio, io do da mangiare, si mangia sopra di me, si mangia sotto di me" (il pane) (Hübschmannova, 1981, p. 13).

La lingua dei Rom per la sua natura misteriosa e sconosciuta ha esercitato un forte richiamo sui linguaggi e codici comunicativi dei gagé, specialmente sulle categorie marginali della società. Molte parole della lingua romani sono entrate in quasi tutti i gerghi furbeschi dell'Europa: il Rothwelsh tedesco, lo slang inglese, l'argot francese, la germania spagnola, il gergo dei venditori ambulanti, mendicanti nonché imbonitori italiani. Una cosa rilevante è che ritroviamo in quasi tutti i gerghi i medesimi imprestati relativi ai generi alimentari: *bani* 'acqua', *moll* 'vino', *ghiralí* 'cacio', *masa* 'carne', *zeru* 'olio'. Un termine di vasta diffusione è *maròk* 'pane', da cui il veneziano marocchini (sorta di pane piccolo e fine). Un'altra parola gergale che usavano i nostri osti per non farsi capire che dai confidenti era quella di *rachele* 'acquavite' (dal romanés *rakija* 'grappa'). Nel gergo della malavita pugliese l'orologio si indicava con il termine *bob* (dal romanés *bob* 'fagiolo') per la sua forma rotonda.

## 8. Cibo e marketing

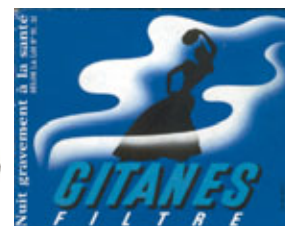
(*Xabé taj piats*)

La specificità dei Rom, come si è più volte ribadito, è quella di rielaborare in modo peculiare e unico tutto ciò che “prendono” dall’ambiente e dalla società circostanti. La conseguenza è che il loro prodotto finale diventa qualcosa di nuovo, di magico, di eccezionalmente irresistibile. Essi esercitano l’illusione di un mondo libero e perduto, dove esorcizzare le insoddisfazioni, le ansie, la pressione quotidiana del lavoro e agiscono sulle nostre coscienze come un tranquillante, una evasione, una momentanea esistenza sospesa nel vuoto.

Questo nella musica o nell’arte, ma anche nella cucina, dove si è indotti a fregiarsi del marchio rom. Così molti cibi “rom” sono propapagandati e proposti da ricettari o ristoranti alla moda, magari specialità gustose ma dove i piatti e le specialità non sono “autentiche”. Abbiamo, per esempio, penne alla zingara, coniglio alla zingara, riso alla zingara, scaloppine alla zingara, melette alla zingara o pizza alla zingara, dove non mancano le spezie e i condimenti caratteristici, a partire dall’immancabile peperoncino. Giustamente questi piatti si possono definire “alla zingara”, ma non sono certo piatti rom. Si tratta di una cucina gustosa ed esotica, ma estranea al mangiare rom. C’è forse il gusto, manca l’anima. Il rom non ricerca la prelibatezza, non ci sono cibi buoni e cibi meno buoni: il cibo è cibo. L’importante è che sia ritualmente “pulito”, poiché solo così può assolvere alla sua funzione e far bene all’organismo. Come si è visto, il cibo rom non è un composto di ingredienti ma è un prodotto culturale, legato a fattori economici, ambientali, sociali e simbolici che ne condizionano o ne esaltano la preparazione



*Insegna di un ristorante*



*Nota marca di sigarette*



*Marca di vini*



*Prodotti con marchio "gypsy"*

e più ancora la consumazione.

Anche il marketing ha sfruttato l'immaginario rom nella denominazione, promozione e lancio dei prodotti alimentari. Il marchio "zingaro" è un ottimo veicolo per pubblicizzare vini, sigarette, dolci, bevande, succhi di frutta, puntando sia sulla forza evocativa del termine che sul fascino figurativo delle belle gitane, dei fuochi accesi o dei carrozzoni in viaggio. È solo il caso di osservare che vengono usati appellativi consacrati dalla filologia romantica, come "zingaro", "gypsy", "gitano", e mai "rom", il vero etnonimo di questa minoranza (salvo trovare in qualche prodotto spagnolo il termine appropriato "caló"). Ma al di là delle esigenze di mercato, in questa linea di prodotti possiamo scorgere una serie di codici occulti tra la nostra società, così ostile nell'atteggiamento verso i Rom, e la loro originalità culturale alla quale non si riesce a sottrarsi.



*Anche il fumetto è idoneo a rappresentare romanticamente la vita nomade dei Rom*





*Ragazze sinte portano l'acqua*



*Una romnì torna al campo con la legna*



*Il rom, la tenda e il fuoco*

### La preparazione del pasto



*In autunno*



*In inverno*



*In primavera*



*In estate*



*Rom della Transilvania (Incisione 1876)*



*Manouches francesi*



*Preparazione del pasto davanti alla tenda*



*Colazione di gypsies inglesi*



*Famiglia rom intorno alla kakkavi*



*Romní che prepara la cena*



*Ragazza inglese indaffarata con il kettle prop*





*Gypsy inglese*



*Romnjá Abruzzesi*



*Rom Rumeni*



*Rom ungheresi*



*Rom nomadi sotto la tenda*



*Rom sedentari della Polonia.*

*Le abitudini non cambiano.*



*Capanna di Rom musulmani della Tracia. In primo piano, a sinistra, un piccolo forno di terra.*



*Baracca di rom rumeni. Davanti vi è una rudimentale stufa.*



*Romni lovari tra una batteria di pentole*



*Donne kalderash preparano le verdure*



*Una cucina moderna*



*Una pentola per sfamare l'intero clan*





*A tavola per il pasto giornaliero*



*Le donne e gli uomini mangiano in tavoli separati*



*Pranzo all'aperto (Slovacchia 1962)*



*Un pasto alla vera maniera rom*



*Il rito della libagione presso i Rom musulmani di Istanbul*



*La cerimonia del kolako durante la Petkovitsa*

# Parte **seconda**

# 1. La minestra

## (Zumi)

Il piatto principale della cucina rom è la minestra o 'zumi' (dal greco moderno ζουμί 'zuppa'), detta anche comunemente *xabé*, ossia il "cibo per eccellenza". La vita nomade di un tempo, quando il viaggio occupava gran parte della giornata e c'era poco tempo da dedicare alla preparazione dei pasti, le donne dovevano cucinare un piatto facile e veloce, in cui mettere tutte insieme le varie pietanze: il brodo, le verdure e le carni. Niente di più semplice quindi che mettere sul fuoco una pentola d'acqua, metterci dentro la maggior quantità di verdure disponibili (patate, cipolle, fagioli, sedani, pomodori, zucchini, ecc.) e la carne, per lo più di pollo, maiale o montone con l'aggiunta di condimenti, erbe aromatiche, spezie e peperoncino e far cuocere lentamente. Ne risultava un piatto unico, caldo, corroborante e nutritivo soprattutto per gente che viveva all'aria aperta.

Tra i vari tipi di minestre la più classica era quella di gallina (*zumí kañani*), l'animale che le donne rom riuscivano sempre e dovunque a procurarsi, grazie alla quale si sono nutrite intere generazioni di Rom, tanto da diventarne quasi il simbolo. Si metteva a bollire una pentola d'acqua con una gallina, o parti di essa, un dado e le verdure. Per insaporire il brodo e renderlo più denso alcuni mettevano un po' di olio o le verze cappuccio, un ingrediente ricorrente soprattutto nella cucina dei gruppi balcanici (v. ricetta).

I Rom Abruzzesi, specialmente durante le festività natalizie, preparano una minestra di brodo di gallina con uova sbattute e formaggio grattugiato, chiamata "*stracciatella*", un tipico piatto che si rifà alla cucina abruzzese e ciociara, il cui nome deriva dal fatto che il composto di uova all'interno del brodo prende la forma di piccoli straccetti (v. ricetta). Qualcosa di simile,



*La minestra, il piatto universale della cucina rom*

ma più semplice e meno elaborata, è la "*minestra sposata*" dei Sinti Piemontesi, in cui si mette a bollire una pentola con carne di gallina o di pollo. Nel contempo in una terrina si sbattono due uova mescolate con un pugno di formaggio grattugiato. Si unisce al brodo e si mescola facendo bollire il tutto per alcuni minuti (Osella, s.d., p. 13).

Una minestra tipica dei Rom dell'area balcanica, composta di varie carni e verdure, è la *ciorba* (dal turco *çorba*). Oltre alla specialità base con carne di pollo (*ciorba de pui*), vi è la minestra con carne bovina (*ciorba de vacuta*), la zuppa di pesce (*alaska çorba*), addensata con uova e limone e la zuppa di polpette (*ciorba de perishoare*), uno dei migliori cibi tradizionali rumeni (vedi ricetta).

Una delle più rinomate zuppe dell'Andalusia, la terra dei gitani spagnoli, è la berza gitana o zuppa di cavolo. Questo piatto "povero" di origine gitana è diventato uno dei cibi tradizionali di quella regione. È una minestra fatta di ceci, fagioli, cavoli, sedano, carne di maiale e tagarnina, un cardo spinoso che cresce spontaneo nei maggesi dell'Andalusia. Per il suo apporto calorico questo piatto viene preparato soprattutto in inverno (v. ricetta). Invece i gitani della Galizia, nel nord-ovest della Spagna, avevano come piatto nazionale il "caldo gallego" una sorta di zuppa di patate e cavoli con l'aggiunta di pezzi di pancetta (Denley, 1971, p. 77).

Un piatto molto antico e particolare è la



zuppa di barbabietole rosse. Si tagliano a pezzi le barbabietole e si fanno cuocere in poca acqua con piccoli pezzi di carne di maiale, manzo e montone. Quando la carne è cotta, si fa un impasto con farina e aceto, lo si versa nella pentola e lo si fa cuocere ancora per qualche minuto mentre si mescola (Tillhagen, 1953, p. 111).

Oltre a queste minestre in brodo di carne vi sono minestre di sole verdure. La minestra più comune è la cosiddetta *zeleni zumí* (lett. ‘minestra verde’), simile al nostro minestrone, fatta con tutti i tipi di verdure a disposizione (patate, piselli, fagioli, carote, cipolle, pomodori, cavoli, sedano, prezzemolo, ecc). Vi sono poi vari tipi di minestre semplici che prendono il nome dalle verdure utilizzate: la minestra di fagioli (*bobenghi zumí*) o la *fasolada*, densa zuppa di fagioli; la minestra di patate (*kumpirja zumí*), la zuppa di cipolle (*purumenghi zumí*), di porri, fave, cavoli e così via.

Una minestra del tutto particolare era la minestra di ortiche (*tsignidaki zumí*), un’erba selvatica di larghissimo impiego nel tempo di primavera. Il momento della fioritura delle ortiche era un momento atteso. Le donne coglievano i nuovi germogli, li lavavano ripetutamente e li mettevano a bollire con la carne di maiale. Poi si mescolava del grasso con la farina fino a che la pasta diventava marrone, vi si versava del brodo e questo denso impasto si metteva nella zuppa di ortiche (Tillhagen, 1957 p. 26) (v. ricetta).

Infine vi erano zuppe ancora più semplici a base di pane, spesse volte raffermo o addirittura secco, tagliato a fette sulle quali si versava del brodo di pollo. A seconda dei gruppi la preparazione poteva essere più elaborata. I Manouches facevano bollire dell’acqua salata con qualche spicchio d’aglio e un ramo di santoreggia. A cottura ultimata si toglievano l’aglio e la santoreggia e si versava il brodo così ottenuto sulle fette di pane cosparse di pepe e irrorate di olio già preparate nella scodella (Ville (de), 1956) p. 149). Molto diffusa era l’accoppiata del pane con il sugo di pomodori

mischiato alla cipolla e al peperoncino rosso, il tutto innaffiato poco per volta da brodo caldo, un po’ simile alla nostra “pappa al pomodoro” (Roggero, 1982, p. XXXV).

## 2. La pasta e il riso

### (*Xumér taj xorezo*)

Date le caratteristiche della cucina rom, che abbiamo visto nel paragrafo precedente, per cui era fondamentale cucinare tutte insieme le varie pietanze a formare un piatto unico, la pasta e il riso svolgevano un ruolo secondario e, per così dire, complementare.

Un po’ dovunque la pasta o *xumér* (dall’armeno *x’mor* ‘lievito’) era “fatta in casa”. Si formava un impasto di farina di grano duro, acqua e sale, lo si tirava con il mattarello fino ad ottenere uno strato sottile, quindi si ritagliavano delle strisce più o meno lunghe e sottili. La pasta così ottenuta si faceva cuocere in un brodo di gallina e verdure. Ma andava bene qualsiasi tipo di carne (ali di tacchino, stinchi di manzo, musini di vitello) e perfino scarti di animali (ali e interiora di gallina; cotenne, orecchie, zampe e codino di maiale; osso di prosciutto ecc.). A cottura ultimata, si toglieva la carne e si metteva a cuocere la pasta. Questo piatto, completo di verdure carne e pasta, era quello che comunemente si chiamava *xabé romaní*, il minestrone “zingaro”.

I Rom Abruzzesi, che hanno elaborato la propria cucina innestandola sulla ricca cucina dell’Italia centro-meridionale, hanno una grande varietà di pasta, dagli spaghetti alle *taccunelle*, una specie di fettuccine larghe e a forma di rombo, ai *cavatielli* o orecchiette e soprattutto le *ciacelle*, specie di fettuccine lunghe e sottili, il piatto tipico delle festività e dei matrimoni (v. ricetta).

I Rom Harvati cucinano la “*pasta po svisda di nebo*” (pasta alla stella del cielo): si mette a

bollire una gallina nostrana, mentre a parte si fa un soffritto con cipolla, aglio, prezzemolo e un bicchiere di vino secco con l'aggiunta di funghi secchi, tipo champignons. Quindi si butta nella pentola la pasta e questo sugo, lasciando bollire un po'. Verso la fine si mette un po' di panna (v. ricetta).

Un piatto analogo è la specialità abruzzese "*mare taj cik*" (mare e terra). Si prepara un soffritto con prezzemolo, pomodorini, aglio, peperoncino e vongole, poi si aggiungono i funghi porcini. In una pentola d'acqua si fanno cuocere le zucchine tagliate a strisce, quindi si mette la pasta. Una volta cotta, si scola e vi si versa sopra il sugo appena preparato. Si mescola bene e si dà una bella passata d'olio d'oliva (v. ricetta).

I Rom Kalderash cucinavano un piatto di pasta, che per antonomasia era detto "*xumér*". Tagliavano la pasta in liste piuttosto larghe e la facevano bollire in una miscela di latte e acqua. Quindi si toglieva, si scolava, si spruzzava del formaggio grattugiato e si serviva con un po' di burro fuso e uva passa (Tillhagen, 1957 p. 32).

Una specialità dei gitani dell'Andalusia sono gli *andrajós* (stracci), gnocchetti di farina così denominati per il fatto che si presentano a brandelli, arricchiti da patate, baccalà e aromatizzati con zafferano e altre spezie (v. ricetta).

I Rom slovacchi hanno un tipo di pasta tradizionale, denominata *pishota* (dal sostantivo *pishot* 'soffietto') per la caratteristica forma che ricorda un soffietto da fabbro, una specie di tagliolini ripieni di vari impasti: patate bollite, giuncata, cavolo, marmellata di prugna (v. ricetta).

Un piatto particolare dei Rom Kalderash valacchi emigrati in Russia è il "*pirogo le strugurlasa*" (pasta ripiena con uva passa) [dal russo *pir* 'festa' e rumeno *strugur* 'uva'], formato da strati alternati di tagliatelle e una preparazione dolciastra di crema di formaggio, uva passa, miele e zafferano (v. ricetta).

I Rom carpatico-danubiani, come i Servika

Roma della Slovacchia, hanno adottato come loro specialità il piatto nazionale slovacco, l'*halushki*, una specie di gnocchi fatti con patate crude grattugiate addensate con farina. Si taglia la pastella così ottenuta in sottili strisce e si mettono a bollire nell'acqua. Viene servito con cavoli conditi con lardo. Era un piatto che aveva una larghissima diffusione, in Rutenia, nel Maramures e in Valacchia, tipico anche dei Rom Kalderash che a inizio Novecento emigrarono in Svezia portandosi dietro il loro "*galushki and'o thud*", pallottole di pasta fatte di acqua e farina, insaporite con zucchero e mandorle e bollite nel latte (Tillhagen, 1957, p. 32) (v. ricetta).

I Rom dell'area mediterranea, come i gitani spagnoli e i Rom dell'Italia centro-meridionale, hanno una cucina che si basa soprattutto sulla pasta (pasta e fagioli, pasta e ceci, pasta con aglio, olio e peperoncino). Un esempio dell'adattabilità dei Rom ai nuovi ambienti è dato dai Cergarija, rom musulmani della Bosnia emigrati in Italia negli anni '70 del secolo scorso, che hanno adottato come piatto privilegiato la pasta spaghetti, da loro ribattezzata "*makaroni e tomaha*" (pasta con il pomodoro).

Anche il riso o *reso* (dal rumeno *orez*) ha un discreto impiego nella cucina dei vari gruppi rom. Innanzitutto è un ingrediente indispensabile a



*Tavola imbandita con un piatto di riso ai funghi*

formare ripieni di carne e polpette, come nelle sarme, nei peperoni ripieni, nella ciorba di polpette ecc. Talvolta il riso viene fatto cuocere insieme al grasso e agli scarti del maiale (polmone,

rognoni, cuore, fegato).

Ma può anche essere fatto come un piatto specifico. Una singolare specialità è il risotto alle foglie di papavero. Si fanno bollire in acqua e sale alcune foglie di papavero dopo averle lavate ben bene. A parte si fa cuocere il riso, quindi si aggiungono le foglie di papavero cotte e una noce di burro. Si mescola e si fa cuocere il tutto ancora per qualche minuto.

I Rom Kanjarja preparano il “*reso parnó*” (riso bianco), riso freddo con cipolla, vegeta e funghi. Invece i Rom Abruzzesi, in particolare a Natale, cucinano il “risotto rosso o al sugo”, che essi chiamano la *paella* dei Rom. Si fa un soffritto con olio, aglio, pomodori e pezzi misti di carne; quindi si aggiunge il riso che assume una coloritura rossa (v. ricetta).

### 3. Il pane e le focacce

(*Maro/manřó taj bokoljá*)

Se c'è un alimento, che nella sua semplicità ed essenzialità è carico di legami antichi e di valenze simboliche, questo è il pane (*maro* o *manřó*), come dimostra l'antico nome di derivazione indiana (dall'hindi *manda* ‘un tipo di pane’) e l'uso rituale in numerose cerimonie tradizionali. Il pane, oltre alla farina e al lardo, era la materia prima della questua. Le donne rom, nei loro giri presso le famiglie contadine, chiedevano sempre un po' di pane, poiché sapevano che un tozzo di pane non lo si nega mai a nessuno. Il pane è il soggetto principale delle poesie e dei canti attraverso i quali i Rom rievocano la loro difficile vita quotidiana.

*Odi mri ciori daj*

La mia povera madre

*Pal o gava phirél*

va di villaggio in villaggio

*Pal o gava phirél*

va di villaggio in villaggio

*Kotor maro manghél.*

e chiede un pezzo di pane.

Il pane è circondato da sacro rispetto. Dicono i Sinti: “*Ciov avrí o maró, ciov avrí o Del!*” (Butti via il pane, butti via Dio!). Per i Sepečides, rom musulmani originari di Salonico ma emigrati agli inizi dell'Ottocento a Izmir in Turchia, è un sacrilegio calpestare il pane. A volte giurano sul pane invece che sul Corano: prendono in mano un pezzo di pane e dicono “Guarda, se ti inganno possa questo pane rendermi cieco e storpio”. Chi spreca il pane incappa nella maledizione di Dio, come racconta una loro antica fiaba. C'era una volta un rom molto ricco che quando mangiava il pane lasciava cadere le briciole a terra. Allora Dio lo punì e gli fece perdere ogni suo avere, le



*La preparazione dei panetti di pasta*



*La cottura del pane nella cenere*

pecore, il bestiame, tutte le sue ricchezze. Il rom ricominciò a raccogliere le briciole che cadevano dalla sua mensa e Dio gli restituì tutto quello che aveva perduto e ritornò l'uomo ricco che era (Tong, 1990, pp. 163-165). Per i Gypsies inglesi di vecchio stampo il pane aveva poteri magici contro le cattive influenze. Tom Lee, alla nascita di suo figlio Bendigo, prese un pezzo di pane e buttò le briciole intorno alla sua tenda (Hall, 1915, p. 53). I Rom del Galles a Pasqua usano affiggere sulla porta una croce fatta di mollica di pane (Tipler-Nicolini, 1971, p. 28).

Il pane era fatto con farina di granoturco, acqua, sale e lievito. Una volta e, presso certi gruppi ancora oggi, veniva cotto nella cenere. “Accendono sulla terra un fuoco di legna, riferisce Grellmann, che diventa presto cenere. Intanto la donna prepara dei piccoli panetti di pasta, che mette a cuocere nella cenere calda” (Grellmann, 1810, p. 70).

A seconda della forma, dei componenti e della funzione (nutritiva, simbolica, rituale), il pane assume varie denominazioni. Il pane in generale, quello normale che accompagna i cibi, si dice *maro* o *manřó*. Il *kolako*, come abbiamo visto, è una grande focaccia rotonda, fatta con farina, tuorlo d'uovo e basilico con cui si celebra il rituale della slava. La *pogacia* è un grosso pane rotondo fatto di farina senza lievito con bicarbonato e acqua calda, cotto nella cenere o sotto la brace, che lo rendono voluminoso e croccante. Un tipo di pane simile alla *pogacia*, ma con il lievito e cotto nel forno, è la *melía*, che risulta essere più soffice e morbida. Infine vi era un pane azzimo, detto *savjako*, fatto di farina di frumento, latte e sale (Thillagen, 1957, p. 30).

Il pane era utilizzato con le minestre e gli stufati, che formavano la base principale dell'alimentazione rom, per raccogliere i condimenti e i sughi rimasti nel piatto. Ma all'occorrenza, se non c'era altro, si mangiava da solo. Lo tagliavano a fette e vi spalmavano il lardo o il grasso d'oca (*manřó cikenesa*) e, raramente, il burro (*manřó cilesa*)

(Thillagen, 1957, p. 29). Oppure lo si faceva abbrustolire e lo si spalmava con uno spicchio di aglio tritato o con pomodori soffritti e peperoncino rosso o altre farciture. Una specialità dei Rom vlax della Slovacchia è il “*manřó le smetanasa*”, un panino spalmato con marmellata o frutta cotta e panna acida; i Rom macedoni spalmano sul pane una salsa piccante (*ajvarja*) di peperoni rossi crudi macinati mescolati con aglio, olio e poco aceto.

Andava bene anche il pane raffermo o perfino secco. Un antico proverbio abruzzese dice: *Pro bokhaló, pango maró kerdó así lació* (Per uno



*Lajvarja o salsa di peperoni rossi*

affamato persino il pane secco è prelibato) (Them Romanó, 2001, p. 8). Il più delle volte veniva inzuppato nel brodo.

Anche il pane non poteva sottrarsi al principio del “tutto in uno”. Fin dai tempi antichi i Rom hanno cucinato dei “panini imbottiti”, ossia focacce farcite con carni o verdure che le donne cuocevano nella cenere calda del fuoco all'aperto. Una delle specialità più antiche e ricorrenti quasi dovunque, che si è conservata fino ad oggi nel nome e nella preparazione, è la *bokoli*, che, come indica l'etimologia del nome (forse dal romanés *bokh* ‘fame’), era il nutrimento più immediato e idoneo contro gli stimoli della fame e soprattutto era considerato un cibo “pulito”<sup>23</sup>.

La *bokoli* è una focaccia fatta di farina, acqua e lievito, sulla cui crosta vengono fatte delle incisioni “in modo che si dovrebbe aprire come una rosa durante la cottura” (Nagy, 1940, p. 153), che viene



riempita con carni, verdure, pancetta o formaggio. Per preparare nel modo più semplice una bokolí si prende la pancetta e si taglia a dadini, la si fa friggere in una padella e si cosparge di sale e pepe, si versano due mestoli di acqua e si aggiunge la farina fino a farne un impasto duro. L'impasto si cuoce in una padella nel forno o se si è all'aperto, nella brace del fuoco (Tillhagen, 1957, p. 30). Nell'impasto si poteva mischiare un po' di grasso, miele e foglie o radici tagliuzzate di aglio ursino, oppure fiori di sambuco, tanaceto, primule immersi nella farina e fritti nel grasso (Bairacli Levy (de), 1951, p. 41-43). Una versione più elaborata contemplava un ripieno di carne trita, salsa di pomodoro, basilico e maggiorana con eventuale aggiunta di formaggio a pasta molle (v. ricetta).

La bokolí è l'antenata di una focaccia moderna, più complessa, fatta di pasta sfoglia arrotolata che contiene un ripieno, denominata *ghibanitsa*, *bureko* o *pita*. È una specialità presa a prestito dai piatti tradizionali serbi, derivata a sua volta dalla gastronomia turca, ma variata secondo il gusto rom. Viene impiegata per preparare svariate ricette sia dolci sia salate. Può essere ripiena con carne mista macinata (*ghibanitsa kun mas*), con verdure come spinaci e cipolle (*ghibanitsa kun cija*), o ripiena di formaggio non stagionato e uova (*ghibanitsa kun kirjál*). Varianti dolci includono ripieni di mele o ciliegie (v. ricetta).

Ci sono poi focacce d'avena fatte con acqua, farina d'avena, lardo e sale e irrorata di birra (Cooper, s.d., p. 23), focacce d'avena con l'aggiunta di semi di cumino e un po' di zucchero, focacce spalmate di miele (*tatlja*), focacce con uova e farina (*blinitsa*), focaccine con farina di mais insaporite con cumino e coriandolo cotta al forno (*ankrusté*).



maro/manró

kolako

pogacia



ghibanitsa con carne



ghibanitsa con formaggio

Anche la polenta di mais (*mameliga/xevitsi*) è molto importante nell'alimentazione, sia dei Rom dell'area balcanica (Romania, Serbia, Ungheria, Bulgaria), che dei Sinti dell'Italia settentrionale, che nel loro dialetto chiamano *rishardí* (letteralmente 'rivoltata, rovesciata'). La polenta non viene mai consumata da sola ma si accompagna a molto piatti, per lo più saporiti (salsicce, carni rosolate, verze, formaggi) o molto conditi (ragù e intingoli). Un piatto molto comune è la polenta con formaggio (*xevitsi ta kiral*), da diventare il titolo di una canzone rievocativa del musicista rom Santino Spinelli.

## 4. La carne

### (Mas)

La carne (*mas*) è l'alimento principe della cucina rom che sia essa suina, bovina, di pecora o pollame. Per tutte queste specie non vi sono prescrizioni restrittive. Era permesso uccidere qualsiasi cosa con le setole, come il cinghiale, il

maiale o il porcospino e qualsiasi animale con corna, come il bue (Wood, 1979, p. 71).

La carne preferita è il pollame (*kaxni*). Il pollo è il re di tutte le favole rom (Lodolo). I polli sono gli animali meno costosi, dalle carni digeribili, i più facili a reperirsi con i mezzi più diversi e dai modi estremamente vari di essere cucinati. Nelle scene di Callot compaiono diversi personaggi che stringono polli, oche e galline. La gallina era il principale bottino delle donne, che le facevano sparire lestamente sotto le loro gonne o nelle bisacce che portavano sulle spalle.

Il pollo o la gallina entravano nella preparazione del brodo delle minestre e delle zuppe. Un'antica specialità era la gallina alla creta. Si prendeva una gallina, la si spolverava con sale e spezie e la si ricopriva di argilla tutta intera, comprese le piume; si ricopriva di pietre calde e si lasciava cuocere per circa mezz'ora. Dopo di che si spaccava l'argilla e si estraeva la gallina, mentre le piume rimanevano impigliate nella creta. Molto comune tuttora è la gallina ripiena (*kaxní repardi*) con carne trita e uova (Manna, 1997, p. 55) (v. ricetta). I Rom del Burgenland preparano un

piatto (*plajci*) con le zampe di gallina bollite in acqua salata, disossate e mangiate con contorno di patate lesse (Mayerhofer, 1985, p. 71). Altri pennuti, come oche, anatre e tacchini cucinati al forno, alimentano la dieta rom. Uno dei piatti favoriti è fatto di farina d'avena, sangue d'oca e grasso di rognone tritati insieme. Oppure l'anatra selvatica con verze, pancetta e lardo. Anche le uova sono apprezzate, in particolare quelle d'oca, specialmente per preparare ottime frittate con peperoncino, spinaci e cipolla.

Un altro alimento basilare è la carne di maiale (*balano mas* o *balomas*) e, specialmente nei tempi antichi, di cinghiale. Il cinghiale compare già in un arazzo belga del XV secolo, dove è raffigurata realisticamente l'uccisione del cinghiale: uno dei cacciatori sgozza col suo coltello un cinghiale, mentre una donna ne raccoglie il sangue in una padella.

Il modo tipico di cucinare il maiale è il maiale allo spiedo (*baló pe brush*). L'animale viene messo allo spiedo, si irroro con un intingolo di olio, origano, peperoncino e fatto arrostitire per quattro o cinque ore. Mentre ancora gira il maialino allo



Personaggi con provviste di pollame (J. Callot, *Bohemiens in marcia*, 1621)





Arazzo di Tournai, *L'uccisione del cinghiale (part.)*, fine XV secolo, Belgio, Château-musée di Gaasbeek.

spiedo, non è raro vedere qualcuno che taglia pezzi di carne quasi cotta.

Non va sprecato nulla del maiale, anzi vengono utilizzate tutte le varie parti. Con il sangue di maiale si fa una specie di zuppa, detta *burindjavo*. Si impasta il sangue con farina di frumento e si mette a cuocere con pezzi di carne di maiale e si aromatizza con sale e pepe. Il *burindjavo*, servito caldo, è considerato il piatto più delizioso che si possa mangiare e chi sa cucinarlo bene è tenuto in grande considerazione (Tillhagen, 1953, p. 110).

Anche gli intestini del maiale (*purjà de baló*) sono utilizzati per preparare diverse pietanze. Lavati e tagliati in pezzi, bolliti in acqua e aceto, aromatizzati e fritti nel grasso, diventano croccanti e saporiti, simili a seppie fritte (Mayerhofer, 1985, p. 71). I Rom Abruzzesi ne fanno una trippa speciale. Si lavano bene e si fanno lessare per circa mezz'ora, quindi si risciacquano in acqua fredda. Si mettono a cuocere con uno spicchio d'aglio, qualche pomodorino e un po' di verze e alla fine si butta un tipo qualsiasi di pasta in modo che diventi una specie di minestrone (Manna, 1997, p. 55). I Rom del Burgenland, dopo averli puliti e lavati, li fanno in umido. I Rom slovacchi invece preferiscono fare gli intestini ripieni (*goja*) con carne macinata e spezie.

Un piatto appetitoso dei Rom Kalderah è la *ghembetsa*, un impasto con sugna di maiale e

farina, riempito di pancetta o salsiccia. Si prende la sugna di maiale e si macina o si taglia molto fine. Si impasta con acqua, farina di frumento, sale, pepe, soda e prezzemoloto. In un'altra padella si soffrigge la pancetta o la salsiccia fino a che diventano croccanti, quindi si tagliano in cubetti. Con l'impasto si formano delle palline (circa le dimensioni di una pallina da golf) e si riempiono con i cubetti fritti di pancetta o salsiccia. Poi il tutto viene bollito in acqua (Tillhagen, 1957, p. 32) (v. ricetta).

Il classico piatto dei gitani del Sacromonte di Granada era il *baliché ta bobì* (maiale e fagioli) (Starkie, 1938, p. 320). I Rom kanjarja cucinano le *pixtjá*, specie di gelatina con zampe, piedi, orecchie, coda, stinco e cotenne di maiale che vengono fatti bollire, tagliati e lasciati raffreddare.

Poi ci sono tanti altri modi classici di cuocere la carne di maiale. Bracioline di maiale servite



Maialini cucinati allo spiedo



Salsicce e bracioline alla griglia

con cipolle, salsa di pomodori e paprika. Carne alla griglia intinta in olio, prezzemolo e aglio e ogni tanto una spruzzatina di birra. Una tipica specialità di carne sono i *civapcici*, spiedini o polpettine di carne trita di manzo, vitello o maiale mista a cipolla, carote, sedano, peperoncino, aglio fatte ai ferri o alla griglia (v. ricetta); i *pljeskavitse*, polpette di carne trita di maiale o manzo, mista a cipolla, pepe e peperoncino, vegeta cotte alla griglia; i *rantás* o *zaprška*, spezzatini di carne di maiale con cipolle e il *djuveč*: maiale cotto al forno con sopra uno strato di legumi vari, pomodori, peperoni e cipolle.

Il maiale, infine, forniva uno dei condimenti indispensabili nella cucina rom, come in qualsiasi cucina popolare di una volta, ossia il lardo. Il lardo (*balovás*) veniva utilizzato nelle minestre o sciolto in padella per il soffritto. Era un prodotto che le donne questuanti chiedevano molto sovente, perché era il più diffuso nella cucina contadina e le massaie raramente rifiutavano un pezzo di lardo. Il grado di accoglienza dei rom da parte dei sedentari era misurato dalla quantità di lardo elargita. Un antico adagio che ricorreva sulla bocca dei sinti diceva: “*Dove non ti danno farina, lardo né vino, fuggi via*” (Kai na dento jarko thai speco na mol, nashi) (Uifalussi, 1911, p. 24).

L'importanza che il lardo aveva nell'alimentazione di tutti i rom è sottolineata da un'antichissima leggenda diffusa quasi dovunque. Seconda questa leggenda una “zingara” che si trovava sul luogo della crocifissione di Gesù, mossa a compassione, rubò uno dei chiodi per crocifiggere Gesù e lo nascose in un pezzo di lardo. Per questo motivo Gesù le concesse di poter rubare ai gagé senza essere vista. Da allora le donne rom che vanno questuando di casa in casa chiedono prima di tutto un pezzo di lardo, nella speranza di trovarvi il chiodo della buona “zingarella” (Radita, 1970, p. 22).

La carne di manzo e di vitello (*guruvano mas*) costituiva, con altre carni, la base per preparare

stufati o zuppe, come la *tokanitsa de ciapa* (stufato di cipolla) e la *ciorba de burta* (trippa di manzo) dei Rom Rumeni o lo *xeliàl*, lo spezzatino dei Rom del Galles o il più conosciuto *gulash* dei Rom ungheresi, ma comune a molti altri gruppi, che una volta era servito in una grande ciotola. Secondo una ricetta antica per preparare il *gulash* si taglia la carne in quadrati e si unisce con patate, porri affettati, pastinaca, pomodori, carote, prezzemolo e sedano. Si aggiunge un po' d'acqua e si cuoce tutto insieme, mentre si mescola fino a quando l'acqua si riduce a una salsa, dopo di che si aggiungono pepe, sale e paprika (Tillhagen, 1953, p. 110).

I Rom del Burgenland cucinano il *kresli*, con lo stomaco del vitello, che viene ripulito, lavato e lessato con delle patate. Quindi la carne viene tagliata sottile e rosolata (Mayerhofer, 1985, p. 71). Invece i Gypsies inglesi preparano un pasticcio di carne e rognone mescolati insieme. Si fa friggere la carne, si infarina, si aromatizza e si mescola con cipolle tritate o pomodori (Raywid, 1972, p. 106).

Con carne mista di vitello, pollo, oca e maiale i Rom valacchi preparano una zuppa di gnocchi di carne (*zborna saljanka zuppa*). La carne viene tagliata in quadrati e cucinata con verdure in pochissima acqua. Quando la carne è un po' cotta, si aggiunge il concentrato di pomodoro e si lascia cuocere a fuoco lento. Alla fine si aromatizza con paprika e peperoncini interi (Tillhagen, 1953, p. 110-111).

Una delle principali specialità della gastronomia rom, specialmente in inverno, è l'abbinamento della carne con le verze, come il *podvarak* dei Rom serbi, cavolo al forno con pezzi di carne mista, o il piatto con fagioli e verze cappuccio (*grehli kun kísselo sha*) dei Rom croati e sloveni, con fagioli secchi, patate, crauti e speck (v. ricetta).

Ma il piatto speciale in assoluto, immancabile sulla tavola nelle grandi e piccole occasioni, sono le *sarme* o *sarmale* (dal turco *sarmak* che significa “arrotolare”), involtini di verza cappuccio ripieni



di riso e carne trita di maiale, agnello o pollo. La miscela viene poi condita con pepe nero e sale e cotto in salsa di pomodoro. Le verze cappuccio sono cavoli messi a macerare in aceto (o acqua calda) e sale per almeno 15 giorni (anche fino a 4 mesi). Si mette la verza in salamoia in autunno e la si lascia per tutto l'inverno. Ogni regione, perfino ogni gruppo rom ha il proprio modo di preparare le sarme. In Moldavia gli involtini devono essere molto piccoli, in Transilvania sono grandi. Tradizionalmente le sarmale sono servite con polenta o patate. In Grecia avvolti in foglia di vite, con contorno di crauti cotti e affogati in una salsa rossa e piccante (v. ricetta).

Un piatto simile lo troviamo anche presso altri gruppi, a dimostrazione che l'involentino di verze e carne trita non è peculiare dei gruppi di influsso balcanico, ma fa parte del gusto proprio di tutti i Rom. I Rom Harvati, per esempio, cucinano lo *sha*, un piatto per l'inverno. Si prende una verza e si fa bollire nell'acqua. A parte si prepara un impasto con carne trita, parmigiano, pane grattugiato, un po' d'aglio, prezzemolo, uova e si fa bollire. Quindi con le foglie della verza cotta si fanno degli involtini ripieni di questo impasto, si irrorano di vino bianco, si copre e si cuoce a fuoco lento, aggiungendo ogni tanto un mestolo di brodo e alla fine si aromatizza con peperoncino rosso.

La carne di montone o di pecora (*bakrano mas*) è apprezzata dovunque, specialmente nell'Europa orientale e islamica, consumata in genere nelle festività o in occasioni particolari. La pecora, come il maiale, è generalmente fatta allo spiedo. Vengono cucinati anche il polmone (*parno buko*) e il fegato (*kalo buko*) di pecora arrostiti e cosparsi di sale e paprika. Altri piatti sono la *kapama*, brasato di agnello con spinaci e cipolle, servito con lo yogurt nell'area balcanica; la *morenas*, stufato di agnello con fagiolini dei Rom Slovacchi, o la specialità inglese di lombo di montone o agnello con aglio orsino (Cooper, s.d., p. 24) (v. ricetta).

I Rom Kalderash, emigrati nell'America

settentrionale alla festa della Madonna Assunta (15 agosto) servono l'agnello rituale, con le ciliegie sulla testa e con una mela in bocca (Lee, 1968, p. 27). A Pasqua i Rom Abruzzesi preparano le tradizionali "*shiruré de brakruré*", le testine di agnello cosparse di erbe aromatiche, sale e pepe che si possono fare al sugo o al forno (Manna, 1997, p. 55) (v. ricetta).

La caccia, specialmente in passato, ha rappresentato una fonte primaria di approvvigionamento. Le prime bande apparse in Europa occidentale nel XV secolo avevano al loro seguito levrieri e cani da caccia. Le tappezzerie fiamminghe del secolo XVI ci mostrano "zingari" con cani al ritorno dalla caccia portando la selvaggina sospesa a dei pali. Nelle incisioni di Callot si vedono uomini armati di fucili e con larghi cinturoni da cui pendono volatili e conigli selvatici. I Gypsies inglesi che erano insediati nella New Forest, una riserva di caccia della corona reale a sud-ovest di Londra, si procuravano abbondante selvaggina cacciando i cervi con i loro cani lurcher. Ma in seguito al *Deer removal Act* del 1851, che ordinò l'eliminazione dei cervi che provocavano danni alle coltivazioni, le famiglie furono private di una importante fonte di sostentamento e da allora la popolazione gypsy cominciò a diminuire (Wise, 1863, p. 159).

Uno degli animali preferiti era il coniglio selvatico (*shosho*), che veniva stanato con un metodo singolare. Si ritagliavano lunghe strisce di carta e si spennellavano con un impasto di salnitro, peperoncino e aceto. Una volta asciugate si arrotolavano e si mettevano nei buchi situati nella parte di sopravvento, si accendevano e si turavano i buchi con un po' d'erba. Nel buco libero si metteva una rete, nella quale incappava il coniglio selvatico in cerca di scampo (Gipsy Petulengro, 1935, p. 37-38).

Un piatto molto popolare tra i Rom è lo stufato di coniglio, fatto con pezzi di carne di coniglio, cipolle, funghi e condito con maggiorana, timo,

sale e pepe. In alcune comunità è fatto cuocere in acqua e vino rosso con pomodori, sedano, prezzemolo e spezie. Il coniglio “de garenne” è particolarmente apprezzato ancora oggi dai Manouches francesi (v. ricetta).

I volatili come pernici, colombi, fagiani, anatre, non venivano cucinati arrosto o allo spiedo, ma in umido. I Gypsies prediligono il brasato di piccione o lo stufato di fagiano in grasso di maiale ed erbe specialmente timo e salvia. I sinti francesi cucinano il fagiano al sidro con bacche di ginepro, timo e mele. Talvolta i Rom si cibavano anche di scoiattoli. I Kaale del Galles ne ricavavano un delizioso stufato, mentre i Rom balcanici ne facevano un piatto speciale con carne trita. I Gypsies della Scozia meridionale preparavano uno stufato di selvaggina, dentro una zuppa molto saporita che era conosciuta come “Zuppa alla Mec Merillies”, la zingara selvaggina del famoso romanzo Guy Mannering di Walter Scott (Simson, 1865, p. 232).

## 5. Il porcospino

(*Niglo/jeso/kanzavuri*)

Il porcospino merita una trattazione a parte, poiché occupa un posto rilevante nel mondo rom non solo dal punto di vista culinario per la sua carne appetitosa, ma anche sul piano simbolico-culturale poiché è considerato dai Rom come il loro proprio animale, forse più del cavallo. Nel carattere e nelle abitudini del porcospino essi vedono un riflesso di se stessi: la prudenza, l'astuzia, il coraggio, l'attaccamento alla prole, la vita nei boschi. Come osserva Alain Reyniers, mangiando il porcospino si cibano del loro simbolo (Reyniers, 2006, p. 93).

Il porcospino o riccio è conosciuto a tutte le latitudini. Lo scrittore e viaggiatore tedesco Johann Georg Kohl, dopo aver riferito che la vivanda preferita dei Rom di Odessa in Ucraina

era il porcospino, aggiunge che “è cosa veramente strana il trovarsi una stessa inclinazione ed una medesima usanza in questo popolo dalla Crimea fino alla Scozia!” (Kohl, 1842, p. 100).

Il perché tutti i gruppi rom siano attratti da questo piccolo mammifero ce lo narra un'antica leggenda greca. “C'era una volta un re che convocò al suo palazzo i suoi sudditi dichiarando di voler premiare chi gli avesse cucinato il cibo migliore. Si presentarono in molti, portando ciascuno un animale che riteneva avesse la carne più saporita. Alla fine entrò uno zingaro con un porcospino. Egli lo cucinò e il re lo assaggiò e trovò che era il più dolce di tutti gli animali. Allora gli altri, pieni di invidia e rancore verso lo zingaro, lo uccisero e da allora in poi solo gli zingari mangiano il porcospino.”

Nonostante questa grande diffusione, o proprio per questo motivo, non vi è un nome comune per indicare il porcospino, ma nomi differenti presi dai nomi locali o dalle caratteristiche



*La preparazione del porcospino*

dell'animale, come se ciascun gruppo avesse voluto rivendicarne gelosamente l'esclusiva. I Sinti e i Manouches lo chiamano *niglo* (dal tedesco *Igel* 'porcospino'); i Kalderash *kasnavuri* (dal greco *skanzoxiro* o *akanthoxoiro* 'maiale spinoso'); i Lovara *borzo* (dall'ungherese *borz*); i Romanichels inglesi *hociwici* (dall'inglese *hedgehog* e romanés *vesh* 'bosco'); i Kaale del Galles *určos* (dall'inglese

*urchin*); i Rom polacchi, croati e sloveni *jeso* (dal serbocroato *jez*); i Kalé iberici *uchabaló* ‘maiale coperto’ (da *ucharav* ‘coprire’ e *baló* ‘maiale’); altri ancora *shtaxelengro* (dal tedesco *Stachel* ‘aculeo’), *kanralo* (dal romanés *kanro* ‘spina’) e così via.

Dall’esperienza dei Rom apprendiamo che ci sono diverse qualità di riccio: con la testina di maialino, di cavallino e di cane. Il riccio-maialino è il più buono di tutti ed è l’unico che sia consentito catturare. Gli altri due sono sottoposti a un severo tabù alimentare, perché richiamano due animali, il cavallo e il cane, le cui carni sono severamente proibite. I Rom della Polonia, ad esempio, se catturano un porcospino con il muso di cane lo lasciano subito andare, perché è proibito come mangiare un cane (Ficowski, 1989, p. 60).

Il periodo migliore per la cattura è l’autunno. I Kaale del Galles denominavano il mese di ottobre ‘*urceño munto*’, il mese dei ricci. Ci si serve di cani addestrati alla caccia (cane lupo, pastore tedesco, bracco tedesco, labrador) che li scovano sentendo l’odore o seguendo le tracce nell’erba. Quando si trova un riccio arrotolato in una palla basta strofinarlo con un bastone lungo la schiena perché si apra immediatamente. Quindi viene ucciso con un colpo secco di bastone sul muso (Hall, 1915, p. 62).

La preparazione del riccio è molto elaborata, per questo le fasi dell’operazione toccano in genere all’uomo. Una volta ucciso, si prende il riccio e si raschiano gli aculei con un coltello o una lima arroventata, si mette in acqua bollente per togliere il pelo sotto la pancia, si passa per qualche minuto sopra la fiamma, si taglia la testa, lo si divide in due aprendolo dal dorso e lo si vuota delle interiora. Per poter togliere comodamente le spine, un sistema molto diffuso era di tagliare un po’ la pelle sulle gambe anteriori e di soffiare con una cannuccia nel foro praticato finché la bestia si gonfiava (Kohl, 1842, p. 100).

Ci sono mille modi di cucinare questo piccolo mammifero considerato una prelibatezza per

la sua carne grassa e saporosa dall’odore di nocciola. Un modo antico e singolare era quello cuocerlo nell’argilla (porcospino alla creta), lo stesso metodo che veniva usato anche per la gallina e l’oca. Una volta ucciso, l’animale veniva rivestito di uno strato di argilla fino a formare una palla. Questa era posta in una buca scavata nel terreno dove veniva introdotta molta brace coperta con sterpi e lasciata cuocere per qualche ora fino a che l’argilla diventava dura. A cottura avvenuta l’involucro veniva tolto dal fuoco e spaccato in due. Gli aculei del riccio rimanevano presi nella creta indurita mentre la carne saporita dell’animale era pronta per essere mangiata (Levakovich-Ausenda, 1975, p. 196). Un modo più primitivo in uso presso i Manouches era il porcospino al limone. “Rivestono il porcospino di uno strato di limone, e lo mettono nella cenere rovente. Durante la cottura versano l’olio. Una volta arrostito tolgono la crosta indurita del limone dove gli aculei restano impigliati” (F. de Ville, 1956, p. 148).

Il riccio arrostito presenta una delicata untuosità. I Manouches francesi lo facevano arrostito in un vaso di terracotta con cipolle e aglio (Ville (de), 1956, p. 148). Anche per i Gypsies inglesi il riccio arrostito accompagnato con salvia e cipolle era “degno di una tavola episcopale” (Hall, 1915, p. 45). I sinti tedeschi, dopo averlo sventrato, lo riempivano con abbondanza di aglio o cipolla e lo cuocevano a vapore nel grasso che stillava dall’animale (Andree, 1864, p.111).

Frizionato d’aglio e lardellato di cipolla, il porcospino può essere messo a rosolare allo spiedo, finché il suo grasso diventa giallo. Oppure si svuota delle interiora, si riempie di aglio prezzemolo, sale e pepe, e lo si fa cuocere su una griglia. Una volta cotto, si lascia riposare almeno per 24 ore, prima di mangiarlo. È molto buono con le patate, salvia e cipolle (Hall, 1915, p. 62).

D’inverno, quando il porcospino è coperto del suo grasso, si facevano degli ottimi stufati. I Rom



*Il pasto all'aperto con il porcospino. Secondo il costume manouche il porcospino andrebbe consumato in piedi in segno di rispetto verso l'animale sacrificato*

Harvati lo cucinano di preferenza con le verze, mentre i Kaale del Galles ne facevano un eccellente spezzatino con le cipolle (Sampson, 1926, p. 388).

In estate è ottimo per fare delle gelatine. Si mettono a bollire per un'ora i pezzi di carne con del sale, pepe, timo e alloro. Quando sono cotti si mettono su un piatto e si versa sopra un miscuglio d'olio e aglio tritato. Si lasciano raffreddare e quando sono freddi li si può gustare con patate lesse e un buon bicchiere di vino bianco secco (Reyniers, 2006, p. 102; Daval-Joly, 1979, p. 30).

Come per il maiale dei gagé, così per questo "maialino" dei Rom non viene buttato nulla, ma si utilizza tutto. Le interiora possono essere abbrustolite sul fuoco e mangiate. Il fegato e i reni sono finemente tritati con l'aggiunta di aglio, pepe e paprika (Dollé, 1980, p. 123). I Rom Harvati ne fanno un buon ragù da utilizzare sulla pastasciutta e gli spaghetti.

Il porcospino era apprezzato non solo per il gusto della sua carne, ma anche per le sue virtù terapeutiche. Una volta, quando i Rom affidavano la loro salute alla farmacopea naturale, sapevano trarre dal riccio una infinità di rimedi per curare dolori, disturbi e perfino malattie.

Il brodo di riccio era un ottimo medicinale per l'intestino e la pressione del sangue. Il grasso che rimaneva nella teglia di cottura veniva raccolto e messo in vasetti di vetro. I Rom del Burgenland

lo usavano per le malattie delle vie respiratorie, le infiammazioni polmonari e i dolori reumatici (Mayerhofer, 1985, p.25). I Gypsies inglesi lo usavano come un olio prodigioso per le orecchie, il mal d'orecchio, i calli, le caviglie slogate, sfregando nelle zone colpite per alleviare il dolore (Johnson, 1932, p. 208). Persino l'urina del riccio era usata come antidolorifico contro i reumatismi (Mayerhofer, 1985, p.25). Secondo una credenza superstiziosa i quattro piedini secchi del porcospino, tenuti al collo o indossati come una spilla, tenevano lontano i raffreddori e le febbri (Payne, 1957, p. 114). I Gypsies inglesi usavano portare e, occasionalmente succhiare, il piede di un riccio come salvaguardia contro il mal di denti (Thompson, 1925, p. 165-166)

Il porcospino fu di vitale importanza per i Rom e in tempi di crisi e di guerre costituì il solo o principale loro nutrimento. Se il piumino d'oca è stato la salvezza di migliaia di rom che altrimenti sarebbero morti di freddo, il riccio ha rappresentato in certi momenti della loro storia la loro sopravvivenza alla fame. Consapevoli di tale importanza i Manouches lo mangiano in piedi per rispetto verso l'animale sacrificato (Dollé, 1980, p. 129). Secondo l'immaginario religioso dei Sinti il Paradiso non è altro che un meraviglioso giardino pieno di ricci (Liebich, 1863, p. 33). In una bella fiaba rom il porcospino sostituisce il ...re ranocchio. La fiaba narra che un re mentre era a caccia si perse nella foresta. In suo aiuto gli apparve un grande porcospino, ma a condizione che gli desse in sposa la sua figlia prediletta. Il re si rassegnò e acconsentì alle nozze. La sera stessa la giovane, adempiendo il suo primo dovere di sposa, cucinò un coniglio selvatico che le aveva portato il suo strano marito. A mezzanotte il porcospino mangiò il coniglio e si trasformò in un bel giovane uomo (Calvet, vol. XLII, p. 87-106).



## 6. Il pesce e i molluschi

### (*Mació taj bure*)

La cucina tradizionale rom è povera di pesce, anche se non era del tutto assente nella loro dieta. Una conferma ci viene dalle opere pittoriche del XV secolo, dove compaiono scene con pesci messi ad affumicare al fuoco, e dalle cronache quattrocentesche che riferiscono di larghe donazioni di merluzzo e aringhe affumicate da parte delle municipalità cittadine dell'Europa settentrionale.

Il vocabolario rom in questo campo è abbastanza povero. Nella lingua romaní non ci sono nomi specifici per i vari tipi di pesce, ma tutti sono chiamati indistintamente “*mació*” (dal sanscrito



*I Rom avevano dimestichezza con i pesci dei fiumi e dei torrenti*



*Bohémiens dell'Alsazia pescano con la forchetta (disegno di Th. Schuler)*

*matsya* ‘pesce’). Questa carente terminologia indica una scarsità di impiego e poca “dimestichezza” con questo genere di organismi acquatici<sup>24</sup>.

L'attività della pesca non ha mai attirato i Rom. Solo i Rom o *Erroumanché* di Saint-Jean-de-Luz e della costa basca hanno iniziato nel XIX secolo a fare i pescatori e i mercanti di pesce, specialmente di granchi e aragoste (Francisque-Michel, 1857, p. 139)<sup>25</sup>. In genere consumavano solo il pesce che riuscivano a pescare direttamente, soprattutto pesce di acqua dolce. I Sinti che nel XVIII secolo si erano rifugiati nelle regioni montagnose dell'Alsazia e della Lorena per sfuggire alle persecuzioni erano esperti nell'arte di pescare trote, carpe, lucci e tinche con grandi forchettoni o direttamente con le mani. Si cercava il pesce nascosto sotto le pietre dei torrenti, lo si faceva saltare e si cercava di serrare velocemente la mano. Certi gruppi ungheresi e rumeni si dedicavano alla pesca di molluschi di acqua dolce, cozze e gamberi di fiume.

Sulla difficoltà di catturare i pesci circolava in Ungheria un curioso aneddoto. Un rom era seduto sulle rive del Tibisco che sorseggiava l'acqua del fiume con un cucchiaino. Gli venne chiesto che cosa stesse facendo ed egli seriamente rispose: “Mangio zuppa di pesce”. “Ebbene, dissero, ma dov'è il pesce?”. “Nell'acqua”, replicò (Anonimo, 1854, p. 308).

In genere il pesce viene cucinato raramente da solo, per il solito principio che la carne è uno degli ingredienti che devono arricchire un piatto composito. Il pesce, cotto con ogni sorta di verdure, è ottimo per fare le zuppe. Una tipica zuppa di pesce è quella fatta con carote, sedano, prezzemolo, pomodori e cipolle e ispessito con l'aggiunta di farina e qualche goccia di aceto. Il pesce poi viene tolto e mangiato separatamente (Tillhagen, 1957, p. 26).

Un altro modo tipicamente rom è di preparare un piatto con pesce tritato. Per alcuni gruppi, come i Rom Harvati, è la specialità del Venerdì

Santo. Si prende il pesce, si taglia, si impana con la farina bianca e si fa bollire, quindi si mette su un vassoio, si trita ben bene, si cosparge di aglio e prezzemolo e si spruzza il limone.

Tra tutti i pesci, quello che riscuote la maggior preferenza nella cucina rom è il baccalà. Un piatto tradizionale dei gitani spagnoli è il “*Potaje de Nochebuena*” (Zuppa della Vigilia di Natale) con baccalà, fagioli, ceci, peperoni, cipolle, pomodori, uova, pangrattato, foglie di alloro, aglio e zafferano (v. ricetta). Anche per i Rom Abruzzesi il piatto tipico di Natale è il baccalà arrosto con le patate. Si prende il baccalà, lo si pulisce, lo si sala e lo si mette sulla griglia insieme ai peperoni e ai pomodori maturi che una volta cotti vengono pelati e schiacciati con una forchetta. Si aggiunge olio e sale e si forma una salsa con cui si condisce il pesce (Spinelli, 1994, p. 138) (v. ricetta).

In certe zone i Rom hanno adottato specialità locali “irresistibili”, come la *bagna cauda* dei Sinti Piemontesi, una preparazione a base di aglio olio d’oliva e acciughe, che non manca mai sulla loro tavola nella stagione autunno-inverno. Come spiega una vecchia sinta: “Dopo avervi intinto dentro le verdure fresche che possiamo raccogliere in giro, ci rompiamo dentro due belle uova fresche e raccogliamo con il pane tutta la rimanenza del condimento, che è raccolto in un unico grande recipiente di terracotta sopra a un fornello acceso. Tutti ci serviamo nello stesso tegame che è molto grande” (Roggero, 1982, p. XXIV).

I Rom del Burgenland cucinano i gamberi di fiume arrostiti sulla brace (Mayerhofer, 1985, p. 70). I Manouches preparano la trota immersa nel latte e impanata nella farina e cotta nel lardo. In Romania si fanno polpette con cozze di acqua dolce e aglio (*scoici cu usturoi*): si puliscono, si macinano, si impastano con essenze varie e si mettono a cuocere.

Le lumache (*melci o bauri*) erano molto ricercate dai Rom, anche perché venivano utilizzate per ungere le ruote di legno dei carri

(Radita, 1970, p. 24). Ma soprattutto costituivano un piatto prelibato, specialmente in primavera. In Inghilterra erano buone anche in inverno, dove se ne trovavano dietro i vecchi ceppi d’albero al riparo dal gelo. In Slovacchia il periodo migliore era il mese di giugno, stando a un detto dei Rom Slovacchi: “Nel giorno del Corpus Domini la Vergine Maria semina i semi e lascia crescere per i Rom i funghi e le bacche”.

I Gypsies inglesi facevano la zuppa di lumaca o *bouri zimen*, che le anziane consigliavano come ricostituente per le persone delicate di salute (Hall, 1915, p. 62). I Manouches francesi li cuocevano con funghi ed erbe aromatiche, come timo e alloro. Si immergono le lumache per un quarto d’ora nell’acqua bollente con del sale e un pugno di cenere. Si estraggono dal guscio e si fanno bollire alcuni istanti, quindi si sgocciolano. In una casseruola si mette un pezzo di burro, funghi, prezzemolo, qualche goccia d’olio, due chiodi di garofano, timo, alloro e un po’ di farina. Si mettono le lumache aggiungendo tre gialli d’uovo. Al momento di servire spruzzare succo di limone (Ville (de), 1956, p. 149).

## 7. Le verdure (*Zelenimata*)

Le verdure (*zelenimata*) avevano un’importanza fondamentale nell’alimentazione dei Rom. La loro vita all’aria aperta li metteva in condizioni favorevoli per raccogliere erbe selvatiche e piante commestibili che la natura offriva loro spontaneamente: l’ortica, l’asparago selvatico, la cicoria, lo spinacio selvatico, il tarassaco, la scocatrice, la piantaggine, il finocchietto selvatico, il cardoncello (una pianta selvatica appartenente alla famiglia dei cardi da non confondersi con i ricercati funghi) ecc. Dove non arrivava la natura sopperiva l’intraprendenza delle donne

che chiedevano i prodotti della terra ai contadini o prendevano direttamente nei campi coltivati patate, fagioli e altri ortaggi. Nel tempo delle primizie, la loro attesa soddisfatta si esprimeva in una sorta di rito propiziatorio con l'augurio di abbondanza dicendo: “*Pos netate andek shel bersh!*” (Che noi possiamo continuare a farlo per cent'anni!).

Tra tutte le erbe spontanee, quella più apprezzata era l'ortica, che veniva fatta bollire numerose volte e utilizzata per fare zuppe, puree, infusi, liquori o servita con le uova al posto degli spinaci. Un'altra pianta impiegata nella preparazione di molti cibi era il tarassaco. Una specialità era l'insalata di tarassaco e pancetta (*salata romani*), che aveva proprietà toniche e depurative. Si faceva soffriggere nella pancetta a fuoco molto basso, poi si aggiungeva un cucchiaino di aceto di vino e si aromatizzava con sale e pepe (Weltz, 1989, p. 123) (v. ricetta).

Le verdure non erano considerate un contorno, ma una vera e propria pietanza. Certe verdure, come la cipolla, l'aglio, i porri, il sedano o il cetriolo, erano mangiate crude. La cipolla faceva bene alle madri che non avevano latte (Erdös, 1958, p. 52). Oppure si facevano insalate di verdure miste, come



*Peperonata alla griglia con peperoni rossi, carote, cetrioli, cipolline, sedano e aglio*

la classica peperonata con peperoni rossi, carote, lattuga, pomodori, ravanelli ecc. o l'*horeno* dei Rom valacchi, un composto di rafano e barbabietole con la panna (Tillhagen, 1957, p. 28). Un ottimo tonico per la primavera era un'insalata di foglie di alliarìa, biancospino, rosa selvatica, tarassaco,

erba brusca, trifoglio, menta acquatica, crescione d'acqua tritate fini e consumate crude (Bairacchi Levy (de), 1951, p. 39).

Le verdure potevano essere lessate, come le “*tannetelle di cucuzze*”, ossia le foglie di zucchine, la specialità dei Rom Abruzzesi; aggiunte a frittate, come la frittata di cicoria o fatte alla griglia.

I Rom hanno un debole per i vegetali rossi e le verdure acide e piccanti, per via della loro funzione disinfettante e profilattica, come i peperoni, le carote, i pomodori, i peperoncini rossi. Specialità tipiche dei Rom Rumeni sono i peperoni ripieni (*ardea pherde*) (v. ricetta), i peperoni fritti (*paprika peké*) o i peperoni farciti (*punjena paprika*). I mulattieri gitani si dilettaavano a mangiare peperoncini rossi abbrustoliti sulla brace e naviganti nell'olio (Dembowski, 1841, p. 158). Il cavolo all'agro o cavolo cappuccio (*sha shukló*) è largamente utilizzato per fare le sarme, gli involtini di carne e riso, o insalate condite con olio, aceto e sale. Una specialità dei Rom Harvati è la *ripa*, rape inacidite nel vino o nell'aceto, simile alla brovada friulana. Basta grattugiare finemente le rape come a farne spaghetti e farle bollire. Si accompagnano a carni arrosto o lessate, specialmente di maiale, o si mangiano con la polenta e le patate.

Le patate (*kompirja/huja*) erano all'ordine del giorno, non mancavano mai nella preparazione delle minestre e servivano a rendere più spesso e più sostanzioso il brodo. In mancanza d'altro, venivano cotte nella cenere ed erano ottime per calmare la fame. Solitamente i bambini ne approfittavano quando non c'erano i genitori. La patata non veniva frita, le patatine fritte erano sconosciute ai Rom. Con le patate si facevano dei composti densi, come l'*hujani palenta* (polenta di patate) dei Rom Harvati, patate bollite e schiacciate impastate con farina bianca, sale e olio che accompagna piatti in umido e stufati. I Manouches preparavano i *piknis*, piccole polpette fatte di patate grattugiate, mescolate con cipolle

tritrate finemente e tre gialli d'uovo, insaporite con sale, pepe, noce moscata grattugiata, cumino, coriandolo e messe a friggere nell'olio bollente. Un altro modo manouche di preparare le patate è il seguente: si fa sciogliere in una casseruola un bel pezzo di burro con qualche cucchiaino d'olio, succo di limone, aglio, cipolla tritata, un po' di noce moscata grattugiata, prezzemolo, sale e pepe. Si mettono le patate e si lascia cuocere a fuoco lento. Servire con succo di limone (Ville (de), 1956, p. 149). Nell'Europa centrale si preferiscono le patate rosse (*loli bandurki*), probabilmente per la funzione profilattica, più volte ricordata, del colore rosso.

I legumi sono diffusi un po' dovunque, ma si incontrano più frequentemente nella dieta dei Rom dell'area mediterranea, come i gitani, i Manouches e i Rom centro-meridionali: minestre di fagioli con tagliatelle e lattuga, fave "alla zingara" con santoreggia, lenticchie con prosciutto e patate, piselli, ceci, lupini ecc.

Quasi tutti preparano conserve di verdure sott'olio o sott'aceto: peperoni, melanzane, cetrioli, funghi, sedano e carote trituriati molto fini. Una conserva tipica dei Rom Abruzzesi sono le melanzane sott'olio, tassativamente accompagnate da aglio, peperoncino e prezzemolo. Si tagliano a pezzetti, si mettono sotto sale, si avvolgono in una grande tovaglia e si pressano per 24 ore con dei massi per spremere tutto il succo amaro. Poi



*Insalate di verdure miste*

si prende una pentola grande e si mettono 10 litri di acqua e 5 litri di aceto bianco, si fanno bollire un po' alla volta e si mettono in un'altra tovaglia o in grandi bacinelle perché devono impregnarsi di aceto. Ancora 24 ore sotto pressa per togliere l'amaro della melanzana. Poi si tolgono e si dispongono sul tavolo a una a una. Intanto si prepara un trito di aglio, peperoncino e prezzemolo a volontà. Quindi si mette nei vasetti disponendo alternativamente questo composto e le melanzane. Infine si riempie d'olio e si chiude.

I funghi (*burjatsa*) facevano parte della tradizionale dieta rom, anche se i Rom hanno sempre guardato con sospetto tutti i funghi. Il tipo più comune erano i gallinacci che erano perlopiù arrostiti. Raccoglievano specialmente alcune varietà circolari, come il famoso "champignon" o la vescia di lupo, fritto e guarnito di erbe e cipolle, o varietà blu, come l'agaricus e il polyporus (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 29). I Rom del Burgenland li facevano in umido con cubetti di patate, conditi talvolta con panna oppure arrostiti sulla piastra del fornello (Mayerhofer, 1985, p. 70).

## 8. Il latte e i formaggi

### (*Thud taj kiral*)

Si potrebbe pensare che il latte o *thud* (dall'hindi *dúdh*), elemento base della dieta delle popolazioni nomadi, abbia un largo impiego presso i Rom. Ma quello dei Rom è un nomadismo "sui generis", al di fuori degli schemi dell'antropologia classica. Non sono uno di quei gruppi nomadi dediti alla pastorizia e all'allevamento né di quelli che praticano la raccolta o la caccia. Come si è visto dall'analisi delle loro tecniche di reperimento e trasformazione delle risorse alimentari, i Rom hanno sviluppato una società fondata sulla domesticazione dell'ambiente naturale e umano circostante.

Per questo il latte non è molto apprezzato e non



ha una particolare incidenza nella loro dieta, se non nell'alimentazione dei bambini. L'unico cibo abbondante è infatti il latte materno, come mostra un'incisione della metà del Seicento "Zingara che allatta" del tedesco Cornelis Visscher. L'opera è una straordinaria allegoria della fame. Mentre la donna prosperosa e scarmigliata sta allattando il più piccolo dei suoi figli ancora in fasce, un altro bambino piccolo sulle sue spalle sorretto in un ampio mantello piange disperatamente per la fame e un altro più grandicello batte con il cucchiaino la pentola vuota con viso supplichevole.



Cornelis Visscher, *Zingara che allatta*, 1650-58,  
Fine Arts Museum of San Francisco

È raro che un adulto beva latte e se ciò avvenisse sarebbe deriso e gli verrebbe affibbiato il soprannome poco onorevole di *thudari* (bevitore di latte). Del latte e dei suoi derivati si è già parlato quando si è visto come fossero proibiti nei momenti rituali legati alla morte, come ad esempio nel banchetto funebre della "pomana" o nel "consolo" dei Rom Abruzzesi.

Il latte lo si beveva raramente da solo, ma poteva essere consumato per esempio con la polenta o essere utilizzato nella preparazione di un pane particolare o di altre vivande. Per esempio si preparava una specie di semolino con il riso cotto nel latte (Tillhagen, 1957, p. 33). I Gypsies inglesi facevano una ricotta con il latte e i fiori di sambuco, denominata "ricotta di Appleby",

perché erano soliti raccogliere i fiori di sambuco lungo la strada per Appleby, la nota località del Westmorland nel nord-ovest dell'Inghilterra dove ogni anno, a giugno, si svolge la fiera dei cavalli più antica del paese. Si scaldava il latte con i fiori di sambuco per cinque minuti e poi si lasciava raffreddare. Si filtrava, si incorporava il caglio e si aggiungeva dello zucchero. Si lasciava riposare circa 2 o 3 ore e si serviva con panna (Cooper, s.d., p. 23).

Anche il formaggio o *kiral* (dal sanscrito *kilâtâ*) compare raramente nei pasti quotidiani, mentre nei grandi banchetti celebrativi vi è una profusione di formaggi pregiati, come pecorino, toma, ricotta. Il formaggio a pasta molle entra nella farcitura della ghibanitsa. Tra i derivati del latte, la panna, specialmente acida, e gli yoghurt sono largamente usati dai Rom dell'est europeo.

Il burro (*cil*) una volta era molto raro ed era sostituito da sostanze grasse di origine animale, come il lardo, la sugna e il grasso d'oca. Il burro per i gitani di Spagna è più un rimedio magico che un alimento ed essi lo sfregano sul corpo dei bambini per trasmettere loro salute e fortuna (Starkie, 1936, p. 306).

## 9. La frutta

### (*Frúkturija*)

Una volta i Rom mangiavano la frutta (*frúkturija*) che trovavano in natura, come castagne, prugne, mele, ciliege selvatiche e frutti di bosco (more, ribes, lamponi, mirtilli, fragole selvatiche) o che prendevano direttamente dagli alberi da frutto che incontravano sul loro cammino transitando accanto agli orti o ai giardini. Veniva consumata fresca o cotta o essiccata. Serviva a rendere dolce il pane, con l'aggiunta di frutta appassita, specialmente l'uva passa; o per fare confetture di frutta e persino liquori, come il liquore di prugne. Una marmellata speciale si

faceva con un misto di frutti selvatici di siepe: more, rosa canina, bacche di sambuco, prugne, nespole, susine selvatiche, mele selvatiche e spezie, come cannella e zenzero (Cooper s. d., p.269).

Nella dieta attuale la frutta di ogni tipo è perennemente presente sulla tavola di tutti i Rom in composizioni ricche e decorative, ma in genere non viene consumata dopo i pasti, bensì durante il giorno quando se ne ha voglia. È diffuso l'uso di assaporare frutta semiacerba o aspra con il sale o l'aglio, senza altre aggiunte. I Rom Abruzzesi usano schiacciare gli acini d'uva con una forchetta, mischiare con aglio tritato finemente e aggiungere un pizzico di sale. Dicono che favorisca la digestione. Un'altra golosità sono le susine acerbe intinte nel sale (*lecine ku lon*), di cui si nutrono avidamente le donne incinte (Manna, 1997, p. 55).



*Bambini sorpresi mentre colgono la frutta da un albero (Mathias Schmid 1861)*



*Composizione di frutta su una tavola*

In genere i Rom non amano la frutta secca e presso alcuni gruppi è diffuso il timore che la frutta con il nocciolo, specialmente le noci, le nocciole e le albicocche, porti male, tanto da sviluppare a livello linguistico una metatesi tabuistica del nome, come per esempio nel dialetto sinto il termine *pexendika* 'nocciòlo', per trasposizione da *pendex* 'noce' (Knobloch, 1953, p. 88).

## 10. I dolci (*Bokoljá*)

Da quanto si è detto sull'assillo quotidiano dei Rom per procurarsi il cibo, era già tanto se potevano sfamarsi con i generi di prima necessità. Inoltre i loro gusti non erano orientati verso le specialità dolci, ma piuttosto verso le cose salate e piccanti. Tuttavia nella tradizione rom si è sviluppato un tipo di pasticceria economica che ha sfruttato ingredienti semplici che erano a portata di mano, come i grassi animali, miele selvatico e soprattutto la frutta, meglio se fatta appassire o essiccare.

Un dolce tipico dei Rom, come mostra la sua larga diffusione dalla Turchia ai Balcani all'Inghilterra e il termine antico, era la *marikli* (da *maro+ikla* 'piccolo pane'), una frittella fatta di acqua, lievito, farina e lardo e cotta al forno. I Rom turchi aggiungevano il burro e il miele. I Kaale del Galles la chiamavano significativamente "*romani marikli*" (il dolce per eccellenza) e la cuocevano nella cenere. Se arricchita con uva passa o uvetta era considerata una leccornia e veniva detta "*devleske marikli*" (il dolce di Dio). La contea gallese del Carmarthenshire, celebre per i suoi dolci tipici, si era meritata l'appellativo di "*Marikjako them*", la terra della frittella (Sampson, 1927, pp 216-217). Ma si poteva aggiungere altra frutta, come fichi, fettine di mele o pere, e persino la zucca. I Gurbeti della Serbia preparavano la "*marikli katar o phabáj*" (frittella di mele) o

la “*marikli katar o dudúm*” (frittella di zucca). I Gypsies inglesi avevano la “*marikli figis*”, un dolce di fichi secchi pressati con mandorle, semi di cumino e brandy (Cooper, s.d., p.15). Anche i Rom Abruzzesi usano preparare frittelle fritte nell'olio di semi non appena si presenta l'occasione o quando qualcuno rende loro visita, in segno di ospitalità. Charles Dembowski, che visitò Granada durante la guerra civile del 1838, riferisce che dal quartiere gitano si diffondeva un intenso profumo di frittelle per le vie della città (Dembowski, 1841, p. 158). I Rom rumeni hanno appreso i *gogoshi* della gastronomia rumena, fatti con la farina, il latte, le uova e la scorza di limone; una volta raffreddati si cospargono di zucchero a velo (v. ricetta).

Il dolce nazionale dei Rom balcanici è la *baklava*, conosciuta nei vari gruppi rom come *savjako*, l'antico pane di farina e latte di cui può essere considerato come la forma evoluta. È un



*Torta con uvetta e noci*



*Baklava*



*Brioche ripiene di marmellata e cioccolato*

dessert di sottili sfoglie di pasta farcite con uova, latte, frutta secca (mandorle, pistacchi, noci e nocciole tritate più o meno finemente), uva passa, burro, miele e una grande quantità di zucchero, che viene cotto lentamente in una teglia sul cui fondo ci sono mele e acqua calda. Generalmente viene tagliata in triangoli, quadrati o rettangoli (Osella, s.d., p. 41) (v. ricetta).

Vi sono poi altri dolci, mutuati per lo più dalla gastronomia locale sia nell'impasto che nel nome, come la *tulumba* (dolce di farina e uova, acqua e zucchero originario della Turchia), la *proja* (torta di mais, a base di farina di mais, lievito, olio, acqua e sale), l'*orasnitsa* (torta con noci), la *pomititsa* (sorta di strudel con mele grattugiate), la *potitsa* (tronchetto di noci tritate e miele) e la *palacinka*, una sottile sfoglia comune in Europa centrale e orientale simile alla crêpe che i Rom preparano con farina di segale anziché di frumento, uova e sale e ripiena di albicocca, fragola o uvetta e cosparsa di zucchero a velo o una specie di grossa brioche con farina, lievito, acqua frizzante e un riempimento di marmellata, cioccolato e noci. I rom del Burgenland, per influsso della cucina austriaca, sanno confezionare diversi tipi di strudel di mele, mirtilli, castagne e papavero e perfino di patate, rape, verze e fagioli.

E poi ci sono le torte per le principali festività annuali, come la *shinga*, una torta di farina, latte, cacao e limone, che compare sulla mensa dei Rom Slovacchi a Natale; la *vasilopita* (torta di san Basilio), dolce tradizionale di capodanno dei Rom ortodossi della Serbia, nella quale viene messa una moneta d'oro o d'argento e colui a cui toccherà in sorte sarà ritenuto fortunato per tutto l'anno; la *buktelni*, una focaccina di pasta lievitata riempita di confettura di frutta, tipica delle feste pasquali dei Rom della Boemia e dell'Ungheria; la *pintsa*, pane dolce con uova dei Rom istriani per festeggiare la fine della Quaresima o il dolce di Natale (*romany Christmas pudding*) dei Gypsies





*Il violinista ungherese Rigó Jancsi con l'amante Clara Ward che ha dato il nome a un tipico dolce ungherese*

inglesi, con uova, mandorle, frutta candita e rum (v. ricetta).

Specialità particolari sono il “*brazo de gitano*” (braccio del gitano), una tortina a forma di tronchetto farcita di farina, uova e marmellata, oppure vaniglia, cocco ecc.; o la “*delizia dell'orso*” dei Rom Ursari, un dessert a base di farina, uova, miele e uva passa, così denominato perché ne era ghiotto l'orso, loro compagno di vita e di viaggio (Weltz, 1989, p. 125-126) (v. ricetta). Anche certa verdura, come i carciofi, era considerati come un frutto da consumarsi come dessert, come i “*gambi di carciofo allo zucchero*” dei Manouches francesi, mediante la cottura di questa pianta in vino bianco (v. ricetta).

Non possiamo non menzionare un dolce, il *rigojanci*, che pur non appartenendo alla gastronomia rom vera e propria è curiosamente legato alla loro storia. È un tradizionale dolce ungherese e viennese a forma di cubo fatto di pan di spagna e cioccolato e prende il nome da Rigó Jancsi (1858–1927), un famoso violinista ungherese che ebbe una relazione sentimentale con Clara Ward, figlia di un americano miliardario e moglie del principe belga di Caraman-Chimay,

che fu soggiogata dal suo talento musicale durante una sua esibizione in un ristorante parigino e fuggì con lui abbandonando il marito e suscitando un enorme scalpore nella società parigina. Secondo la leggenda, la bella storia romantica avrebbe ispirato un pasticcere di Budapest che avrebbe dedicato al famoso artista questo dolce di sua creazione. Rigó finì miseramente i suoi giorni a New York nel 1927, povero e minato nella salute dall'alcol (Brown, 1929, p. 207).

## 11. Le bevande

### (*Pimata*)

L'acqua (*pani o paj*) era la bevanda usuale nei loro pasti. Una volta i Rom si accampavano vicino ai corsi d'acqua, lungo un ruscello o sotto i ponti, in modo da approvvigionarsi facilmente di acqua da bere e da usare in cucina oppure si recavano nelle fattorie e nelle case dei contadini. L'acqua era soggetta a uno scrupoloso test di potabilità. I Manouches consideravano buona l'acqua dove ci sono piccoli crostacei o dove cresce la crescita selvatico. I Rom Kalderash dicevano che “*Te naklja o paj trin bar, atunci o paj vožo*” (se l'acqua è passata su tre sassi, allora è pulita (Tillhagen, 1957, p. 26).

I Rom sono grandi bevitori di alcolici. Come abbiamo ampiamente documentato, secondo la visione rom le bevande alcoliche non fanno male, anzi fanno sì che i cibi che si ingeriscono non nuocciano all'organismo. L'alcol agisce come un “antibiotico” che elimina le impurità contenute nel cibo e rafforza le difese dell'organismo contro gli agenti esterni, meteorologici e batteriologici. Per questo l'alcol viene dispensato anche alle donne incinte e persino ai bambini piccoli.

Tra le bevande alcoliche più diffuse vi è il vino. Come si è visto, il vino (*mol*) svolge un ruolo simbolico importante nei riti cerimoniali della collettività, come nella libagione in onore



dei morti o nel versamento del vino sul kolako nella celebrazione della slava, e nelle formule di giuramento. Presso i Rom Abruzzesi si giura versando in terra del vino dal proprio bicchiere, dicendo: “*U luló miró, sar kajá mol*”, il mio sangue come questo vino (Morelli-Soravia, 1998, p. 99).

Il vino aveva un forte potere di richiamo sugli uomini, era l'unica bevanda che potessero permettersi, soprattutto quando si recavano all'osteria o in una locanda. “*Andé mol oté mestchibo*”, nel vino lì c'è felicità, dicevano i sinti (Winstedt, 1950, p. 52). È l'espressione della virilità e della salute. Un *rom moljakero* (uomo che beve vino) è considerato un uomo sano e di carattere. Al contrario un proverbio dice che “*o pani keri avi pishivo i žabe ano per*” (l'acqua fa venire la ruggine e le rane nella pancia”).

Conoscitori delle risorse del mondo vegetale, i Rom sapevano produrre dei vini alle erbe che avevano la facoltà di rinfrancare dopo un lungo viaggio e dalle sfacchinate della vita nomade. I Manouches e i sinti piemontesi producevano un vino bianco secco, esaltato con della grappa, del cumino e del limone, che era un formidabile stimolante energetico. Ne facevano bere un bicchiere alle partorienti poco prima dell'espulsione del bébé. Ecco la ricetta: mettere in una pentola di terracotta cinque litri di vino bianco secco, il succo di cinque limoni e la polpa grattugiata di due di loro, un baccello di vaniglia e un piccolo pugno di semi di cumino. Mettere una tela sulla pentola prima di coprirla con un coperchio. Attendere cinque giorni, quindi passare al setaccio e aggiungere un quarto di litro di grappa (Derlon, 1978, pp. 141-142).

Un altro vino era fatto con foglie di ciliegio e pesco. Si prende una bottiglia e si versa abbondante zucchero. Quindi si fanno penetrare delicatamente le foglie a una a una dal collo della bottiglia senza ammassare, quindi si inonda il tutto di un vino rosso. Si tappa ermeticamente e si aspetta circa due mesi. Il vino di rosmarino

era una medicina che calmava i nervi e attenuava le palpitazioni cardiache. Prendere dei cespi di rosmarino e farli seccare. Romperli in piccoli pezzi, metterli in un contenitore e riempire di vino possibilmente liquoroso, tipo marsala o porto. Filtrare dopo sette giorni e mettere in bottiglia (Derlon, 1978, p. 146). I rom del Burgenland preparavano il vino di mirtilli. Si prendeva il mirtillo nero, veniva schiacciato e il succo era imbottigliato con l'aggiunta di zucchero. Dopo qualche giorno la bevanda era già fermentata e si poteva bere (Mayerhofer, 1985, p. 72).

Un'altra bevanda preferita dai Rom è la birra. In Inghilterra i raccoglitori di luppolo facevano una bevanda rinfrescante con un misto di fiori di luppolo ed erbe di siepe. Si bolliva un pugno di luppolo con petali di rosa canina, si filtrava, si metteva in una pentola e si aggiungeva zucchero o miele, fiori di sambuco acqua e aceto (Cooper, s. d., p. 29). Oppure si mettevano a bollire foglie di tarassaco, bardana, achillea e luppolo con malto, zucchero e lievito (Gipsy Petulengro, 1935, p. 25). Una birra fatta dal fiore del larice aveva facoltà stimolanti della mente (Bairaclí Levy (de), 1951, p. 44).

I Rom della New Forest facevano una birra mettendo a macerare le foglie del mirto di palude in acqua e miele. Si mettevano le foglie di mirto in un recipiente e si premevano leggermente. Si faceva uno sciroppo con acqua bollente e miele, mettendo un chilo di miele per ogni 4 litri di acqua, e si versava sulle foglie fino a coprirle. Quindi si faceva raffreddare e si aggiungeva un grammo di lievito secco. Si copriva e si lasciava riposare per ventiquattro ore, si filtrava e si metteva in una botte. Passata una settimana si imbottigliava e si tappava (Soper, 1996, p. 97).

Il brandy è un elemento indispensabile nell'economia sociale dei Rom, senza il quale non si possono iniziare i sontuosi banchetti né sancire fondamentali cerimonie rituali, come

la cerimonia del fidanzamento (*manghimós*) e delle nozze (*abjáv*). La grappa o *rakía*, l'whisky, il cognac, il gin sono molto familiari a tutti i gruppi rom. In particolare tra i Rom balcanici è ricercata la speciale grappa di prugne o *sljivovitsa*. Anche i Gypsies inglesi ricavano un liquore dalle prugne che per tradizione si beveva il 31 dicembre per brindare al nuovo anno (Cooper, s. d., p. 22).

## 12. Il caffè e il tè

(*Kafjava taj ciałj*)

Il caffè o *kafjava* può essere considerato la bevanda nazionale dei Rom. Tutti ne fanno uso abbondante. Anche le donne incinte bevono caffè con un goccio di acquavite perché il bambino nasca sano e bello. Si beve caffè in ogni momento e in ogni occasione della giornata. Il caffè sottolinea i momenti più importanti della vita di un rom ed è indispensabile nelle riunioni di famiglia, negli accordi, nelle sale di un ospedale, nelle veglie funebri.

Abbiamo visto i simbolismi di cui è carico il



*Famiglia di gypsies inglesi intorno al ciałjniko*



*Rom Lovara intorno al samovar*



*Bollitori per caffè o ciogoma*



*Bollitore per tè o ciałjniko*

caffè, a proposito del culto degli antenati, elemento del rito della libagione ai morti che probabilmente sostituisce antichi elementi come il latte e il sangue degli animali. Una pratica molto diffusa è la lettura dei fondi di caffè, di cui alcune donne rom detengono il segreto. La tazza di caffè è segno di ospitalità. Dire: faccio un caffè è un'espressione di amicizia. Sognare il caffè significa che si riceverà la visita di una persona amica.

I Rom prediligono il caffè comune, che si ottiene facendo bollire dell'acqua in un pentolino (*ciogoma*) e aggiungendo il caffè macinato finemente, raramente il caffè espresso. Uno dei

caffè preferiti è il caffè turco che si sorseggia lentamente. Quando non se ne vuole più basta rovesciare il bicchiere sul piattino, tipica usanza islamica, secondo cui si deve oscillare leggermente la tazzina.

In passato, quando non potevano procurarsi il caffè troppo costoso, preparavano surrogati di caffè mediante la tostatura di erbe o di pezzi di radici essiccate. I sinti tedeschi bevevano caffè di segale, tostando e macinando i chicchi (Weltzel, 1938, p. 108). I Manouches francesi facevano un caffè con le radici essiccate e macinate del tarassaco, che era uno stimolante cardiaco e aiutava la digestione. Si prendevano le radici del tarassaco, si lavavano più volte immergendole in un catino pieno d'acqua e si mettevano ad essiccare; quindi si tagliavano e si mettevano in una padella ad abbrustolire, poi le foglie venivano pestate con una grossa pietra, setacciate e infine messe in un vasetto a chiusura ermetica (Weltz, 1989, p. 124; Derlon, 1978, p. 65).



Caffè di tarassaco



Tè di luppolo

Anche il tè (*ciaj*) è molto apprezzato dai Rom. Non solo i Gypsies inglesi, che lo bevono ad ogni pasto, ma anche i gruppi balcanici e ungheresi, che preparano il tè in un apposito contenitore detto *ciajniko* o nel caratteristico *samovar*, un bollitore che permette di conservare l'acqua calda pronta per essere servita.

Al tempo dei viaggi nei boschi, i Rom sostituivano il tè con infusi di erbe selvatiche. Facevano seccare la centaurea minore e la utilizzavano come un tè, dalle proprietà toniche e indicato contro la tubercolosi (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 23). Un buon sostituto del tè era una

Agrimonia  
eupatoriaCentaurea  
minore

Luppolo



Mirtillo nero



Marrubio

bevanda fatta con l'agrimonia (Crabb, 1831, pp. 34-35) o con le punte dei cespugli del mirtillo nero (Bairacli Levy (de), 1951, p. 43). Anche con i fiori del luppolo si preparava un tè che favoriva il sonno (Bairacli Levy (de), 1951, p.43), mentre il tè ricavato dal marrubio selvatico era buono per l'asma e le bronchiti e quello alla menta piperita era eccellente per il mal di testa (Vesey-FitzGerald, 1944, pp. 26-27).

## 13. Il fumo

(*Thuv o drab*)

Tutti i Rom, uomini, donne e bambini fumano come turchi. Non possono fare a meno di fumare. Per loro il fumo è indispensabile quanto il cibo. Forse in questo possiamo scorgere una inconscia e ancestrale attrazione verso un elemento che ha somiglianza con il fumo dei loro bivacchi. È come se nel fumo artificiale del tabacco i Rom volessero rivivere le emozioni del loro retaggio. È per questo probabilmente che nel dialetto sinto il termine "fumare" si traduce con *pekav* che letteralmente



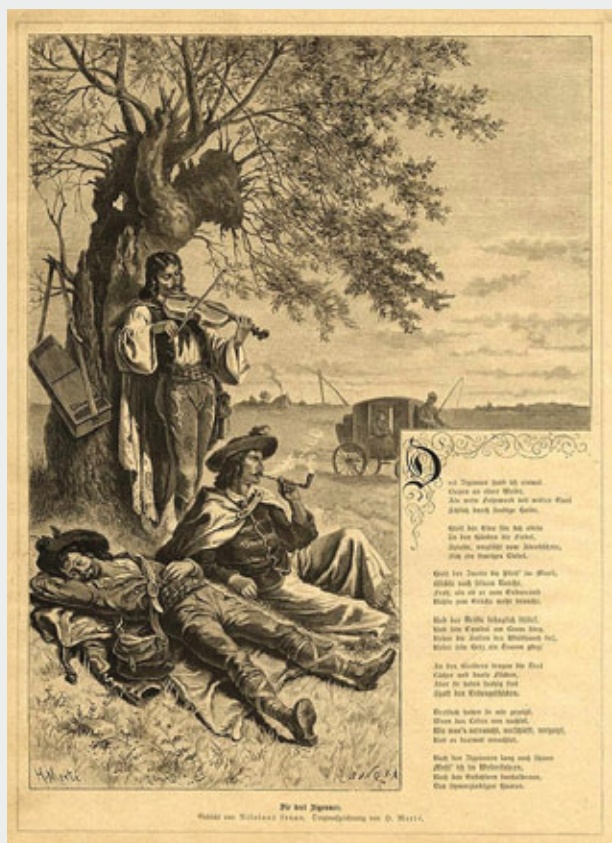
significa "cuocere". Il fumo in genere è benagurante: *"O thuv gial kote kaj si shukarimós taj barvalimós"* (Il fumo va là dove c'è bellezza e ricchezza).

In passato, quando non potevano comperare il tabacco, i Rom fumavano foglie secche di patata o di rapa, foglie dell'uva o pannocchie di granoturco. Andava bene anche la carta di giornale con dentro del tabacco. Anche i bambini prendevano gusto a fumare e fumavano specialmente cicche e mozziconi raccattati per la strada.

Quando avevano la possibilità comperavano tabacco pregiato, sigarette di prima qualità, trinciati forti, senza badare a spese. Una comunità di Rom calderari provenienti dalla Polonia e accampati all'ombra di Castel Sant'Angelo a Roma nell'estate del 1910 fecero la fortuna di un tabaccaio che li riforniva della preziosa merce:

"Altro che toscani!, disse, non fumano che roba finissima. Dopo l'aumento sul prezzo dei tabacchi, io non avevo più venduto dieci grammi di certi "trinciati" sopraffini. Ebbene, adesso debbo provvedermene ogni giorno, abbondantemente, per il consumo che ne fanno costoro. E così pure si dica per certe sigarette costose..." (Nardini, 1910, p. 938).

Uomini e donne amano molto fumare la pipa. La pipa o *lulava* (dal rumeno *lulea*) di legno con la cannuccia corta o lunga è particolarmente in onore. Dice Tissot che dopo la propria libertà la cosa che i Rom amano di più è la propria pipa. (Tissot, 1880, p. 321). La pipa figura nei ritratti del XVIII secolo del capobanda Hannikel in Germania e della vecchia regina dei Gypsies di Norwood Margareth Finch o in vecchie fotografie



*I tre zingari di Lenau*



*Concerto di pipe*





Fumatori e pipe

che ritraggono donne con lunghe pipe magiare.

Specialmente in Ungheria e in Romania le donne ricavano le pipe dai gusci di noce. Tagliavano una estremità, rimuovevano il gheriglio e facevano un foro nel guscio vuoto, nel quale inserivano una cannuccia. Quindi la pipa veniva verniciata e messa ad asciugare (Wilson, 2004, p. 37).

L'uso del tabacco masticato è una delle grandi voluttà sia degli uomini che delle donne. "Essi non si limitano a fumare il tabacco, ma anche lo masticano, e a volte ne inghiottiscono con grande avidità le foglie e i gambi" (Grellmann, 1810, p. 72). Per loro fumare non è semplicemente aspirare fumo ma lo inghiottiscono come fosse una bevanda. Nella lingua romaní fumare si dice "pjav thuvalo" (bere fumo) e i Manuches chiamano la sigaretta "pimaskeri", quella che si beve.

Per i Rom il fumo non fa male, per la strana opinione che le "butjá zoralé", le cose forti, disinfettino l'organismo. Per esempio mettevano sulla polenta di mais una abbondante presa di tabacco in polvere (Roggero, 1982, p. XXXIV). Anzi il fumo contribuisce a curare certe malattie o a risolvere alcuni disurbi. Fumavano foglie essiccate della tussilagine per guarire dall'asma e dalle bronchiti (Vesey-FitzGerald, 1944, p. 24) o le foglie di mora per alleviare le infiammazioni interne e per contribuire a ridurre eventuali febbri (Thompson, 1925, p. 160). Lo "zingaro"

con in bocca la pipa, ci dice in una celebre poesia il poeta austriaco Nikolaus Lenau, mostra come si affronta la vita che ci sfugge: fumando, dormendo e suonando, la si disprezza tre volte.

23 Il termine *bokoli* è sostanzialmente invariato e diffuso in tutta l'area balcanica, valacca, carpatico-danubiana, turca e dell'Italia centro-meridionale, le sedi storiche dei Rom. Non si trova presso i gruppi mitteleuropei, inglesi, spagnoli e dell'Italia settentrionale, che costituiscono grossomodo il raggruppamento dei Sinti. Questo fatto conferma l'analisi linguistica generale, secondo cui la scissione dei due gruppi sarebbe avvenuta in epoca remota.

24 L'indoeuropeista francese Martinet scrive: "Gli antichissimi popoli di lingua indoeuropea manifestavano, nei confronti del pesce, un certo distacco, che può spiegare l'assenza anche di una sola specie di pesce per la quale si possa ricostruire una forma antica comune. .... I nomi delle specie ittiche particolari sono di origine tarda e la loro estensione non coincide affatto con quella dei diversi rami della famiglia" (Martinet, 1994, p. 37).

25 I Rom non sono uomini di mare, ma individui legati alla terra (v. Rom < Dom < \*ghdom 'terra'). Questo dato sembra confermare la loro provenienza dall'odierno Panjab (la terra dei cinque fiumi), che in epoca vedica corrispondeva al Sapta-Sindhou (la regione dei Sette Fiumi), di cui il più importante è il fiume Indo, dove i sette fiumi si riuniscono e si confondono in un letto comune, tanto da sembrare un mare. Stando così le cose, due antichi termini marineschi, come *deriáv* 'mare' (dal persiano *deria* 'mare') e *bero* 'barca' (dall'hindi *bedā*, 'barca'), si rifanno a questo ambiente fluviale. Ancora oggi i rivieraschi del corso inferiore dell'Indo gli applicano comunemente il nome di "Deria", epiteto che si dà anche all'Oxus a e al Sir (Saint-Martin (de), 1859, pp. 69-82). Il termine *bero* starebbe a indicare quelle imbarcazioni o feluche adatte alla navigazione interna.



*Un gruppo di partigiani Rom slavi arrostitiscono un maialino allo spiedo*



*L'uccisione della gallina*



*La cottura del porcospino*



*La cattura del coniglio selvatico*



*È sempre il momento della frutta*



*Il momento rituale del caffè*

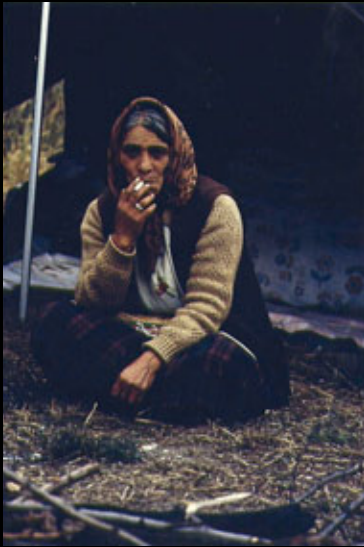


*La tazza di caffè è segno di ospitalità*



*Rom Kalderash durante il rito del tè*







# Parte terza

# 1. Minestre



*Brodo di gallina*

## Zumí kañani (Minestra di gallina)

*tradizionale*

### Ingredienti:

1 gallina	1 gambo di sedano
1 osso di manzo	1 porro
4 pomodori	parmigiano grattugiato
2 carote	sale
1 cipolla	pepe

Mettete i pomodori, le carote, la cipolla, il gambo di sedano e il porro in una pentola piena d'acqua insieme a una gallina tagliata a pezzi e uno stinco o un osso di manzo. Aggiungete una presa di sale e pepe. Lasciate cuocere a fiamma bassa per almeno un'ora. Ogni tanto togliete la schiuma che si forma in superficie. A fine cottura filtrate il brodo togliendo la carne e le verdure. Versate la vostra minestra in scodelle e spolverizzate con parmigiano grattugiato.



*Stracciatella*

## Stracciatella (Brodo di gallina con uova)

*Rom Abruzzesi*

### Ingredienti:

1 gallina	aglio
1 cardoncello	4 uova
2 pomodori maturi	succo di un limone
1 cipolla	parmigiano grattugiato
1 costola di sedano	sale
prezzemolo	pepe

Pulite il cardo e tagliatelo a pezzettini. Fate bollire i pezzetti di cardo per circa un'ora e poi scolateli. Mettete in una pentola della carne di gallina tagliata a pezzettini (ali, piedi, zampe, fegatini) con due pomodori maturi, una cipolla, il sedano e uno spicchio d'aglio e fate bollire per un paio d'ore. Quando è bollita togliete la carne e mettete i cardo. Nel frattempo mettete le uova in una ciotola, sbattetele con una forchetta senza renderle troppo spumose, aggiungete del prezzemolo tritato, il succo di limone e un po' di pepe e sale, versando pian piano un mestolo di brodo freddo. Versate il preparato d'uova nella pentola, rimestando velocemente con una frusta da cucina per evitare grumi e lasciar bollire per 5 minuti. Fate una bella girata e aggiungete una manciata di parmigiano grattugiato. Spegnete, lasciate per cinque minuti e servite. La gallina lessata si serve come secondo piatto.



Ciorba de perishoare

## Ciorba de perishoare

(Zuppa di polpette)

**Rom Rumeni**

### Ingredienti:

1 cipolla  
2 pomodori  
1 carota  
1 gambo di sedano  
1 peperone  
1 limone  
olio  
sale  
pepe

### Per la miscela di polpette

250 grammi di carne tritata di maiale e manzo  
50 grammi di riso  
2 uova  
farina  
prezzemolo  
succo di limone  
panna acida

Portate l'acqua ad ebollizione e aggiungete la cipolla, i pomodori, il sedano, il peperone e la carota tagliati finemente. Intanto in una ciotola capiente mettete la carne macinata impastata con un cucchiaio di farina, quindi aggiungete il riso e le uova e condite con sale e pepe fino a ottenere un impasto omogeneo. Dalla composizione così amalgamata, modellate tante palline delle dimensioni di una noce dando a loro una forma rotonda servendovi del palmo della mano. Introducete le polpette a una a una nel brodo, e lasciate bollire a fuoco basso per 10 minuti. A mano a mano che le polpette cuociono saliranno in superficie. Cospargete con prezzemolo tritato e succo di limone e servite con panna acida.



Berza gitana

## Berza gitana

(Stufato di verza)

**Gitani spagnoli**

### Ingredienti:

125 gr. di ceci  
125 gr. di fagioli  
200 gr. di tagarnine (cardi) tagliate e pulite  
1 cipolla  
aglio  
sedano

200 gr. di salsiccia  
100 gr. di pappagorgia di maiale o pancetta  
300 gr. di carne di maiale  
paprika  
cumino  
burro  
sale

Mettete a bagno i ceci e i fagioli separatamente durante la notte. Il giorno dopo scolate e metteteli in due vasi separati. Lavate le verdure e mettetele nella pentola, aggiungendo i ceci, i fagioli e la carne di maiale, tranne la salsiccia e i cardi. Aggiungete un po' di paprika, cumino e sale e, se possibile, un cucchiaio di burro. Coprite e lasciate cuocere per 15 minuti in una pentola a pressione o per un'ora e mezza a due ore in una pentola normale. Intanto fate cuocere a parte i cardi e la salsiccia. Quindi aggiungeteli alle verdure insaporando con sale e fate cuocere per 15-20 minuti. Servire molto caldo.



Tsigidaki zumí

## Tsigidaki zumí

(Minestra di ortiche)

*tradizionale*

### Ingredienti:

4 manciate di ortiche (solo foglie)	salsa di pomodoro
1 cipolla	farina gialla
1 spicchio d'aglio	olio d'oliva
2 patate	sale
	parmigiano grattugiato

Lessate al dente le patate sbucciate in acqua calda, poi scolatele (tenete da parte l'acqua di cottura) e tagliatele a dadini. Prendete le ortiche, togliete foglia per foglia, lavatele ben bene e mettetele a bollire in acqua e sale. Una volta lessate, scolatele, tritatele e michiatele con farina gialla a formare delle pallottoline. In un tegame fate soffriggere nell'olio la cipolla tritata con salsa di pomodoro e uno spicchio d'aglio (che poi leverete a doratura completata), unite le ortiche e cuocete a fuoco basso per un paio di minuti per far insaporire.

Mettete questo passato sul fuoco con le patate e un po' d'acqua della loro cottura e fate bollire per 10 minuti. Quindi versate questo denso impasto nel liquido già pronto con le ortiche. Al momento di servire, amalgamate alla minestra due manciate di parmigiano grattugiato e un filo d'olio d'oliva.

## 2. Pasta e riso



Ciacelle

## Ciacelle o sagnatelle

*Rom Abruzzesi*

### Ingredienti:

1 gallina	cardoncelli
2 spicchi di aglio	2 pomodorini maturi
prezzemolo	2 peperoncini piccanti
sedano	sale
2 patate	ciacelle

Mettete in una pentola della carne di gallina tagliata a pezzettini (ali, piedi, zampe, fegatini) con due spicchi di aglio e fate bollire per un paio d'ore. Quindi aggiungete due pomodori maturi schiacciati, del prezzemolo e del sedano tritati e da ultimo le patate tagliate per il lungo. A parte lessate i cardoncelli (col gambo). Quando la gallina è quasi cotta togliete l'aglio e mettete i cardi. A cottura ultimata, togliete la gallina e mettete la pasta. Fate cuocere per 7 o 8 minuti aggiungendo abbondante peperoncino. Fate due girate e alla fine mettete una bella manciata di parmigiano grattugiato.



**Pasta po svisda di nebo***(Pasta alla stella del cielo)***Rom Harvati****Ingredienti:**

1 gallina	funghi secchi o champignon
1 cipolla	1 bicchiere di vino bianco
aglio	pasta
prezzemolo	panna

Mettete a bollire una gallina nostrana con aglio, prezzemolo e cipolla. Aggiungete un bicchiere di vino secco e poi una manciata di funghi secchi o funghi champignons. A cottura ultimata togliete dall'acqua la gallina e buttate la pasta. Condire con panna acida.

*Mare taj cik***Mare taj cik***(Mare e terra)***Rom Abruzzesi****Ingredienti:**

2 pomodori	vongole
prezzemolo	funghi
peperoncino	1kg di zucchine
aglio	pasta

Fate un soffritto con pomodori, peperoncino, aglio, prezzemolo e vongole. A metà cottura aggiungete i funghi e mescolare più volte. Intanto in una pentola d'acqua fate cuocere le zucchine tagliate a strisce. Quando le zucchine sono cotte versate nella pentola la pasta (spaghetti o tagliatelle). Una volta cotta la pasta scolate, mettete in una terrina, unite le zucchine e mescolate ben bene. Prendete il soffritto e distribuitelo con larghe cucchiaiate sulla pasta, quindi mescolate con forchetta e cucchiaio per amalgamare bene e irrorate con abbondante olio d'oliva. Dare una bella mescolata e il piatto è pronto.



Andrajos

## Andrajos

(Stracci)

### Ingredienti:

400 gr. di patate	1 cipolla
200 gr. di farina	2 pomodori
200 gr. di merluzzo	papikra
100 gr di gamberetti	zafferano
1 spicchio d'aglio	menta
	olio

*Gitani spagnoli*

Fate un soffritto con la cipolla e l'aglio tritati. Tagliate le patate a fettine sottili e mettetele nel soffritto aggiungendo altro olio. Mescolate il tutto e lasciate cuocere per circa 25 minuti a fuoco basso. Intanto preparate un composto impastando acqua, farina e un po' di sale, lasciatelo riposare un po', stendetelo con il matterello per renderlo sottile, quindi tagliatelo in piccoli pezzi irregolari, come fossero straccetti. Aggiungete nel tegame i gamberetti, i pomodori, la paprika, i pezzi di baccalà preventivamente sbriciolati, gli straccetti di pasta, lo zafferano e la menta e lasciate cuocere lentamente a fuoco basso per mezz'ora.

## Galushki and'o thud

(Gnocchi al latte)

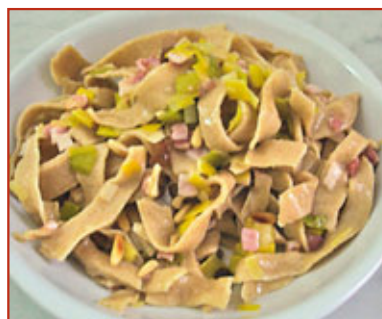
### Ingredienti:

300 g di patate	2 litri di latte	2 dl di panna fresca
250 g di farina	1 cipolla	mezzo limone
200 g di ricotta romana	40 g di burro	erba cipollina
2 uova	100 g di pancetta	sale

*Rom Vlax*

Lessate le patate in una pentola con abbondante acqua, poi sbucciatele e schiacciatele con una forchetta riducendole in purea. Mettete la ricotta in una terrina, aggiungete i tuorli delle uova e amalgamate il tutto, poi aggiungete le patate mescolando bene. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto, poi versate anche la farina un po' alla volta a pioggia impastando il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendete l'impasto con il matterello per renderlo sottile, quindi tagliatelo a strisce larghe 1 cm e tagliate ogni striscia a quadratini. Infarinateli leggermente e lasciateli asciugare per 2 ore.

Lessate i galushki in abbondante acqua bollente salata, poi scolateli e metteteli in una zuppiera. Tritate finemente la cipolla, poi soffriggetela su fiamma bassa in una casseruola con il burro e la pancetta tagliata a dadini. Aggiungete la panna e il succo del limone, insaporite con una presa di sale e cuocete finché si addensa. Portate il latte a ebollizione, tuffatevi gli gnocchi e scolateli quando vengono a galla. Conditeli con il sugo di pancetta caldo e completate con la panna preparata e poca erba cipollina sforbiciata. Mescolare e servire.



*Pirogo le strugurlasa*

## **Pirogo le strugurlasa**

*(Tagliatelle con uva passa)*

*Rom vlax*

### **Ingredienti:**

500 g di tagliatelle	crema di formaggio
2 spicchi d'aglio	Miele
1 cipolla	zafferano
olio d'oliva	1 peperoncino rosso secco
20 gr di ribes	burro
60 gr di uva passa	sale
una manciata di noci tritate	pepe

Fate bollire la pasta in una pentola di acqua addolcita con miele e colorata con zafferano. Intanto in una padella fate rosolare nell'olio un trito di aglio e cipolla. Unite il ribes, l'uva passa, le noci tritate, il peperoncino e la crema di formaggio. Regolate di sale e pepe. Quando le tagliatelle sono a cottura scolatele e distendetele a formare un primo strato. Sopra mettete uno strato di mistura di formaggio e uva passa realizzata, quindi ancora tagliatelle, poi la mistura e così via terminando con uno strato di tagliatelle. Infine velate con burro e mettete in forno per 10 minuti.

## **Riso rosso o al sugo**

*(Stufato di verza)*

*Rom Abruzzesi*

### **Ingredienti:**

1 cipolla	parmigiano grattugiato
aglio	riso
prezzemolo	carne mista di di maiale, vitello
2 kg di pomodori	e agnello
salsa di pomodoro	sale

Soffriggere in una pentola piuttosto grande in olio la cipolla tagliata a pezzettini, l'aglio e il prezzemolo. Quando la cipolla si è leggermente indorata aggiungere i pezzi di carne di maiale, di vitello e di agnello. Cuocere per alcuni minuti, quindi aggiungere il riso, mezzo tubetto di salsa di pomodoro, due chili di pomodoro e il succo di pomodoro e lasciare insaporire allungando ogni tanto con acqua o brodo. Cuocere il tutto e a fine cottura aggiungere parmigiano grattugiato in abbondanza.

## 3. Focacce

### Bokolí

(Focaccia)

*tradizionale*

#### Ingredienti:

1 uovo	200 gr di formaggio morbido
un quarto di latte	aglio orsino
120 gr di farina	lardo
80 gr di pancetta	paprika
½ cipolla tritata	pepe
	sale

Fare un composto, mischiando insieme la farina, l'uovo, il latte e il sale. Lasciare riposare per 20 minuti. Intanto tagliare la pancetta a dadini, cospargere di sale e pepe e soffriggere in un tegame con la cipolla tritata. Quindi sbattere nella crema di formaggio morbido con l'aggiunta facoltativa di foglie tagliuzzate di aglio ursino, tanaceto e fiori di sambuco. Ingrassare leggermente una padella con una piccola quantità di lardo e versare il composto delle frittelle e cuocere su entrambi i lati. Quindi riempire con la mistura di pancetta e crema di formaggio, piegare e cospargere con paprika.



*Ghibanitsa*

### Ghibanitsa

*Rom balcanici*

#### Ingredienti:

300 gr di farina di frumento	150 gr di pinoli,
acqua	150 gr di semi di papavero tritati
lievito	una manciata di uvetta
250 gr di ricotta	2 tuorli d'uova
1 dl di panna liquida	100 gr di zucchero
	sale

Impastate la farina con acqua tiepida, lievito e un pizzico di sale e lasciate riposare l'impasto. In un altro contenitore mescolate la ricotta con la panna montata, i semi di papavero, lo zucchero, i tuorli d'uova, i pinoli e l'uvetta precedentemente ammorbidita. Prendete l'impasto di farina e dividete in tre parti e tiratelo sottile, in modo da averne a sufficienza per coprire tre volte lo stampo per la cottura. Imburrate lo stampo, disponete il primo foglio di pasta e uno strato di impasto di ricotta e pinoli. Ripetete una seconda volta l'operazione, coprite con il terzo foglio di pasta e infine infornate per 50 minuti a 175°. Spolverate con lo zucchero a velo.



## 4. Carne

### Kaxní repardí

(Gallina ripiena)

*Rom Abruzzesi*

#### Ingredienti:

1 gallina	1 spicchio d'aglio
formaggio grattugiato	prezzemolo
1 peperoncino	2 uova

Prendete una gallina e tagliate la carne a pezzettini, tritate e mettetela a soffriggere in un tegame. Quindi aggiungete formaggio grattugiato, uno spicchio d'aglio, peperoncino, prezzemolo e uova, in modo che venga una sorta di frittata molto molle. Si riempie la gallina pulita dalle interiora con questo ripieno, la si chiude e la si fa bollire per un'ora e mezza; quindi la si mette in forno per una mezz'ora.

### Purjà de baló

(interiora o trippa di maiale)

*tradizionale*

#### Ingredienti:

1 kg di interiora di maiale	rosmarino
	alloro
2 carote	olio
2 cipolle	sale
2 pomodorini	pepe
2 foglie di verza	grana grattugiato
1 spicchio d'aglio	timo

Lavate bene le interiora in modo da togliere la prima pelle. Poi fatele bollire in acqua e aceto e lavatele di nuovo in acqua fredda. Quindi tagliatele a listarelle. Mettetele in una pentola capiente, copritela di acqua fredda e salatela. Portate a ebollizione e proseguite la cottura per 2 ore, poi scolatela e tenete da parte. Intanto mondate e tagliate le carote, le cipolle, i pomodorini e le verze.

In un tegame fate un soffritto con olio e uno spicchio d'aglio, unite tutte le verdure e profumate con il rosmarino e la foglia di alloro spezzettati. Aggiungete la trippa, mescolate e fate insaporire il tutto. Salate, pepate e bagnate con il brodo. Fate cuocere per altre 2 ore, mescolando di tanto in tanto. Servire cospargendo con il grana grattugiato e ciuffetti di timo fresco.

## Ghembetsa

*tradizionale*

### Ingredienti:

150 gr di sugna di maiale	100 gr di pancetta
250 gr di farina di frumento	1 cipolla
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio	sale
prezzemolo	pepe

Prendete la sugna di maiale e dopo aver rimosso la pelle e il sangue tritatela finemente. In una terrina impastate la sugna con farina di frumento, acqua, bicarbonato disoda, sale, pepe e un po' di prezzemolo. Con l'impasto formate dei gnocchetti, tipo palline da golf. In un'altra terrina fate soffriggere la pancetta tagliata a dadini con la cipolla e il pepe. Prendete i gnocchetti di farina e mettete dentro il ripieno di pancetta e cipolla. Mettete le palline in una pentola con molta acqua salata e fate bollire per circa 30 minuti. I gnocchetti galleggiano in superficie quando sono pronti. Servire con piselli.



*Tokanitsa de ciapa*

## Tokanitsa de ciapa

*(stufato di cipolle)*

*Rom Rumeni*

### Ingredienti:

4 cipolle	un cucchiaio di farina di mais
2 pomodori	olio
1 melanzana	paprika
peperoncino	pepe
carne di maiale	sale

Sbucciate le cipolle e tagliatele finemente. Mettetele a friggere nell'olio e quando sono dorate aggiungete i pomodori, la melanzana, il peperoncino e un pizzico di paprica, mescolando e amalgamando bene tutti gli ingredienti. Cuocete a fuoco lento aggiungendo se necessario mestoli di brodo. Aggiustate con sale e pepe e lasciate cuocere per altri 15 minuti. Quindi aggiungete la farina per addensare un po' e la carne di maiale (bocconcini) e lasciate rosolare da tutti i lati. Accompagnare con della polenta.



Sarme

## Sarme

*(Involtini di verze farciti con carne e riso)*

*tradizionale*

### Ingredienti:

10 foglie di cavolo cappuccio	origano
3 kg di carne mista tritata	cumino
150 grammi di riso	alloro
2 uova	olio
1 cipolla	sale
aglio	pepe
prezzemolo	parmigiano grattugiato

Lavate con cura le foglie di cavolo e mettetele a bollire in una pentola d'acqua leggermente salata fino a quando diventano morbide. Scolate, passatele sotto l'acqua fredda e scolatele di nuovo. Quindi mettete da parte a raffreddare. Intanto lessate il riso in abbondante acqua salata, lasciandolo abbastanza al dente. Fate un trito di cipolla, aglio e prezzemolo; insaporite con origano e cumino e aggiungete il riso freddo, la carne macinata, le uova, il parmigiano grattugiato e un po' di pepe e mescolare il tutto impastando con le mani. Aggiustare di sale. Prendete le foglie di cavolo, eliminate la costa dalle foglie, poi fate dei piccoli pacchetti riempiendoli con il composto di riso e carne. Mettete le foglie in una teglia, spennellate con olio d'oliva. Spazzolate l'acqua del cavolo, aggiungete le foglie di alloro e coprite. Cuocete per 1 ora e mezza a fuoco moderato. Se necessario bagnate con poca acqua calda di tanto in tanto.



Civapcici

## Civapcici

*(Polpette di carne alla griglia)*

*Rom serbi*

### Ingredienti:

500 g di carne macinata mista	1 bicchiere di vino bianco
50 g di lardo tritato	olio d'oliva
1 cipolla	pepe
1 spicchio d'aglio	sale

Tritate finemente la cipolla e l'aglio, mescolate il tutto e ricavate dal composto dei cilindretti del diametro di un dito circa. Prendete la carne trita e mescolate con il lardo. Aggiungete il vino, l'olio, l'aglio tritato finissimo, il sale e il pepe. Impastate finché il composto non è omogeneo e lasciatelo riposare una mezz'oretta perché si compatti e si insaporisca. Fate dei cilindri della lunghezza di circa 6/7 centimetri. Fate scaldare una piastra sul fuoco e quando è calda mettetevi ad arrostiti i civapcici girandoli spesso finché non assumono un colore dorato scuro. Serviteli su un letto di fette finissime di cipolla e accompagnate dalla salsa aivar.

**Giunto di montone e aglio orsino***tradizionale***Ingredienti:**

1 kg di giunto di montone (o agnello)	sale	1/2 testa di sedano tagliato a strisce
1 cipolla	pepe	una manciata di orzo che è stato immerso per una notte e scolato
uno spicchio d'aglio tritato (o un paio di foglie e bulbi di aglio orsino)	paprika	una manciata di fagioli
	farina	un rametto di rosmarino
	2 carote tagliate leggermente	2 cucchiaini di salsa di funghi
	2 rape, tagliate a cubetti	

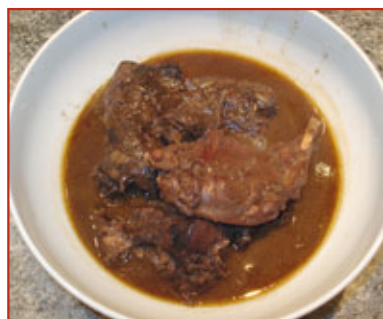
Dividete il giunto dalle costole e tagliate via il grasso. Mettete a soffriggere la cipolla tagliata a rondelle, l'aglio (o l'aglio orsino) tritato finemente e un po' di paprika e buttateci la carne di montone fino a quando comincia a diventare marrone. A parte fate un impasto con la farina e un po' di brodo e aggiungetelo al soffritto. Quindi al composto unite le carote, le rape, il sedano, l'orzo, i fagioli e il rosmarino. Mettete sul fuoco e cucinate lentamente per un'ora. 20 minuti prima della cottura portate a calore pieno e aggiungete la salsa di funghi.

*Testine di agnello***Shiruré de brakruré***(Testine di agnello)**tradizionale***Ingredienti:**

4 teste d'agnello divise a metà	2 pomodorini
500 gr di patate	aglio
prezzemolo	rosmarino
peperoncino	olio d'oliva
formaggio grattugiato	sale
	pepe

Pulire con cura le testine d'agnello sotto l'acqua corrente, quindi cospargere con prezzemolo, peperoncino, formaggio grattugiato, sale e pepe e legare con del filo. Sistemare in una teglia con abbondante olio d'oliva le patate tagliate a tocchetti, due pomodorini schiacciati, aglio e rosmarino e cuocere per 1 ora in forno preriscaldato a 180° oppure, secondo l'antico modo, sulla brace avendo cura di porre della brace anche sul coperchio della teglia.





*Stufato di coniglio*

## Stufato di coniglio selvatico

*Manouches*

### Ingredienti:

1 coniglio	sale
1 cipolla	pepe
1 carota	burro
100 gr di champignons	olio
timo	1 cucchiaino di cacao
alloro	1 dl di cognac
prezzemolo	1 lt di vino rosso

Fate marinare per 48 ore un piccolo coniglio selvatico, dopo averlo tagliato in pezzi, in un litro di vino rosso con un mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, timo e alloro), una cipolla tagliata a pezzi, 1 dl cognac, sale e pepe. Prendete i pezzi di coniglio e fateli colorare in una casseruola con 20 gr di burro e 1 cucchiaio di olio. Poi aggiungete la marinata e lasciate cuocere per 1 ora.

A parte pelate e tagliate in rondelle 100 gr. di champignon. Fateli rinvenire al burro e mettete da parte. Togliete i pezzi del coniglio al termine della cottura. Colate la salsa pestando bene con un mestolo per spremere il succo di tutti i legumi. Lasciate ridurre questa salsa. Aggiungete i funghi e 1 cucchiaino di cacao. Mettete il coniglio e lasciate cuocere per 10 minuti.



*Fagiano al sidro*

## Fagiano al sidro

*Manouches*

### Ingredienti:

1 fagiano	1 bicchiere di calvados
20 gr di burro	(acquavite di sidro)
4 mele	olio d'oliva
2 bacche di ginepro	sale
timo	pepe

Prendere un fagiano, pepare all'interno e mettere un paio di bacche di ginepro e un rametto di timo. Riscaldare un cucchiaio di olio d'oliva e 20 g di burro in una piccola casseruola. Posizionare il fagiano e fatelo rinvenire su tutti i lati. Quando è ben rosato, fiammeggiatelo con un bicchiere di sidro, aggiustate di sale e pepe, coprite la padella e lasciate cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Intanto pelate e vuotate 4 mele tagliate per metà e aggiungete alla pentola dove cuoce il fagiano 10 minuti prima della fine della cottura.



*Porcospino in umido*

## Porcospino in umido

*tradizionale*

### Ingredienti:

2 grossi porcospini	2 bacche di ginepro
1 litro di vino bianco	peperoncino
1 cipolla	timo
alloro	olio d'oliva
aglio	sale
rosmarino	pepe

Prendete i porcospini, togliete gli aculei, bruciacchiate la pelle, immergeteli diverse volte nell'acqua calda. Toglieteli dall'acqua e raschiate fino a che la pelle é tutta bianca. Quindi immergeteli di nuovo nell'acqua calda, toglieteli, asciugateli e tagliateli in diversi pezzi. Quindi mettete i pezzi in una ciotola a marinare in vino bianco con cipolla tagliuzzata, foglie di alloro e pepe. Al termine della marinatura sgocciolate la carne e asciugate. In un filo d'olio fate un soffritto di cipolla, aglio, timo, alloro e rosmarino. Quando la cipolla si è ammorbidita ed inizia ad imbianchire unite la carne, alcune foglie di alloro, le bacche di ginepro e del peperoncino, salate, pepate e lasciare rosolare. Bagnate con due bicchieri di vino e proseguire la cottura per altre due ore a fuoco basso. Controllare che non attacchi e nel caso aggiungere un mestolo di acqua calda.

## 5. Pesce

### Baccalà arrosto

*Rom Abruzzesi*

#### Ingredienti:

500 gr di baccalà	prezzemolo
2 peperoni	olio d'oliva
2 pomodori maturi	sale
1 cipolla	pepe
aglio	

Pulite il baccalà, salatelo e mettetelo a cuocere sulla griglia. Nel frattempo lavate i peperoni e i pomodori e metteteli anch'essi ad arrostitire sulla griglia. Quando i pomodori saranno cotti toglieteli dal fuoco e pelateli, quindi schiacciateli con una forchetta fino a ridurli in una salsa. Poi togliete i peperoni e tagliateli in listarelle. Quindi togliete il baccalà dal fuoco e tagliatelo a pezzi. A questo punto unite gli ingredienti. A parte tritate la cipolla, l'aglio e il prezzemolo, mischiateli e uniteli al preparato di baccalà e verdure fatto in precedenza. Condite con olio, sale e pepe.



*Potaje de noche buena*

## **Potaje de Nochebuena** (Zuppa della Vigilia di Natale)

### **Ingredienti:**

500 gr. di fagioli	2 cipolle	1 cucchiaino
500 gr. di ceci	1 lattina di salsa	di cumino
500 gr. di bac-	di pomodoro	2 uova
calà	peperoncino	pane grattugiato
2 peperoni	prezzemolo	zafferano
1 foglia di alloro	olio	sale
2 teste d'aglio		

***Gitani spagnoli***

Mettete a bagno i ceci e il baccalà durante la notte. Una volta pronti, mettete in una pentola piena d'acqua i ceci, i fagioli, aggiungete i peperoni, la foglia di alloro e uno spicchio d'aglio e fate bollire a fuoco lento. Nel frattempo scaldate l'olio nella padella e fate soffriggere leggermente le cipolle tagliate a fette e la salsa di pomodoro. Quando la cipolla è dorata aggiungete il peperoncino. Mescolate bene e aggiungete un po' di acqua bollente, quindi gettate nella pentola con le verdure. Intanto pestate tre spicchi d'aglio, il prezzemolo e il cumino e aggiungete alla pentola.

In una terrina mettete il baccalà ben sminuzzato, il prezzemolo tritato, due spicchi d'aglio tritati e le uova leggermente sbattute. Aggiungete il pane grattugiato per ottenere un impasto. Friggete le ciambelle in olio bollente, scolate e incorporate nella pentola quando le verdure saranno cotte. Aggiungete il sale e lo zafferano. Lasciate cuocere il tutto per circa 15 minuti.

## **Bouri zumí** (Zuppa di lumache)

***Gypsies inglesi***

### **Ingredienti:**

1 kg di lumache	alloro	1 bicchiere di vino bianco
gr 400 funghi porcini	50 gr di farina	limone
1 cipolla	burro	sale
2 chiodi di garofano	olio d'oliva	pepe
prezzemolo	aglio	
timo	3 uova	

Immergete le lumache per un quarto d'ora nell'acqua bollente con aggiunta di un pugno di sale e un pugno di cenere. Estraele dal guscio e fatele bollire alcuni istanti, quindi sgocciolatele. Mettete in una casseruola un pezzo di burro e soffriggete con trito di prezzemolo, cipolla e aglio, due chiodi di garofano, timo, alloro e con l'aggiunta di un po' di farina. Togliete l'aglio quando è dorato e aggiungete le lumache eventualmete cosparse da vino bianco e da brodo di pollo. Aggiungete i funghi e i tuorli d'uovo. Salate, pepate, spolverate con la farina e bagnate con il vino bianco. Lasciate evaporare per alcuni minuti e unite il brodo vegetale. Fate cuocere per 30 minuti. Servire caldo. Al momento di servire aggiungere succo di limone.

## 6. Verdure



*Ardea pherde*

### **Ardea pherde** (Peperoni ripieni)

**Rom Rumeni**

#### **Ingredienti:**

6 peperoni non tanto grandi	alloro
400 gr. di carne macinata (misto maiale e manzo)	500 gr. di salsa di pomodoro
100 gr. di riso	zucchero
1 cipolla	olio
prezzemolo	pepe
finocchio	sale

Prima di tutto mettete a cuocere il riso in acqua abbondante e salata. A metà cottura spegnetelo e sciacquatelo. Lavate bene i peperoni, togliete il gambo con il coltello e svuotateli dei semini. Fate rosolare la cipolla nell'olio, aggiungete il riso e un po' di acqua e fatelo gonfiare per 5 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. In un contenitore mischiate la carne trita, il riso, la cipolla, il prezzemolo e il verde del finocchio. Aggiungete il sale e il pepe. Riempite i peperoni e metteteli in una pentola. Aggiungete la salsa di pomodoro con acqua e un cucchiaino di zucchero. Fate cuocere per 60 minuti a fiamma bassa. Il liquido deve coprire i peperoni e cuoceteli per 60 minuti a fuoco moderato. 10 minuti prima di spegnere aggiungete un po' di sale e una foglia di alloro.



*Insalata di tarassaco*

### **Insalata di tarassaco**

**tradizionale**

#### **Ingredienti:**

300 gr. di foglie di tarassaco
100 gr di pancetta
olio
4 cucchiaini di aceto di vino
sale
pepe

Lavate le foglie di tarassaco sotto l'acqua corrente. Mettetele in acqua bollente salata per 5 minuti, scolatele e strizzatele. Ponetele in una zuppiera e conditele con un pizzico di sale e una spolveratina di pepe. Prendete poi la pancetta e tagliatela in listarelle lunghe e spesse. Soffriggete la pancetta in un tegame con l'olio mescolando sempre fino a farla dorare. Aggiungete l'aceto, alzate la fiamma e portate a bollire. Versate il condimento bollente sull'insalata, mescolate rapidamente aggiungendo una spolveratina di pepe e servite subito.



## Fave alla zingara

*tradizionale*

### **Ingredienti:**

1 kg di fave  
 un fuscello di santoreggia  
 1 dl di crema  
 sale  
 pepe

Sgusciate 1 chilo di fave. Immergetele per un minuto in acqua bollente salata. Scolate e tirate la pelle dura che le ricopre. Mettete le rape a cuocere in una casseruola d'acqua bollente aromatizzata con un fuscello di santoreggia. Salate e cuocete 10 minuti. Scolate. In una casseruola fate ridurre 1 dl di crema fresca con un pizzico di sommità fiorita di santoreggia. Aggiustate di sale e pepe. Aggiungete le fave sgocciolate. Lasciate cuocere fino a che la salsa diventa untuosa.

## 7. Formaggi

### Ricotta di Appleby

*Gypsies inglesi*

### **Ingredienti:**

1 litro di latte intero  
 (possibilmente appena munto)  
 1 manciata di fiori di sambuco  
 1 cucchiaino di caglio  
 1 cucchiaio di zucchero

Scaldare il latte con i fiori di sambuco per cinque minuti e poi lasciate raffreddare. Filtrate il latte ed eliminate i fiori. Mescolate lo zucchero e il caglio, fino a che quest'ultimo si scioglie. Lasciare riposare circa 2 o 3 ore. Servire con panna.

## 8. Dolci



*Baklava*

### Baklava

*Rom balcanici*

#### Ingredienti:

12/15 fogli di pasta fillo  
200 gr di noci  
150 gr di mandorle  
150 gr di pistacchi  
una manciata di uva passa  
3 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaino di miele  
150 gr di burro fuso  
cannella in polvere

#### Per lo sciroppo:

450 gr di zucchero  
50 gr di miele  
una tazza di acqua  
1 cucchiaino di succo di limone

Tritate finemente i pistacchi, le noci e le mandorle e mescolateli con lo zucchero, l'uva passa, il miele. Prendete i fogli di pasta fillo. Spennellate 4/5 fogli con del burro fuso e disponeteli in una pirofila rettangolare sovrapponendoli l'uno sull'altro. Ricoprite con metà del ripieno di mandorle e pistacchi e spolverizzate con la cannella. Quindi disponete sopra altri 4/5 fogli di pasta fillo, anch'essi spennellati ognuno con il burro, compresa la superficie dell'ultimo. Versate il ripieno rimasto e terminate con 4/5 fogli di pasta fillo, ancora una volta spennellate con il burro.

Tagliate la pasta con un coltello affilato in modo da ottenere dei rombi o rettangolini di dimensioni non troppo grandi. Infornate e fate cuocere a 180° per circa 40 minuti finché la pasta risulti bella dorata. Intanto preparate lo sciroppo portando a ebollizione una tazza d'acqua con lo zucchero, un cucchiaino di succo di limone e il miele, quindi continuate a cuocere per pochi minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Togliere la baklava da forno e versare sopra lo sciroppo freddo facendo in modo che entri bene nelle linee che racchiudono i rombi. Servire freddo.

### Gambi di carciofo allo zucchero

*Manouches*

#### Ingredienti:

10 gambi di carciofo  
250 gr. di zucchero  
1 dl di vino bianco  
sale

Tagliate i gambi vicino alla base del fiore, sbucciate accuratamente con un pelapatate e fateli cuocere 15 minuti in acqua bollente salata. Una volta cotti fate sgocciolare. In una casseruola sciogliete 250 g. di zucchero con 3 dl. di acqua e 1 dl di vino bianco. Quando lo zucchero sarà sciolto, immergete i gambi del carciofo e portate a ebollizione per 10 minuti. Lasciate raffreddare nello sciroppo di cottura e ripetete 3 giorni di seguito, finché il carciofo sia completamente candito.



Gogoshi

## Gogoshi

*Rom Rumeni*

### Ingredienti:

500 gr. di farina	2 uova
200 ml di latte	essenza di vaniglia
25 gr di burro	scorza di limone
25 gr di lievito	una manciata di uva passa
70 gr di zucchero	sale
olio	zucchero a velo

Sciogliete in acqua calda il lievito e lo zucchero e mescolate bene. Lasciate raffreddare il composto. Intanto fate un impasto con le uova, il latte e l'essenza di vaniglia e sbattete bene. Versate questo impasto nel composto del lievito e mescolate energicamente. Quindi incorporate la farina, un po' di sale, il burro, l'uva passa e la scorza di limone. Lavorate la pasta fino a che è amalgamata, aggiungete un cucchiaio d'olio e impastate ancora per 5-10 minuti.

Mettete l'impasto in una terrina, coprite con un foglio di carta trasparente e lasciate lievitare per circa un'ora fino al raddoppio del suo volume. Togliete il foglio di carta trasparente e rovesciate l'impasto sul piano del tavolo, preventivamente infarinato, e tirate la pasta con un matterello fino dargli una forma rotonda. Ritagliate quindi la pasta in pezzi quadrati. Friggete su entrambi i lati in olio bollente. Depositare su tovaglioli di carta per far assorbire l'olio. Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.

## Romani Christmas pudding

*(Dolce di Natale)*

*Gypsies inglesi*

### Ingredienti:

100 gr di uvetta di Corinto (currants)	2 cucchiaini di spezie miste	latte
100 gr. di uva passa scura (raisins)	100 gr di zucchero marrone	2 cucchiaini di melassa nera
100 gr di uva passa chiara (sultanas)	100 gr di grasso di rogone	farina in polvere
100 gr di scorze miste	1 scorza di limone	sale
1 carota grattugiata	2 uova sbattute	
100 gr di pane grattugiato	2 cucchiaini di rum o brandy	

Mescolate tutti gli ingredienti secchi in una ciotola. Aggiungete le uova sbattute, l'alcool, la melassa nera e latte sufficiente per fare un impasto morbido, appiccicoso. Cospargete un panno con la farina e avvolgetelo attorno al dolce, legandolo con dello spago per far lievitare l'impasto. Mettete un piattino capovolto in un'ampia casseruola e acqua sufficiente a coprire il dolce. Fate bollire per due o tre ore.

## La delizia dell'orso

*Manouches*

### Ingredienti:

6 cucchiaini di miele	6 uova
1 cucchiaio di aceto	farina
2 dl di acqua	una manciata di uva passa
2 dl di miglio	

Mettete sul fuoco uno stampo per dolci con due cucchiaini di miele. Quando bolle, aggiungete un cucchiaio di aceto. Lasciate cuocere 8 minuti. Togliete lo stampo dal fuoco. In una casseruola a fuoco basso versate due decilitri di acqua, due decilitri di miglio e ancora quattro cucchiaini di miele. Fate bollire per cinque minuti e poi fate raffreddare.

In una ciotola stemperate sei uova nella farina (rompete un uovo dopo l'altro dando un buon colpo di spatola ogni volta). Aggiungete due cucchiaini di uva passa e fate bollire con il miglio. Mescolate dolcemente. Versate tutto nello stampo col miele. Lasciate cuocere per due ore a bagnomaria in un forno a 180°. Attendete l'indomani per togliere dallo stampo e servire.



*Marmellata di rosa canina*

## Confettura di rosa canina

*Manouches*

### Ingredienti:

1 kg di bacche di rosa  
canina  
zucchero q.b.  
½ l di salsa di mele  
succo di limone

Lavate e mondate le bacche di rosa canina, privandole dei piccioli neri. Tagliatele a metà e togliete i semi. Mettetele quindi in uno scolapasta e sciacquatele bene. Mettetele poi in una pentola coprendole completamente con acqua (possibilmente piovana) e fatele cuocere per circa 20 minuti, fino a quando non si saranno ammorbidite. A questo punto schiacciate o frullate le bacche fino a ridurli in purea. Filtrate il composto ottenuto con un colino, appendetelo e lasciate sgocciolare fino al mattino.

Ributtate in pentola aggiungendo lo zucchero (un chilo e mezzo per ogni due litri di succo ottenuto), mezzo litro di salsa di mele e il succo di cinque limoni e portate a ebollizione a fuoco lento, lasciando che la confettura si addensi, quindi spegnete la fiamma e versate in vasetti di grès, mai di vetro, oppure riparate dalla luce con carta di giornale. Conservate quindi in un luogo fresco.





Rigojanci

## Rigojanci

*cucina austro-ungarica*

### Ingredienti:

Per la base:

3 uova

60 gr di zucchero

60 gr di farina

20 gr di cacao in polvere

### Per la crema:

125 gr di cioccolato fondente

1/2 l di panna

75 gr di zucchero

Per la glassa:

75 gr di cioccolato fondente

15 gr di burro

Separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con 30 grammi di zucchero e poi montate a neve le chiare con altri 30 grammi di zucchero e aggiungete al composto. Versate la farina e il cacao setacciati e mescolate. Stendete il composto su una grande teglia ricoperta da carta da forno e cuocete a 180° per 8-10 minuti. Quando è pronto, infarinate la superficie della pasta, mettetela su un piano e lasciate raffreddare.

Nel frattempo preparate la crema di cioccolato, facendo bollire la panna con lo zucchero e il cioccolato. Fate raffreddare completamente. Una volta che il composto è freddo, montate a crema. Quindi preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato fondente e il burro. Prendete la base e dividetela in due parti uguali. Ricoprite una parte con la crema al cioccolato e lasciate riposare in frigo il composto per farlo solidificare un po'. Prendete l'altra parte e spalmate con la glassa di cioccolato. Coprite con questa l'altra parte e rimettere in frigo a raffreddare. Una volta che la torta è ben fredda, tagliatela a quadratini di 5 cm. Potete spalmare lo strato di copertura con un velo di marmellata di albicocche prima di passare alla fase di glassatura.

# MENU

## Menù Romanó\*

*Hobbenesko lil* (Menù)

ZUMIN (minestra)

*Goshti* (densa)

*Korodi* (in brodo)

MACHO (pesce)

*Baro Macho* (salmone)

*Kerado* (cotto)

*Kek chordino* (non cotto)

MAS (carne)

*Romani Xeliax* (stufato gypsy)

“non chiedere che cosa c'è dentro”

*Neve phuvengere* (patate novelle)

*Chimerimen puruma* (cipolle brasate)

GUDLIBENA (dolci)

*Durilengi Goi tha Smentena* (budino di mirtillo e crema)

VAVERA (altro)

*Kial* (formaggio)

*Chinkerdi* (caffè)

*Molengo Lil* (carta dei vini)

Manzanilla

Da uve raccolte dai Gitani nel distretto di Sanlucar in Andalusia

Romanée 1923

Discendente dal vino di “Romeney” che era coltivato a Modone

Tato Pani

Whisky o Brandy

(bevanda alcolica)

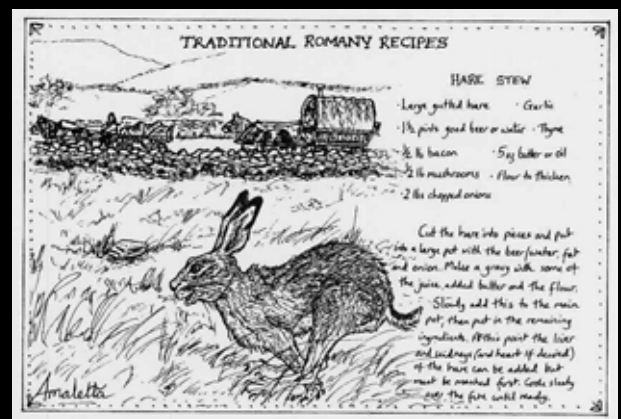
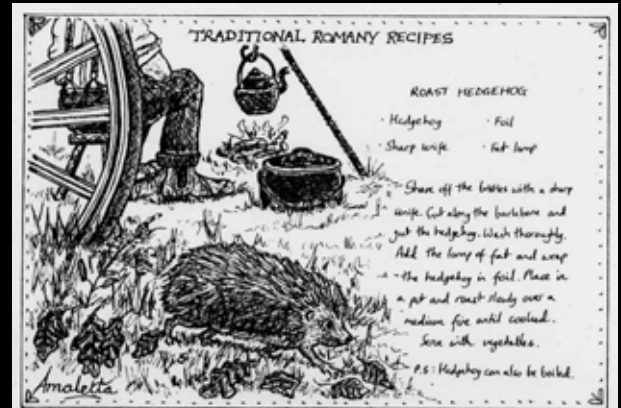
Livana o Cwrw Da

Antica birra bionda, che secondo l'opinione di Borrow, “è la

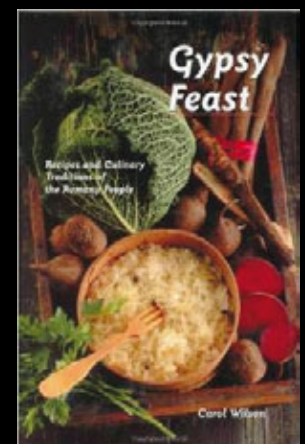
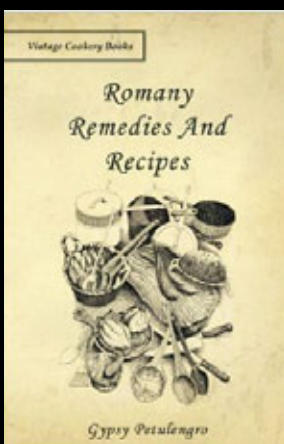
(birra)

migliore di tutti i vini del mondo”

\* Menù del pranzo organizzato dalla Gypsy Lore Society l'11 giugno 1938 al Reece's Café di Liverpool per festeggiare il Giubileo di fondazione della società (giugno 1888), a cui parteciparono i membri della società o Romane Raja, come venivano chiamati secondo l'espressione di G. Borrow tutti coloro che erano attratti e affascinati dalla cultura rom (JGLS 3° s., vol. XVII (1938) p. 98).



Cartoline con ricette della cucina gypsy tradizionale (artista rom Amaletta)



# Dizionario culinario

## Posate e oggetti

piatto	<i>ciaró</i> m.
cucchiaino	<i>roj</i> f.
forchetta	<i>vílitsa</i> f.
coltello	<i>ciurí</i> f.
bicchiere	<i>taxtáj</i> m., <i>glazo</i> m.
tazza	<i>figiano</i> m.
pentola	<i>pirí</i> f., <i>kakàvi</i> f.
bottiglia	<i>botsa</i> f.

## Bevande

acqua	<i>pani</i> m.
vino	<i>mol</i> f.
latte	<i>thud</i> m.
tè	<i>ciaj</i> m.
caffè	<i>kajava</i> f.
birra	<i>lovina</i> f./ <i>piva</i> f.
acquavite	<i>rakía</i> f.
acquavite di prugne	<i>shlivovitsa</i> f.

## Alimenti

pane	<i>maro/manró</i> m.	salame	<i>goj</i> f.
farina	<i>varó</i> m.	polpettine ai ferri	<i>civapcici</i> pl.
pasta	<i>xumér</i> m.	spiedo	<i>ražño</i> m.
mollica	<i>mervenka</i> f.	uovo	<i>aró</i> m.
crosta	<i>kora</i> f.	pesce	<i>mació</i> m.
olio	<i>zet</i> m.	grano	<i>ghiv</i> m.
aceto	<i>shut</i> m.	granoturco (mais)	<i>kukuruzo</i> m., <i>karvaci</i> f.
sale	<i>lon</i> m.	polenta	<i>mameliga</i> f.
pepe	<i>piperi</i> f.	cibo	<i>xabé</i> m.
riso	<i>rezo</i> m.	minestra	<i>zumí</i> f.
burro	<i>khil</i> m.	zuppa	<i>supa</i> f.
formaggio	<i>kiral</i> m.	zucchero	<i>zaro</i> m., <i>shekeri</i> m.
carne	<i>mas</i> m.	miele	<i>avgín</i> m.
prosciutto	<i>londanó</i> m.	marmellata	<i>slatko</i> m.
lardo	<i>koj</i> m., <i>balevás</i> m.	torta	<i>mariklí</i> f.
pizza	<i>gibanica</i> f.	dolce	<i>ankrusté</i> pl., <i>bokolja</i> pl.
involtino di verza	<i>sarma</i> f.	lievito	<i>jaró</i> m.

## Frutta

albicocca	<i>zimbura</i> f.
arancia	<i>narancia</i> f.
ciliegia	<i>kirésh</i> f.
fico	<i>smokua</i> f.
fragola	<i>jagoda</i> f.
mela	<i>phabaj</i> m.

## Verdura

aglio	<i>sir</i> m.
carota	<i>morkój</i> m.
cavolo	<i>shax</i> m.
cetriolo	<i>xiró</i> m. <i>krestevocio</i> m.
cipolla	<i>purúm</i> f.
fagiolo	<i>bobo</i> m.



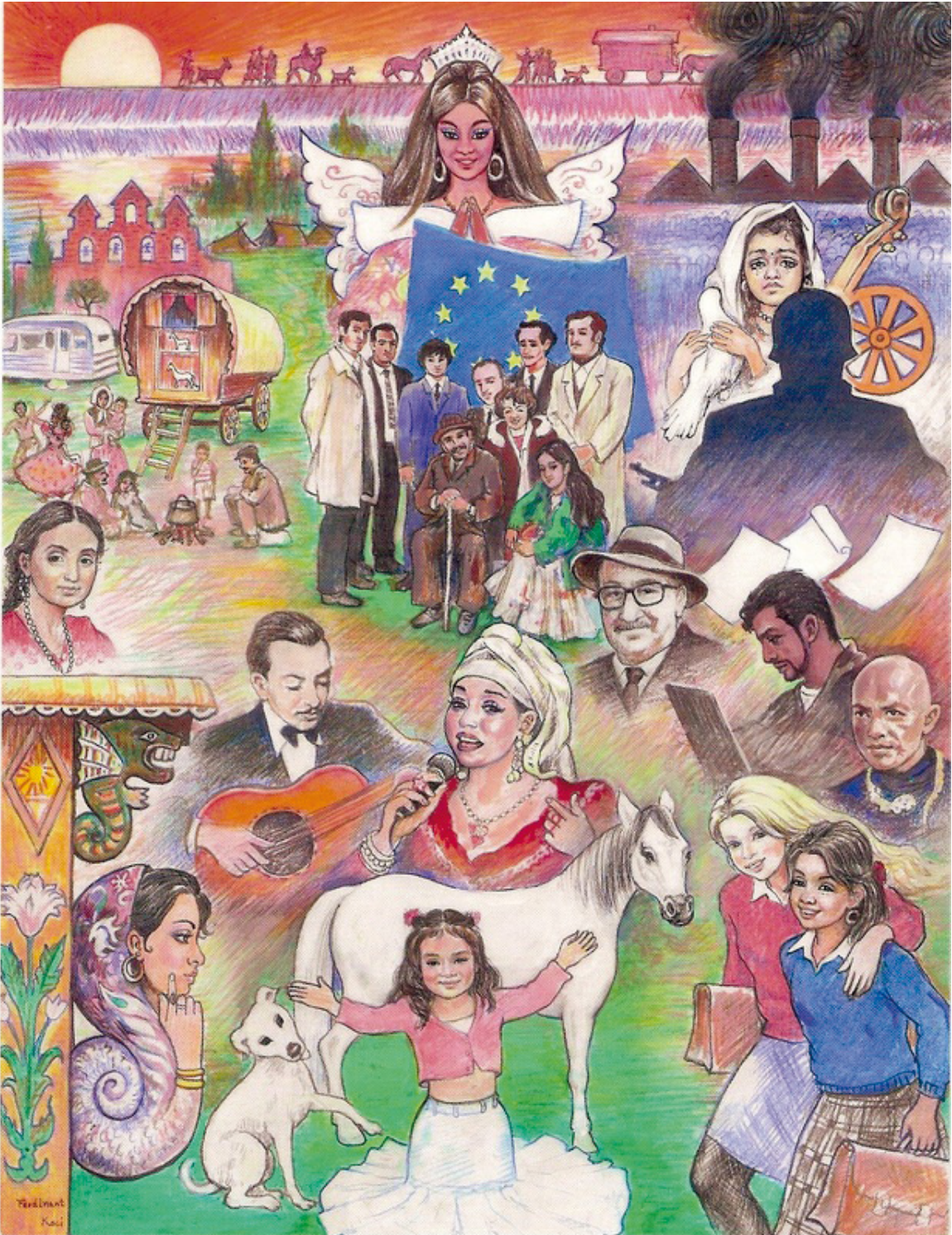
melone	<i>herbuzo m.</i>	fungo	<i>xuxur m., ciuperka f.</i>
nocciola	<i>pendéx f.</i>	insalata	<i>saláta f.</i>
noce	<i>akhór m.</i>	lenticchia	<i>grashko m.</i>
pera	<i>ambról f.</i>	limone	<i>limuno m.</i>
pesca	<i>breska f.</i>	patata	<i>kompiri f.</i>
prugna	<i>pruna f.</i>	peperone	<i>pipéri m.</i>
uva	<i>drak f.</i>	pisello	<i>goroxo m.</i>
		pomodoro	<i>patligiáno m.</i>
		rapa	<i>repa f.</i>
		salvia	<i>kusho m.</i>
		zucca	<i>dudúm m.</i>

Quante volte mangi al giorno?.....	<i>Sode data xas po divé?</i>
Mangio tre volte al giorno: al mattino, ..... a mezzogiorno e prima di sera. ....	<i>Xav trin drom po divé: detharinaja, mizmeresa thaj angle rat.</i>
Al mattino faccio la colazione.....	<i>Detharinaja pjav dehtarinho xabé.</i>
A mezzogiorno faccio il pranzo.....	<i>Pe pashdivé xav o mizmeresko xabé.</i>
Alla sera faccio la cena.....	<i>Pe rat xav o ratako xabé.</i>
Si dice: Al mattino mangia solo, a mezzogiorno ..... dividi il cibo con i tuoi parenti, dà il cibo .....	<i>Motholpe: Pe detharín xa korkoró, mizmeresa xabé uláv tire pashunesa,</i>
di sera al tuo nemico. ....	<i>xabé anglé rat de tire dushmanoske.</i>
Ti prego di darmi un piatto.....	<i>Ružima take dem jekh ciaró.</i>
Dammi una forchetta e un coltello per tagliare..... la carne.....	<i>De man e vilitsa taj e ciurí te cináv o mas.</i>
Il bicchiere non è pulito.....	<i>O taxtáj naj užó.</i>
Questo coltello non taglia.....	<i>Kadjá ciurí na cinél.</i>
Mi passi, per favore, il sale e il pepe? .....	<i>De man, ruživ tu, o lon taj e piperi?</i>
Portami un bicchiere di vino.....	<i>An mande jekh taxtáj mol.</i>
Potresti darmi un pezzo di pane? .....	<i>Shaj te des man jekh kotór maró?</i>
Il cibo è buono. ....	<i>O xabé si but lació.</i>
La minestra è fredda. ....	<i>E zumí si shudrí.</i>
L'aceto è amaro.....	<i>O shut si kerkó.</i>
Il sale è salato.....	<i>O lon si londó.</i>
Non è buono l'uomo che vede solo il proprio piatto....	<i>Naj lació manúah, so numa peskero ciaró dikhél.</i>
Mia moglie sa cucinare bene.....	<i>Mri romní gianél shukár te kiravél.</i>
La nonna cuoce una buona minestra in una ..... grande pentola. ....	<i>E mamí kiravél laci zumí ando barí pirí.</i>
Il pranzo è pronto? .....	<i>O xabé si ghata?</i>
Chiama il papà e i tuoi fratelli che vengano ..... a mangiare. ....	<i>De muj te aven o dad taj tire phrala te xan.</i>

Bambini e bambine venite a mangiare.....	<i>Ciavale taj ciałale, aven te xas!</i>
Mamma, ho fame, che cosa c'è da mangiare?.....	<i>Me sem, daje, bokhaló. So si te xalpe?</i>
Non c'è niente da mangiare. ....	<i>Na si khanc te xas.</i>
Che cosa mangiamo? .....	<i>So xas amén?</i>
Noi mangiamo carne.....	<i>Amén xan mas.</i>
I Rom non mangiano carne di cavallo.....	<i>E Roma na xan mas grastanó.</i>
Cuocevano le pecore allo spiedo. ....	<i>Pekenas e bakrén ando ražño.</i>
Prendi la sedia e siediti! .....	<i>Le e stolica taj beš telé!</i>
Fammi posto. ....	<i>Ker mange than.</i>
Hai già mangiato? .....	<i>Xalján vužé?</i>
Non ho ancora mangiato. ....	<i>Ni xalém vagi.</i>
Hai fame?.....	<i>Tuke bok?</i>
Muoio dalla fame. Posso mangiare qualcosa? .....	<i>Meráv bokhatar. Shaj te xav vareso?</i>
Che cosa vuoi da mangiare?.....	<i>So manghés (kamés) te xas?</i>
Che cosa c'è da mangiare? .....	<i>So si xamase?</i>
C'è pane, formaggio, uova, burro, latte e miele.....	<i>Si maró, királ, aré, khil, thud taj avgín.</i>
Dammi pane e burro.....	<i>De man maró khilesa.</i>
Buon appetito!.....	<i>Xas sastimasa! (mangia per la tua salute).</i>
.....	<i>Te avél tro maró gugaló! (che il tuo pane sia dolce).</i>
Lascia un po' agli altri. ....	<i>Agiuker (mek) jekh cira e avrén.</i>
Ho sete. ....	<i>Me sem trošaló.</i>
Bevi qualcosa?.....	<i>Pjés vareso?</i>
Vuoi acqua o vino? .....	<i>Mangés paní vaj mol?</i>
Vuoi un bicchiere di acquavite di prugne?.....	<i>Si tuke pe voja jek shlivovica?</i>
Non c'è ne pane né acqua.....	<i>Naj maró, naj paní.</i>
Non bere! .....	<i>Na te pjés.</i>
Se n'è andato senza aver mangiato, aver bevuto.....	<i>Gheló bi xaló, bi piló.</i>
Mangia bene, bevi bene e vivi molti anni! .....	<i>Xas mishtó, pjés mishtó, but bersh trajís!</i>
Salute!.....	<i>Sjás!</i>
Grazie!.....	<i>Najís!</i>
La pentola è della madre, il cucchiaio è del padre.....	<i>E pirí la dajakeri, e roj le dadeskeri.</i>
Una vita senza amore è come pane senza lievito.....	<i>Jekh trajó bi kamimasko sar maró bi jaresko.</i>
Un bicchiere d'acqua dato con cuore vale di più .....	<i>Jek glazo paní dinó voljasa maj but mol</i>
di tutte le ricchezze del mondo.....	<i>nego sa e barvalimata e themesko.</i>
Mia mamma fa buoni dolci.....	<i>Mri daj kerél lacé bokoljá.</i>
Mia sorella ha fatto una torta di mele.....	<i>Mri phen kergiá jekh mariklí katar e phabá.</i>
Queste torte sono fatte di farina, latte, uova .....	<i>Kadalá marikljá si kerdé anda varó,</i>
e zucchero. ....	<i>thud, aré taj zaro.</i>
Al mercato ho comperato patate, cipolla e aglio: .....	<i>Pe pijatsa kindém kompirja, bobé, purúm</i>
dovevo comperare ancora cetrioli, piselli.....	<i>taj sir. Trubujém te kináv josh kiré,</i>
e zucca, ma non avevo più soldi. ....	<i>goroxe thaj dudúm, vaj nasma maj but lové.</i>
C'è tanta frutta sulla tavola.....	<i>Si but frúkturija upré i sinija.</i>



Voglio mangiare la mela. ....*Me voli te xal o phabáj.*  
 Questa pera è acerba. ....*Kavá ambról si jalí.*  
 L'uva è dolce.....*E drak si gudlí.*



Ferdinand Koçi

*Il mondo rom in cammino*

# Bibliografia

- Anonimo, 1854, *The Hungarian Gypsies*, in *The National Magazine* vol 4 New York.
- Anonimo, 1866, *Gipsy Life in Europe*, in *Hours at Home* New York 1866 vol. II.
- [A Southern Faunist], 1801, *Gypsies in England*, *The Gentleman's Magazine and Historical Chronicle*, Londra vol. 71 parte 2.
- \_\_\_, 1802, *Gypsies in England*, *The Gentleman's Magazine and Historical Chronicle*, Londra vol. 72 parte 1.
- Ahmetović V., 2005, *I Rom della Bosnia*, Faenza.
- Andrea da Ratisbona, 1424, *Diarium Sexennale* in Oefelius A. F., 1763, *Rerum Boicarum Scriptores*, Augusta, I, p. 21.
- Andree K., 1864, *Leben und Treiben der Zigeuner in deutschland*, in *Globus: illustrierte Zeitschrift für Länder- und Völkerkunde* vol. 5.
- Bairaclı Levy J. (de), 1951, *Gypsy herbalists in France and England*, *JGLS* 3a s., vol. XXX n. 1-2.
- \_\_\_, 1956, *Portuguese Gypsies*, *JGLS*, 3a s., vol. XXXV n.3-4.
- Bartosz A., 1978, *Studio dell'arte della lavorazione del ferro fra gli zingari nello Spitz polacco*, Lacio Drom n. 1.
- Borrow G., 1841, *The Zingali, or an Account of the Gypsies of Spain* (2 voll.), Londra
- Bright R., 1818, *Travels from Vienna through Lower Hungary*, Edinburgo, Constable & Company.
- Brown I., 1929, *The gypsies in America* in *JGLS* vol.VIII n. 4.
- Buckland, R., 1998, *Gypsy dream dictionary*, Llewellyn Publications.
- Caccini Uifalussi G. S., 1911, *I Romi. L'ultima parola sugli Zingari*, Foligno, Campi.
- Calvet G., *A çurari tale*, *JGLS* 3a s., vol. XLII n. 3-4.
- Ciravegna-Maroni, 1988, *Ricette della medicina zingara*, Torino, AIZO.
- Classe V B del liceo "Ovidio" di Sulmona, 1979, *I Rom di Sulmona*, Lacio Drom n.4.
- Colocci A., 1889, *Gli zingari. Storia d'un popolo errante*, Torino, Loescher.
- Cooper K., s. d., *Favourite romany recipes*, Salmon, Sevenoaks.
- Crabb J., 1831, *The Gypsies' Advocate; Or Observations on the Origin Character, Manners and Habits of the English Gypsies*, Londra, Lindsay & Co. [ried. Pierce Press 1010].
- Crofton, H. T., 1877, *Gypsy Life in Lancashire and Cheshire*, Papers of the Manchester Literary Club vol. III, Manchester.
- C.S.D., 1890, *Scottish Gypsies: a chequered character*, *JGLS* 1s., vol. II. n.4.
- Daval M.- Joly D., 1978, *Mode de vie, coutumes, traditions*, Saison d'Alsace n. 67.
- Dembowski Ch., 1841, *Deux ans en Espagne et en Portugal pendant la guerre civile 1838-1840*, Parigi.
- Denley G., 1971, *Gypsies of Ferrol and Valdoriño*, *JGLS* vol. L n. 1-2.
- Derlon P., 1978, *La médecine secrète des gens du voyage*, Parigi, Laffont.
- Dick Zatta J., 1985, *I Rom sloveni di Piove di Sacco*, Lacio Drom n. 1-2.
- Dollé M.P., 1980, *Les Tsiganes Manouches*, Sand.
- Duff Ch, 1940, *Spanish gypsies: a record journey*, *JGLS*, 3 s., vol. XIX n.1-2.
- Erdös K., 1958, *Notes on pregnancy and birth customs*, *JGLS* 3a s., vol. XXXVII n.1-2.
- Erzherzog Josef, 1894, *Mitteilungen über die in Alcsuth angesiedelten Zelt-Zigeuner*, *Ethnologische Mitteilungen aus Ungarn*, Budapest.
- Etzel (von) A., 1870 *Vagabondenthum und Wanderleben im Norwegen*, Berlino.
- Ficowski J. 1951, *Supplementary notes on the mageripen code among polish Gypsies*, *JGLS* vol. XXX n.3-4.
- \_\_\_, 1965, *Cyganie na polskich drogach* [Zingari sulle strade polacche], Cracovia, Wyd.
- \_\_\_, 1989, *The gypsies in Poland*, Interpress Publishers, 1989
- Francisque-Michel, 1857, *Le pays basque. Sa population, sa langue, ses mœurs, sa littérature et sa musique*, Parigi.
- Frossard, E., 1835, *The Gypsies en France*, *The Saturday Magazine* vol. 6, Londra.
- Gaion R., LEONARDI W.-GAION R., 1985, *Zingari Immagini di una cultura braccata, Catalogo di mostra, Milano, Palazzo Sormani, 15 gennaio-2 febbraio 1985*, Mazzotta, Milano 1985, p. 9
- Gerando A. (de), 1850, *La Transylvanie et ses habitants*, Parigi.
- Gilliat-Smith B., 1928, *Some notes on bulgarian marriage customs*, 3a serie, vol VII n.3-4.
- Gipsy Petulengro, 1935, *Romany remedies & recipes*, Londra, Methuen.
- Gjorgjevic T.R., 1903, *Die Zigeuner in Serbien*, *Ethnologische Forschungen*, Budapest, Thalia.
- Grellmann, H.M.G., 1810, *Histoire des Bohémiens*, Parigi.
- Hall G., 1915, *The Gypsy's Parson. His experiences and adventures*, Londra, Sampson Low, Marston & Co LTD.
- Hanesch-Benezra S. L., 1982, *Sorcellerie et guérisons chez les tsiganes de Hajduhadhaz (Hongrie)* in *Etudes Tsiganes* 1982 n. 4.
- Harvey D., 1988, *Gypsy. Dal tempo dei carrozzoni*, Torino, Ed. Eurostudio.
- Herrmann, A., 1894, *Kerbhölzer der Wanderzigeuner*, *Etnologische Mitteilungen aus Ungarn* Budapest.
- Hübschmannova M., 1980a, *Romane gila*, Lacio Drom n. 3-4
- \_\_\_, 1980, *Romane gilab*, Lacio Drom n. 6.
- \_\_\_, 1981, *Devinettes des rom slovaques*, ET 1981 n. 1.
- \_\_\_, 1983, *Oniromanzia e simbolismo dei sogni fra i rom slovacchi*, Lacio Drom n. 5.
- Johnson M. Th, 1932, *Hedgehog oil*, *JGLS* 3a s., n. XI n. 3-4.
- Karpati M., 1962, *Romano Them (Mondo Zingaro)*, Roma 1962.
- \_\_\_, 1972, *Morti, spettri e vampiri* in Lacio Drom, 1972 n. 3-4.
- \_\_\_, 1985, *Parlano gli zingari: problemi e attese*, in Marcolungo E.- Karpati M., (a cura di), *Chi sono gli zingari?*, Torino, Edizioni gruppo Abele.
- Knight Ch, 1845, *Zingari or Gypsies at Rome*, *The Penny Magazine*, Londra.
- Knobloch J, 1953, *Romni-Texte aus dem Burgenland*, Eisenstadt.
- Kohl J. G., 1842, *Viaggi nella Russia meridionale* [trad. di Enrico Valtancoli Montazio, Firenze, Società Editrice Fiorentina.
- Krantz A., 1520, *Saxonia*, libro XI cap. II. Sotto l'anno 1417.
- Lee R. 1968, *The Gypsies in Canada*, in *JGLS* 3° serie, vol. LXVII n. 1-2.
- Leland Ch. G., 1873, *The English Gypsies and their language*, New York.
- Levakovich G.-Ausenda G., 1975, *Tzigari. Vita di un nomade*, Milano, Bompiani.
- Liebach R., 1863, *Die Zigeuner in ihrem Wesen und in ihrer Sprache*, Lipsia.
- Manna F., 1990, *Alimentazione e morte*, in Turci M. (a cura), *Cibi proibiti e società della tavola*, Repubblica di San Marino, G.D.G Edizioni.



- \_\_\_\_\_, 1997, *La cucina zingara*, in Arlati A., Manna F., Cuomo C. (a cura di), *Gli zingari*, Milano, Il Calendario del Popolo n. 606 febbraio 1997.
- Marne Ph. (de), 1990, *Notre nation: les Gabor*, Études Tsiganes n. 2.
- Martinet A., 1994, *L'Indoeuropeo. Lingue, popoli e culture*, Bari, Laterza.
- Mayerhofer C., 1985, *Gli ungheri Roma del Burgenland*, Lacio Drom n. 6.
- Morelli B., Soravia G., 1998, *I pativ mengr (Il nostro onore). La lingua e le tradizioni dei Rom abruzzesi*, Roma, Centro Studi Zingari
- Münster S., 1545, *Cosmographia universalis*, Basilea [Edizione francese, *La Cosmographie universelle de tout le monde*, augmentée, ornée et enrichie par Francois de Belleforest, Parigi, 1575].
- Muratori L., 1731, *Rerum Italicarum Scriptores*, Milano, tip. Societatis Palatinae, Tomo XVIII
- Nagy I., 1940, *The Gypsies of the Sárrét*, JGLS, 3 s., vol XIX n. 1-2.
- Nardini R., 1910, *Pagàre*, La Lettura (Rivista mensile del Corriere della Sera), ottobre 1910.
- Noyes J.O., 1858, *The Gitanos and their ways*, In The National Magazine, vol. 13, New York.
- Osella C. (a cura di), a. d., *Cucina zingara*, Torino, AIZO.
- Osella C.-Sardi F., 2008, *Conoscere il popolo che non c'è*, Fermo.
- Otter K., 1931, *Gypsies*, JGLS, 3 s., vol X n.3.
- Ozanne, J. W., 1878, *Three years in Roumania*, Londra
- Palamas C., 1931, *Les douze paroles du Tziganes*. Traduit du néo-grec par Eugène Clément, Parigi, Librairie Stock, Delamain et Boutelleau.
- Paspati A., 1870, *Etudes sur les Tchighianés ou les Bohémiens de l'Empire ottoman*, Costantinopoli.
- Payne, Ch. F., 1950, *Pen portaits of gypsies i have known*, in JGLS n. XXIX n. 1-2.
- \_\_\_\_\_, 1957, *Some Romani superstitions*, JGLS 3a s., vol. XXXVI n. 3-4.
- Peraboni L., Riboldi M., s.d., *Mule*.
- Petrović A., 1936, *Contributions to the study of the Serbian Gypsies*, JGLS, 3 s., Vol. XV n. 1.
- \_\_\_\_\_, 1938, *Feast days of serbian gypsies*, JGLS, 3 s., vol. XVII n. 1.
- \_\_\_\_\_, 1939, *Contributions to the study of the Serbian Gypsies*, JGLS, 3 s., vol. XVIII n. 1.
- \_\_\_\_\_, 1940, *Contributions to the study of the Serbian Gypsies*, JGLS, 3 s., vol. XIX n.1.
- Petulengro [Gilliat-Smith B.], 1915-1916, *Report on the Gypsy tribes of North-East Bulgaria*, JGLS, n.s., vol. IX n. 1.
- Pincherle G., 1891, *Italian "Zingaresche"*, JGLS 1 s. vol. III n. 1.
- Radita P., 1970, *Gli zingari nelle loro leggende*, Lacio Drom n. 3.
- Rasetschbig F, [1965?], *Usi e costumi degli zingari*, Roma Edizioni mediterranee
- Raywid B, 1972, *Motes on life on the road*, JGLS vol. LI n. 3-4.
- Reyniers A., 2006, *Nous, on mange notre symbole!*, Études Tsiganes n. 23 p. 93.
- Riley M F Berry, 1947, *Red as a prophylactic colour* in JGLS, vol XXVI n. 3-4.
- Roggero S., 1982, *Cucina zingara*, Fabbri, Milano.
- Saint-Martin (de) M. V., 1859, *Étude sur la Géographie et les populations primitives du nord-ouest de l'Inde*, Parigi.
- Sampson J., 1926, *The dialect of the Gypsies of Wales*, Oxford, Oxford University Press.
- Serbezovski M., 2000, *Cigani i ljudska prava* (Rom e diritti umani), Sarajevo.
- Sigourney L. H., 1856, *Pleasant Memories of Pleasant Lands*, Cambridge.
- Simson W., 1865, *A History of the Gipsies with specimens of the Gipsy Language*, Londra.
- Soper I., 1996, *The Romany Way*.
- Sowa, R., , 1890, *Notes on the Gypsies of nort-western Bohemia*, JGLS, 1 s., vol. II n. 3.
- Spinelli A. S., 1994, *Prinčkaranj (Conosciamoci). Incontro con la tradizione dei Rom Abruzzesi*, Pescara, Editrice Italica.
- Starkie, W. (1936), *Don Gypsy: adventures with a fiddle in Barbary, Andalusia and La Mancha*, Londra, Murray.
- Them romaní anno XI (2001) n. 1 p. 8.
- Tillhagen C. H., 1953, *Betrothal and wedding customs among the Swedish Gypsies*, JGLS, 3 s., vol. XXXII n. 3-4
- \_\_\_\_\_, 1956, *Diseases and their cure among the swedish kalderaša Gypsies*, 2.s., vol XXXV n. 1-2.
- \_\_\_\_\_, 1957a, *Food and drink among the swedish kalderaša Gypsies*, JGLS, 3 s., vol. XXXVI n. 1-2.
- \_\_\_\_\_, 1957b *Feasting and fasting*, JGLS 3 s., vol. XXXVI n. 3-4.
- \_\_\_\_\_, 1958, *Conception of justice among the swedish Gypsies*, JGLS, 3 s., vol. XXXVII n. 3-4.
- Tipler D.- Nicolini B., 1971, *Proverbi zingari*, Lacio Drom, n. 1.
- Tissot V., 1880, *Voyage au pays des Tziganes (La Hongrie inconnue)*, Parigi, Dentu éditeur.
- Thompson T. W., 1925, *English Gypsy folk-medicine*, JGLS, 3 s., vol IV n. 4.
- \_\_\_\_\_, 1929, *Additional notes on english gypsy uncleannes and taboos*, JGLS vol. VIII n.1.
- Tong D. (a cura di), 1990, *Storie e fiabe degli zingari*, Parma, Guanda Editore.
- Turci M., 1990, *Lesercizio della cucina*, in Turci M. (a cura), *Cibi proibiti e società della tavola*, Repubblica di San Marino, G.D.G Edizioni.
- Uhlik R., 1955, *Dall'onomastica zingara. Denominazioni e dialetti dei gruppi zingari iugoslavi*, Saraievo, in Saletti Salza C.- Piasere L. (a cura di), *Italia romaní*, Roma, CISU, vol. IV (traduzione dal serbocroato di Miima Dedić e C. Saletti Salza).
- Vaillant J. A., 1861, *Grammaire, dialogues & vocabulaire de la langue romane des Sigans*, Parigi, Tip. Pilloy [rist. Nabu Press 2010]
- Vaux de Foletier F., 1977, *Mille anni di storia degli zingari*, Milano, Jaka Book.
- \_\_\_\_\_, 1979, *Chasse et pêche parmi les tsiganes*, Études Tsiganes n. 2/3.
- Vesey-FitzGerald B., 1944, *Gypsy medicine*, in JGLS 3a serie, vol. XXIII n. 1-2.
- Ville F. (de), 1956, *Tziganes. Témoins des temps*, Bruxelles, Office de Publicité S.A. Editeurs.
- Wislocki H., 1890, *Volksdichtungen der siebenbürgischen und südungarischen Zigeuner*, Vienna Carl Graeser [rist. Nabu Press, 2010].
- Vos (de) L., 1901, *Une cité de Bohémiens*, Le monde moderne, Parigi.
- Weltz S., 1989, *Mes secrets tziganes*, Nanterre, Edition NBC.
- Weltzel H., *The gypsies of central Germany*, JGLS 3a s., vol XVII n.1.
- Wilson C. 2004, *Gypsy feast: Recipes and Culinary Traditions of the Romany People*, Hippocrene Books.
- Winstedt (1950), *Borrow's Hungarian-Romani vocabulary*, JGLS 3a, vol. XXIX n.1-2.
- Wise J., 1863, *The New Forest, its History and Scenery*, Londra.
- Wittich E., 1911, *Blicke in das Leben der Zigeuner*, Striegau, Huss-Verlag.
- \_\_\_\_\_, 1932, *Some songs of the south german Gypsies*, JGLS vol. XI n.1.
- Wood M. F., 1979, *In the life of a romany gypsy*, Londra, Routledge.
- Yoors J., 1960, *O Drom le Lowarengo*, JGLS 3 s., vol. XXXIX n.1-2.
- Zanger M. H., 2001, *The American ethnic cookbook for students*, Phoenix, Greenwood Publishing Group.