

Szegvári Roma Nemzetiségi Önkormányzat

Cziffra

NEVIPE ÚJSÁG

Híres roma származású művész bemutatása *Dankó Pista*

Dankó Pista 1958. június 13-án született Szatymazon. 15 éves volt, amikor szülőfalujában megszervezte cigányzenekarát, melynek egyben vezetője is volt. A népies műzene egyetlen olyan alakja volt, akinek személyét több író és költő megörökítette. Ady Endre és Juhász Gyula verset írt hozzá. Móra Ferenc, Tömörkény István, Rákosi Viktor írásaiban is feltűnt, Gárdonyi József, Gárdonyi Géza fia megírta Dankó regényes életrajzát. 1940-ben film is készült életéről, amelyben Jávor Pál alakította, ez volt a kétszázadik magyar hangosfilm. Dankó dalköltészetében gyakori motívum volt a róza, legalább ötven nótájának címében vagy szövegében megtalálható. Számos betétdalt írt népszínművekhez, nótáinak száma közel félezerre rúg. Pósa Lajos, Gárdonyi Géza, Békefi Antal, Tömörkény István írtak szöveget a dalaihoz. Dankó nótái óriási népszerűségre tettek szert, amihez nagyban hozzájárultak a kor legnagyobb színészei. Dalait Blaha Lujza is népszerűsítette. Magyar nótáival, dalaival a kiegyezés korának egyik szellemi és nyelvi ébren tartója volt. Az énekes kávéházakban magyar nótái kiszorították az akkor uralkodó német dalokat. Dankó Pista a nóta fejedelmévé nőtte ki magát, mégpedig olyanná, aki nem kottából dalol, hanem csak úgy, ahogy az Isten súgja. Dalait mások lejegyzése alapján ismerjük, mivel a kottázáshoz nem értett. Több mint ötszáz dallamot, nótát komponált, amelyek nagyon közkedvelté vált.

A már életében legendás hírnevet szerző hegedűművészt Szegeden temették el, ahol Pósa Lajos javaslatára 1912-ben szobrot is állítottak a tiszteletére. Dankó Pista mindmáig a cigányzene és az általa felvirágoztatott stílus ikonjaként ismert, életéről 1940-ben – Jávor Pál főszereplésével – később filmet is készítettek.

Forrás: Wikipédia; kame.hu

Kép: Wikipédia



Ősi cigány mesterség bemutatása

Vályogvetés

A vályogvetők cigányneve: lipitori, hasonlóan a tapasztóké is. A cigányok egy része, akik máshoz nem értettek, az egyik legnehezebb fizikai munkát vállalták, a vályogvetést. Ez a munka nyáron igen sok családban biztosította a megélhetést, mert itt azonnal fizették a munkát, s a vályogvető napi ételt is kapott. A vályog (valyki) több mint egy téglá. Kissé szélesebb és magasabb, mint a téglá, és a vályogokat teheték egymástól bizonyos távolságra is, mert a fugákba sarat tudtak tenni. A sár pedig lényegesen olcsóbb, mint a malter. A falat is sárba rakták, nem kellett úgy kidolgozni, mint a maltert. A vályogkészítés országosan elterjedt. Olyan helyeken is lehetett vele találkozni, ahol más építőanyag is beszerezhető. A vályog használata elsősorban mégis ott indult meg és vált általánossá, ahol kő, fa nem volt elegendő. Amikor a földbevájt épületeket felváltotta a föld feletti építmény, akkor kezdték a vert falas építkezést abbahagyni. (A fecskerakás falat még ma is sok helyen alkalmazzák, ahol szalma, sárgaföld van elegendő.) Ez az építkezési mód vályogvetésre alkalmas földben gazdag vidéken volt jellemző. Az Alföldön – különösen a szegényebbek – még ma is sokan választják ezt az építkezési módot. A melléképületek zöme is vályogból készül.

A vályogvetés menete A vályogvetőhelyet ott választották ki, ahol a laposokban megmaradt a víz, amit aztán fel tudtak használni a vályogvetéshez. A vályoggödörök mélysége eléri a három métert is. A cigány vályogvetőknek a megrendelő adta a töreket, pelyvát, esetleg apróra tört szalmát. Itt nem napszámban kellett dolgozni, hanem a vályog ezre után alkudtak meg a bérré. Például 1963-ban 1000 vályogot 300 forintért vetettek, 1974-ben már 600 forintért és egy liter pálinkáért. A vetőknek napi koszt is jár, szalonna, kenyér, pálinka (illetve bor) reggelire, délben pörkölt (paprikás) vacsorára sült szalonna, pálinka. Ezt a munkát túl korán kezdeni nem jó, mert hideg a sár, kihűti a kezeket, lábakat. Este viszont tovább lehet folytatni, mert a meleg tartós. Este végzik el a másnapi előkészületeket. A vályogvetéshez általában két ember szükséges. Egyik a tömő, a másik a vető. A tömő benne áll a vályoggödörben, a vető fent van a parton. A vályog alapanyaga a sár. Úgy készül, hogy előbb gödört ásna. A felásott földet nem dobják ki a gödörből, hanem vizet eresztenek rá. A földet előbb vízzel dolgozzák át, majd kétszer, háromszor átkapálják. Ezután a vető partról bevillazza a töreket, pelyvát (aprószalmát). A tömő előbb átkapálja a töreket a sárral, azután jól megtapossa. Amikor ily módon elkészül a sár, hagyni kell pihenni. Amíg a sár pihen, elkészítik a vetőket és a vetőhelyet. A vetőket vízbe teszik, megtisztítják, a kivetendő vályog helyét felseprik, majd törekekkel, szalmával behintik. A tömő beugrik a gödörbe, a vető pedig a vetőt maga elé teszi, illetve a tömő elé. Két vetővel szoktak dolgozni, amikor a vető elhúzza az egyiket, addig a tömő megtömi a másikat. Így a munka gyorsabb és folyamatos. Van egyes, kettes és négyes vető. Gyalult fenyőfából készítik, csaposan egymásba illesztett oldalakkal, fenéktalpakkal, hogy könnyebben lehessen húzni és ne kopjon a vályogvető alja. A vetők fenekén 5-5 kerek lyuk van, hogy a felesleges víz ki tudjon folyni. Elöl, hátul fogója is van a vetőnek: ezeknél fogva kell húzni a vetőhelyre. Egy vastag drót van meghajlítva húzónak, egyik vége félkör alakban, másik vége teljes kör formájú. Itt kell fogni, de hogy ne vágja a kezet, ronggyal szokták betekerni. A vetőket nem akárhogy teszik a tömő ember elé. A parton van egy kis gödör, valamivel nagyobb, mint a vető, 40 cm mély, és víz van benne. A visszahúzott üres vetőt ebbe a kis gödörbe kell tenni, ahonnan a tömő veszi el, teszi maga elé és megtölti. A vető mindig nedvesen kerül a tömő elébe, de mielőtt sárral megtömi, előbb egy kis szalmát hint bele vagy töreket, hogy a vályog könnyebben kicsússzon a vetőből. A már behintett nedves vetőbe annyi sarat kell beletenni, hogy félig megtöltse a vetőt, s ezután következik a nyomkodás, hogy az alsó sarokba is sár kerüljön. Ismét sarat tesznek a vetőbe, majd vizes kézzel el kell simítani a tetejét. Így a felesleges sár lejön a vetőről, s a vályog teteje formát kap. Ha a vető kettes, négyes, akkor a többi részeket is hasonlóan kell megölteni. A gyakorlott tömő egy vályognyi sarat tud kivenni egyszerre a sárból. Így a munka gyorsabb. Mikor a vető tele van, akkor, aki húzza, beakasztja az elkészített kampót a vető fogójába, és odahúzza, hogy a vályogok szépen egymás mellé kerüljenek. Csak kis hézag van a vályogok között, hogy sok elférjen egymás mellett. Hirtelen mindkét fogójánál fogva elkapják a vetőt és fejfelé a földhöz vágják. A vetőben lévő sár kiesik a vetőből. A vályog tetején öt kis lyuk látszik úgy, hogy kb. 1/2 cm látszik ki a vályog felületéből. Ez a kis kiálló sárdarab száradás után leesik.



Cigány nyelv

Baxtalyi detehara
Lasho dyes.
Lashoj tyo dyes
Lashi ratyi.
Te del o Del.
Lasho dyes te del o Del !
Lashoj tumaro dyes !
Devlesa rakhav tut !
Devlesa rakhav tumen !

Szerencsés reggelt.
Jó napot.
Jó napodat.
Jó estét/éjszakát.
Adjon Isten.
Jó napot adjon az Isten !
Jó napotokat!
Istennel talállak téged!
Istennel talállak benneteket!

Roma Gasztronómia

Cigány lecsó

Hozzávalók: 20 dkg húsos füstölt szalonna, 3-4 nagy fej hagyma, 2 kg zöldpaprika, 40 dkg paradicsom, 2-3 szem krumpli, 2-3 ek pirospaprika, 2-3 csöves erőspaprika, só

Elkészítése: A paprikákat karikákra vágom, a paradicsomokat négyfelé-hatfelé vágom, a krumplit meghámozom és felkarikázom (ez kellőképpen sűríti a lecsót). A szalonnát kiolvasztom, majd aranyárgára pirítom rajta az apró kockára vágott hagymát. Megszórom az édes pirospaprikával, majd ráteszem a paprikát és a paradicsomot, illetve a krumplit. Sózom és lefedve puhára párolom. Ízlés szerint erőspaprikával ízesítem. Vakarccsal, vagy puha kenyérral tálalom.

Forrás: <http://grocceni.com>



Cigány pörkölt

Hozzávalók: 1 kg húsféle, 3 fej hagyma, 3 kanál édes paprika, 1 kanál erőspaprika, 1 kk bors, 2-3 kanálnyi lecsó, csövespaprika.

Elkészítése: A húst felkockázom. A zsíron megpirítom az apróra vágott hagymát, ráteszem a törötpaprikákat, majd röviddel utána a húst. Sózom, megkeverem, belerakom az erőspaprikát, majd lefedve kis lángon főzöm, az elpárolgó szaftját mindig csak egy kevés vízzel pótolva. Mikor már félig megpuhult, beleteszem a töröttborsot és a lecsót is. Deszkáról szaggatott nokedlival tálalom.

Forrás: <http://grocceni.com>



Pályázati lehetőségek, programok

Nemzetiségi Rajzpályázat

A Szegvári Roma Nemzetiségi Önkormányzat ezennel kihirdeti nemzetiségi rajzpályázatát melynek célja a roma kultúra és hagyományok ápolása, továbbadása a fiatalabb generációk számára.

Készíts nemzetiségi tematikában művet és küld be nekünk! 😊

Technika: Szabadon választható

Képméret: A/4

Beadási határidő: 2021.02.28

Beadás módja: Szegvári Polgármesteri Hivatal Titkársága

A legjobb művek díjazásban részesülnek!



Tiszta udvar rendes ház program

A Szegvári Roma Nemzetiségi Önkormányzat a 20/2020. (VII. 14.) számú határozata alapján ezennel kihirdeti a „Tiszta udvar, rendes ház” programját, mely során ösztönözni szeretné a helyi lakosokat, hogy lakóingatlanuk példás rendben tartásával és az ingatlanok előtti közterület tisztán tartásával hozzájárulhassanak Szegvár Nagyközség esztétikus kialakításához, a lakókörnyezet fejlesztéséhez és a zöldfelületek gondozásához.



Jelentkezz te is a programba melyhez a Szegvári Roma Nemzetiségi Önkormányzat indulócsomagot biztosít.

A legjobban helytálló ingatlanok lakói díjazásban részesülnek!

Jelentkezési határidő: 2021.05.30

2020. évi ösztöndíjasaink

Csikós Amanda

Lévai Letti Anikó

Labádi Milán

Kovács Milán

Labádi László

Nana Mihály

Csikós Márk Marcell

Nana Vanessza

Károlyi Gyöngyi

Figura Viola Írisz

A harmadik éve futó saját alapítású ösztöndíj programunk töretlen sikernek örvend a tanulók és családjuk körében. Az idei évben jelentős tanulmányi átlag növekedés figyelhető meg a nyertes pályázók körében, bízunk benne, hogy ez a tendencia a jövőben is megmarad.

**GRATULÁLUNK NYERTES PÁLYÁZÓINKNAK ÉS TOVÁBBI
SOK SIKERT KÍVÁNUNK!**

KIADÓ

Szegvári Roma Nemzetiségi Önkormányzat

6635 Szegvár, Szabadság tér2.. .

Felelős kiadó: Varga Ferenc elnök

Az 2. szám megjelenések ideje: 2020. december