

**Pityerszer, mely nevét
valószínűleg a pityer nevű
madártól kapta**

Eddig tehát megnéztük már a Jáki templomot, elfoglaltuk kalandosan-magyaros szállásunkat és bejártuk Óriszentpétert is. A következő napon jöttek a „szerek”. Számomra olyan nehéz megmagyarázni mit is jelentett ez a szó ezer évvel ezelőtt e tájon. Azt tudjuk, hogy miután a honfoglaló magyarok birtokba vették a mai Nyugat-Magyarországot, az itt lévő hegyeket, erdőket, folyókat védelmi vonalként

használták fel.

A szerfalv elnevezés az Órség és a Göcsej dombvidékein elterjedt településforma. Egy különleges közigazgatási egység, amely egymástól elhatárolódó, dombhátakra vagy domboldalakra települt kis házcsoportokból állt. Ezeket szeg- vagy szerfalvknak hívták. A szeres települések többségét kismesek lakták, akiknek ősei ha-

tárörök voltak. Míg a középkorban a szerek a dombok alsó harmadában, a mocsaras völgyek szélén álltak, a török korban felhúzódtak a domboldalakra és a dombhátakra. A szeres települések apró házcsoportjai állhatnak 1-2 kilométerre is egymástól, de előfordul az is, hogy csak néhány teleknyi távolság volt közöttük. Egy-egy falu általában 5-10 házból állt.

Az Órség 3.



„járóka”

~ MEGHÍVÓ ~

Az Ausztráliai Erdélyi Magyar Szövetség
az otthoni kissebbségi magyar iskolák, árvaházak és (évente)
5 ösztöndíjas diák támogatására szánt pénzalap gyűjtése érdekében

Jótekonysági Ebédet rendez

A világhírű **KALÁKA EGYÜTTES** fellépésével



a Wantirnai Magyar Központ nagytermében

2017 október 15-én vasárnap délután 1 órai kezdettel

Gazdag tombola

Bővebb felvilágosításért és asztalfoglalásért hívja:

Bálint Kálmán: **03 9794 6429** vagy **0403 924 830**

Sulyok István: **0416 930 905** Szedlacsek Zita: **0421 988 093**

A három fogásos ebéd \$ 40.00, családi jegy \$ 90.00 (2f+2gy)

A KALÁKA KONCERT Magyarország Konzuli Irodájának szervezésében és jóvoltából valósul meg.

Rendezvényünk támogatója:

a **Korona Csárda**, a **Hangódi Duó** és

a **Gyöngyös Bokréta** táncscsoport

SEGÍTS, HOGY SEGÍTHESSÜNK!!!

NE HAGYD ELVESZNI ERDÉLYT ISTENÜNK.



Az Órség tehát néprajzilag is önálló, sajátos kultúrát őrző táj. Az egyetlen olyan tájegység Magyarországon, melynek lakói a honfoglalás óta folyamatosan itt, egy helyben élnek. Az egykori királyi kiváltságlevelekben feltüntetett őrállók családnevei ma is élők, azonosak az ezer évvel ezelőtt írottakkal. Ezért is nevezzük ezt a tájat az ország egyik legősibb magyar vidékének.

Mindezek tudatában felkerekedtünk és elindultunk az Órségi Nemzeti Park területén található Szalafőre, és megnéztük az Órségi Népi Múemlék együttest, Pityerszeren.

Szalafő hét halmon épült, mindegyik dombján egy-egy „szer” fekszik: Alsó-szer, Csörgőszer, Felső-szer, Gyöngyös-szer, Papszer és Templomszer illetve Pityerszer. Így ez a legarchaikusabb órségi település.

Szalafőn várt bennünket a több épületből álló pityerszeri falumúzeum, amely megmutatja a vidék jellegzetes ősi faluszerkezetét. A szalafői szerek a Zala völgyét övező dombláncok tetején épültek, s a települések egyik jellegzetessége, hogy a házak között nincsenek kerítések. Az egyes porták határát, öreg fák, vagy mesterségesen emelt földhányások jelezték.

E több századnyi hagyományt őrző épített környezetet mutatja be az Órségi Népi Múemlék együttes, Szalafő Pityerszerén.

Pityerszer házainak többsége a 19. század elején épült, ez alól egyedül az úgynevezett csordásház kivétel, amelyet a 18. században húztak fel. Jellegzetes, kis ablakos oromzata jelzi, hogy ez az épület füstősház volt, azaz az egyetlen helység - a benne álló kemencével - konyhaként és lakószobaként is funkcionált.

Ebben a falumúzeumban három helyben megőrzött porta épületei kerülnek bemutatásra, szemléletesen példázva lakók hagyományos életmódját és kulturális örökségét.

Van itt kerített ház, emeletes kástu, kontyos ház, és „favágitu”, azaz a tűzifa tárolásának helye. A legősibb ház-típus a füstősház, amely egy lakóterem, egytűzelős és nagy sárkemencéje egyaránt való volt sütésre, főzésre és melegedésre. No itt aztán „egy füst alatt” volt minden! Lakótér, konyha és kemence! A felszálló füst az ajtó nyitott felső részén, a felette nyíló füstnyíláson és az eltolható falapokkal záródó kis ablakokon távozott. A falakon és a mennyezeten így vastag koromréteg rakódott le. Vajon hogyan bíránk ezt manapság? Valószínű sehogya!

Láttunk úgynevezett kerített házat, amely igazán egyedi: U alakban egy tető alatt húzódik meg szoba, konyha, pajta, kamra, de kapcsolódik hozzá ol és istálló is. A negyedik oldalt kerítés zárja, védve az udvaron lévő jószágot elköborlástól, vadaktól, betyároktól.

A falumúzeum további különlegességei a kástuk (kamrák). A szlovén eredetű élelmiszertároló épületek földszintes és emeletes változatban lehetnek fel, s ez utóbbi egyedül már csak itt, a pityerszeri skanzenben létezik eredeti formában.

Újra felémlelt bennem, a Kondorfai szállásunkra gondolva, hogy szép, de én biztosan nem szerettem volna itt élni. Igaz, okosan a házakat úgy építették, hogy télen őrizték a meleget, nyáron távol tartották a

hőséget, de az apró ablakok, a döngölt padló, bár mutatják a dolgos hétköznapiakat és az órségi életformát, mégsem vágnék oda. Vagy ki tudja? Lehet előző életemben pont ilyen helyen voltam kénytelen élni és ezért a vizsgálógás?

Pedig szemet gyönyörködtető és szívet melengető, ahogyan a félig napos félig borús néhol viharos felhőkkel tarkított égbolt alatt ott állnak a friss zöldben ezek a régi házak. Egy fiatal lány visz bennünket körbe, és mesél a házakról, hogyan éltek benne régen, és ma is hallom, ahogyan mondja, a füstősházban csak egy, a családfő számára ácsolt ágy volt, lakóhelyül a többieknek csak padok, vagy a föld szolgált.

Fura volt látni az egyik házban a régi órségi „járókát”. Egy alacsony sámliserű kisszék, középen egy lukkal, amelybe beállították a gyereket és ott elboldogult, amíg a szülők mással voltak elfoglalva. De nincs új a nap alatt, hiszen egy barátnőm mesélt arról, hogy ő milyen áldott jó gyerek volt. A nagyszülők a felfordított hokedli közepébe beállították őt, és ő ott álldogált és játszott néha órákat. Mindez 1960 táján.

Szerintem – bármily fura - minden magyarnak ismerősen csengenek az alábbi szavak: kredenc, sparherd, sifonér, stafirung. Ha valaki elfelejtette volna, mit jelentenek, barátunk a Google, tessék megnézni őket! Hanem a dödölle! Emlékszik még valaki erre a gyerekmondókára?

„Éliás, Tóbiás egy tál dödölle, ettél belőle.

Kertbe mentek a tyúkok, mind megették a magot.”

Bennünket egy kiadós eső elkergetett a Skanzenből, ezért autóba ülve nem-sokára egy jófajta vendéglőben találtuk magunkat és ott lőn a nagy találkozás a dödöllével, amelynek csúfos vége lett a dödölle szempontjából, ugyanis egy az egyben felfaltuk!

Ez az egyébként könnyen elkészíthető, de egyáltalán nem fogyókúrázóknak való étel, lényegében főtt krumpli, összetörve, a saját levéllel összekeverve, megszóva. Eztán lisztet adunk hozzá és jó sokáig kevergetjük, dagasztgatjuk, míg a krumpli fel nem veszi a lisztet és masszává nem lesz. Végül egy cseréptálba vagy lábásba kevés hagymás zsírt teszünk, és a sűrű masszából zsíros kanállal nagy galuskákat szaggatunk. Hagymás zsírral ismét meglocsoljuk, és tovább szaggatjuk, míg az anyag tart. Sütőben vagy tűzhelyen a kiszaggatott dödöllét megpirítjuk. Mit szólnak hozzá? Csak olvasva is minimum 1 kg. plusz deréktájra!

Kissé nehéz gyomorral visszaérkeztünk kondorfai világvége lakóhelyünkre, ahol a lovak barátságosan nyihogtak, mi nemkülönben a rengeteg dödölle hatására, majd egy kicsit elszóraztam esti torna gyanánt a távirányító nélküli TV, csatorna váltásával, de aznap is elég gyorsan álomba szenderültem.

Álomban egy kástu kergetett egy teli dödöllés tállal, mögöttem a négy ló nyihogva trappolt, és én egy kackiás bajszú órségi embernek könyörögtem, hogy engedjen be a füstősházba, még ha a padlón is kell aludnom!

Kovács Hédi