

Litkei csuhévilág

Az újvilági növények közül a **kukorica (tengeri, málé, törökbúza)** illeszkedett bele elsőként az európai paraszti gazdálkodásba, s nagyon hamar egyenrangúvá vált a gabonaneműekkel. A Kárpát-medencében először Erdélyben és a Dél-Dunántúlon került művelés alá. Erdélyből 1639-ből, a Dunántúlról az 1650-es évektől vannak írott forrásaink, melyben leírják, hogy a kukoricát emberi fogyasztásra és takarmányozásra egyaránt használják. Gyors elterjedését az is segítette, hogy a török idők pusztításai nyomán elszegényedett lakosságnak olyan tápláléknövényre volt szüksége, ami igaerő nélkül is művelhető volt. Ráadásul a belőle készített ételek teljes mértékben hasonlítottak az addig kölesből, árpából, alakorból készített ételféleségekhez. Kezdetben a kukorica a veteményesekben, szőlősökben fordult csak elő, de hamar rájöttek gazdasági hasznára (a 17. században terméshozama duplája volt a gabonafélékének), s gyorsan kikerült a szántóföldekre, a vetésforgó része lett. A kukorica egycsapásra honos, a gazdálkodók számára megkerülhetetlen növényé vált.



Honosságát mi sem bizonyítja jobban, hogy teljes mértékben beépült a magyar paraszti kultúrába, hiedelmek, gyógymódok és szokások kapcsolódnak hozzá. Mivel nálunk általában borítólevéllel együtt szedték le a termést (a tisztán törés csak a nagybirtokokon volt igazán

jellemző), e munkához természetsszerűleg kapcsolódott egy szórakozás jellegű téli társas munka, a *kukoricafosztás*. Nem volt ritka ilyenkor a maskarázás, mesélés, dalolás, sőt a táncmulatság sem. Ugyanilyen kedvelt szórakozás volt férfiak számára a közösen végzett kukoricamorzsolás is. A magyar paraszti gazdálkodásba való teljes beépülését az is jelzi, hogy a kukorica minden részét felhasználták. Termését emberi fogyasztásra és állatok takarmányozására egyaránt használták, a megmaradt kóro és a csutkató megbecsült tüzelő volt. Levele fontos téli takarmánynak számított.

A **kukoricahajat (fosztás, fosztalék, csuhé)** azonban másra is felhasználták. A szép fehér, puha leveleket külön válogatták, félretették, s a padláson tárolták. Feldolgozás előtt langyos vízben áztatták és keskeny csíkokra hasították, hogy jól lehessen sodorni vagy fonni. Gyerekek játékokat készítettek belőle (a *csutkarozi* haját csuhéból fonták); dikó, vacok, szék ülőkéjének befonására már a 19. században használták (leginkább az Alföldön). Csuheből készült szatyor, papucs, lábtörlő készítése azonban főleg csak az I. világháború után terjedt el, leginkább szegényparasztok körében, akiknek fontos mellékjövedelmet jelentett készítésük. A csuhéfonás a leggyakoribb paraszti házimunkává vált a szalmafeldolgozás mellett, elterjedését az 1930-40 években szervezett háziipari tanfolyamai is segítették.

A csuhéfonás mestersége mai napig él. Számos kézműves élte tovább a hagyományokat, a technikákat. E kézművesek egyik jelese a Nógrád megyei kis faluban, Litkén élő **Kanyó Alfonzné**

Csuhebabáival a ma már eltűnt hagyományos paraszti világot tárja elénk, eleveníti fel.

A paraszti élet, a munka és a szórakozás minden fontosabb eseményét, történését bemutatja.

A csuhebabák között láthatunk mosó-, főző-, vajköpülő- vagy kürtőskalácsot készítő parasztasszonyt éppúgy, mint vőfélyt vagy éppen boros flaskával mulatozó parasztot.

Munkájának értékét nem csak az emeli, hogy egy már elfeledett világ képét tárja elénk, hanem az is, hogy a hagyományos technikákat továbbélte, s munkájához kizárólagosan természetes anyagokat használ fel.

A csuhé festéséhez például növényi főzeteket használ: szeder, bodza, hagymahéj, dália, büdöske, rózsaszirm főzetét.

Hivatásáról így vall:

„ Szívesen formálom meg a régi paraszti világ egyes mozzanatait. Szeretem a csuhét, mert nedves állapotban jól formálható, az élettelen anyagot élővé lehet varázsolni. Aki ezt a tevékenységet végzi, az tudja, milyen nyugalmat, békességet nyújt az ember számára. Szerencsésnek érzem magam, mert az elmúlt három év alatt, mióta csuhézással foglalkozom, lehetőségem nyílt munkáim bemutatására Budapesten a Vajdahunyad Várában és a Művészetek Palotájában, 2010-ben Pécsen, valamint idén Komáromban vagy a nemrég véget ért budapesti OMÉK rendezvényén.

Mivel mára csak könyvekből vagy idős emberek elmondásából tudunk némi betekintést kapni a múlt varázslatos világába, amikor szüleink, nagyszüleink a természet adta lehetőségeket kihasználva, rendkívül kreatív módon készítettek használati tárgyakat és gyerekjátékokat, ezért mi, kézművesek törekszünk ezt a hagyományt ismét feleleveníteni és az érdeklődőkkel megosztani. Rohanó világunkban fontosnak tartom hagyományaink ápolását és továbbadását, mert egy ország továbbélése csak tárgyi- és szellemi kultúrájának megőrzésével lehetséges.”

Kanyó Alfonzné, Nóri azonban nem csak a paraszti élet jeleneteit ábrázolja. Repertoárjában éppúgy megtalálható a betlehemi történet, mint az íját épp kifeszítő honfoglaló magyar, Szent István király vagy a lámpását kezében tartó bányász. Munkái minden lakás díszére válnak, s karácsony felé rohamosan közeledvén megjegyzendő, hogy ajándéknak is szívet melengetőek. Szeretettel és jó szívvel ajánljuk a figyelmükbe!

Elérhetőségek:

Kanyó Alfonzné: kanyo.alfonzne@gmail.com

Ezek mellett az <http://iwiw.hu/> és a <http://facebook.hu/> közösségi portálokon is elérhető valamint a <http://network.hu/> -n is.