

Kukoricanap Tóthfaluban

A kis falusi rendezvények hagyományőrző jellege hitelesebb, a kis közösségek összetartó ereje pedig szembetűnőbb, s ez alól Tóthfalu sem kivétel. A hétvégi Kukoricanapot hatodik alkalommal szervezte meg a Fehér Akác Művelődési Egyesület Orchidea kézmunka csoportja Zsoldos Rózsa vezetésével. A falu Hagyományok háza udvarában már kora délelőtt teával, pálinkával és zsíros kenyérral kínálták a vendégeket, köztük a környékbeli hagyományápoló csoportok tagjait is, akik többek között Zentáról, Oromról, Oromhegyesről és Felsőhegyről érkeztek. A program a kukoricafosztó versennyel vette kezdetét, amelyben az volt a győztes, aki elsőként végzett tíz darab cső letisztításával. A következő versenyszámban a lecsupasztított kukoricát kellett minél gyorsabban lemorzsolni, itt már az egyéni versengést a páros váltotta fel. A kukorica többi részét is beemelték a játékba, a csutkákból váratok építettek időre, a csuhéból babákat, virágokat készítettek, sőt még pattogatott kukoricaszemeket is fűzhettek a résztvevők, amelyből aztán nyakláncok, fülbevalók készültek. Mindehhez magyar nótákat húztak élőben, és alkalomhoz illően főtt kukoricát csemegéztek. A kukoricázós délelőttön nemcsak idősek, hanem unokák, kisgyermekes szülők is jelen voltak, akik aztán a nap végén megnézheték a süteménykiállítást is. A hagyományápoló csoportok mindannyian kukoricából készült sós és édes süteményeket hoztak magukkal. Együtt kóstolgathatták egymás finomságait, ki hogyan készíti a különböző hagyományos receptek alapján készült ínycsikléseket, esetleg hogyan reformálják meg azokat a mai háziasszonyok. Természetesen a kukoricalisztből készült görhe volt a legnépszerűbb, ám be kell vallanom, engem leginkább a felsőhegyi hagymás-húsos rétes íze nyűgözött le leginkább, utólag is köszönet érte nekik.

K.R.

Fotók: Puskás Károly, Zs. H.