

4. NAP

Farkaslakára, a székely nép legnagyobb írójának szülőhelyére érve felsétáltunk Tamási Áron szülőházához, érdeklődve hallgattuk a család történetét Hadnagy Júlia népművelő előadásában. Az emlékház egy több mint 150 éves épület, mely az író szülői háza is egyben. Építéséhez faragott gerendákat használtak, teteje zsindellyel van fedve. Tamási ebben a házban látta meg a napvilágot 1897. szeptember 19-én. Az 1972. szeptember 24-én felavatott emlékház az általa használt bútorzat mellett az író személyes használati tárgyait, kinyomtatott műveit, leveleit és fényképeit mutatja be a látogatók számára.

A híres író síremléke a falu nyugati szélén található, a római katolikus templom és temető mögött, egy szép virágos parkban.

A Tamási-emlékmű Szervátiusz Jenő és fia, Tibor 1972 és 1974 között készült közös műve: egy 3 méter magas, 1 méter széles, nyolctonnányi faragott kvarcitkőtömb, melyet a Hargitáról vittek oda. Az emlékmű faragványai Tamási Áron írói világának alakjait keltik életre.

A koszorúzás során tiszteletünket fejezhettük ki sírjánál, mely a település határában, két öreg cserfa között található. A szomszédságban áll a Milleneumi szobor, amely a történelem kiemelkedő eseményeire, fontos dátumaira hívta fel figyelmünket. Itt a magyar himnuszt követően a székely himnuszt is elénekeltük. Lélekemelő pillanatok voltak ezek!

A Kalonda-tetőre érkeztünk, ahol Európa szinten igencsak jó ára van a faszénnek, és mind a mai napig Romániában sehol sem állítanak elő olyan minőségű és mennyiségű faszenet, mint Farkaslaka községben. Innen néhány kilométerre, a Kalonda-tetőn évente szenes napok sátrait állítják fel, néhány méterrel odébb pedig egy leégett boksából zsákokba lapátolják a friss faszenet. Ennek lehettünk mi is részesei a nap végén.

Korondra visszatérve meglátogattuk a sófeldolgozó üzemet, ahol a helyileg kibányászott só hasznosítási módjáról meséltek nekünk, s még 'sófürdőben' is volt részünk! Ajándékba mindenki kapott 1-1 kg sót, aminek nagyon örültünk.

A világon az egyik legjobb minőségű só ez, 84-féle ásványi anyagot tartalmaz, valamint azt a természetes östengeri iszapot, amit a legtöbb a piacon kapható sóból kivonnak, finomítják, feldolgozzák, színezik.

Ezen a napon rendhagyó ebédben volt részünk: helyi ízeket kóstolhattunk házilag gyártott dzsemeket, vaját, kenyeret, sajtokat kóstolhattunk. Egy óra szabadidős program után indultunk fel a kánikulai melegben a taplász-műhelybe, ahol a gomba feldolgozásának kivételes módjáról szereztünk újszerű ismereteket. Készíthettünk apró tárgyakat is, például poháralátétet, kulcstartót, virágot. A szövés mesterségét egy szövőműhelyben tapasztalhattuk meg. Nagyon érdekesnek találta valamennyi tanuló és tanár ezt a tevékenységet!

A hosszú út után elfoglaltuk új szálláshelyünket Farkaslakán, a vadászházban, ami nagyon tetszett a gyerekeknek. Csak kicsit csomagoltunk ki, hiszen a hazaútra is készültünk már – nem csak lelkiekben! Nagyon jólesett a híres erdélyi csorbaleves, s rizses hús, amit vacsorára főztek nekünk! Megpihentünk a kedves szálláson, s beszélgetéssel töltöttük az este további részét.





































