



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

SZÉCHENYI 2020

A projekt azonosítószáma:

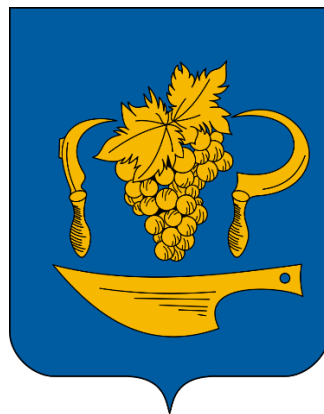
TOP-5.3.1-16-VS1-2018-00012

A projekt címe:

Kőszeghegyljai identitás – megyei kohézió

FALUKÖNYV

KŐSZEGDOROSZLÓ



Készült: 2021-ben

Történeti földrajz

Kőszegdoroszló (németül: Deutschdorf, horvátul: Duorslov) Szombathelytől 15 kilométerre északnyugatra, Kőszegtől 9 kilométerre délre fekszik, Vasi dombság települése a Kőszegi-hegység előterében. A településen végighúzódik, annak főutcájaként, nagyjából keletnyugati irányban a 8718-as út, ez a legfontosabb közúti megközelítési útvonala. Közigazgatási határszélét északon érinti még a 8719-es út is. Vasútvonal nem érinti, a legközelebbi vasúti csatlakozási lehetőséget a Szombathely–Kőszeg-vasútvonal Lukácsháza megállóhelye kínálja, szűk 3 kilométerre keletre.

Patak két oldalára települt egyutcás soros beépítésű, szalagtelkes község.¹

A Doroszló helységnév puszta személynévből keletkezett magyar névadással. Az alapjául szolgáló személynév Magyarországon, írott forrásban először 1274-ben mutatható ki. A személynév szláv eredetű, komoly rokonságot mutat a cseh Držislav személynévvvel

Tengerszint feletti magassága 266-419 m. A legalacsonyabb része a falutól keletre a patak völgyében, legmagasabb pontja pedig a Pogány-hegyi pincék felett található. A falu tengelyén áthalad a Doroszlói-patak, melynek felső szakaszát Pogány-pataknak is nevezik. Ez a település északi részén felveszi a Cáki-patak vizét, majd a falutól délre torkollik a Szerdahelyi-patakba. A falutól nyugatra lévő dombhát az úgynevezett Doroszlói-tábla, melynek lejtése kelet-délkelet felé 26 m kilométerenként. A táj jellegzetes dombvidék.

A község területének déli felét erdők borítják (Doroszlói-erdő). Az erdő északi szélén egy homokbánya található, ahol szépen megfigyelhető a dombvonulat rétegsora. Felül durva lepelkavics, alatta keresztarétegzett felső pannoni folyami homok található, amely sokféle őslény maradványát őrizte meg.

A községhez tartozik a pogány-hegyi szőlők, amelyben a század első évtizedeiben még sok idős szelídgesztenyét lehetett látni. A préházak gesztenyéből készült boronafalu épületek voltak. A Pogány-hegy alatt fekszik az úgynevezett Pogány-völgy, hol 1924-ben a felszín közelében lignit réteget fedeztek fel, azonban a kedvezőtlen talajvíz viszonyok miatt csak rövid ideig bányászták. Hányója, beszakadt tárnái ma is megfigyelhetők.

Fényes Elek 1851-es Geographia szótára szerint a XIX. század közepén 250 evangélikus és 163 katolikus lakta, vagyis vallásilag vegyes településnek számít.

¹ Magyarország történeti statisztikai helységnévtára. 4. Vas megye (1993). III. Vas megye

Története

A község területén már a vaskorban éltek emberek, ezt bizonyítják az itt talált csontvázas sírok és kerámia töredékek. A Pogányok nevű szőlőhegyen valószínűleg már a római korban is szőlőtermesztés és borászat folyt. Erre utal az itt a 19. században talált Bacchus szoborfej is, amihez hasonló „pogány” szobrokat valószínűséggel már korábban is találhattak, lehet a hegy maga is ezekről kapta a nevét.²

Doroszló községet 1279-ben Durisley alakban említik először. Kezdetben a Németújváriak birtoka, majd az oligarchák leverése után királyi birtok lett. 1405-ben Luxemburgi Zsigmond a Garai családnak adta, akik Kőszeg várához csatolták, s ezt követően a település a vár, illetve az uradalom sorsában osztozott. A 15. század közepén osztrák birtok. 1606-ban a falu a Nádasdyaké, 1649-től a Széchyeké, majd leányági örökösödés után a gróf Kéry és a Sennyei család tulajdonába kerül. A 18. század végén az Eszterházy család szerezte meg.

1565-ben 14, 1587-ben 34, 1591-ben 40 jobbágy szolgáltatott itt tizedet. 1610-ben Nádasdy Tamás azonban már csak 8 portával 6 házny zsellérral 5 házny szabadossal rendelkezett. Mindemellett 6 elhagyott és 4 leégett házat is talált itt az összeíró. 1686-ban ismét emelkedni kezdett a lakosságszám, ekkor 30 jobbágy és 3 zsellér élt a községben. Az 1720-as országos összeírás szerint 44 jobbágy, 3 házas és 8 házatlan zsellér lakott a községben. 219 pozsonyi köblöt vette be földjük, rétjük pedig 10 és +4 kaszás volt. A határt kétnyomásos rendszerben művelték, talaja azonban rossz, kavicsos, rögös volt, háromszoros termést hozott. Terményeiket Kőszegre vitték eladni.

1744-ben 34 jobbágy 27 házas és 4 házatlan zsellért írtak össze. A faluban egy kovács és egy takács dolgozott. 1766-ban a földesúr panasza szerint a településen élő 65 jobbágyból aratás idején csak 4-5, szénakaszálásra pedig csak 7 jelent meg.³

A Mária Terézia-féle urbárium szerint a községben 58 jobbágyporta volt, mellett pedig 12 zsellér élt. Egy jobbágytelekhez 20 hold szántó és 8 szekérre való rét tartozott. Mind erdőben, mind pedig legelőben bővelkedtek.⁴ 1828-ban 59 jobbágyot és 12 zsellért írtak össze, akik 238 hold földet műveltek. Búzát, rozsot, babot vetettek, az árpa nem hozott kellő hasznot „nem díszlett” ezért nem is vetették. A búza a vetés ¼-ét a rozs 2/4-ét a zab pedig ¼-ét tette ki. Az írtásokon „földi almát” (burgonyát vagy csicsókát) is ültettek. Piacra Kőszegre vitték áruikat.

² Csánki II. 745. p.

³ Magyar Nemzeti Levéltár Vas Megyei Levéltára. IV. 11. a. Vas vármegye adószedőjének iratai, 1744. évi országos összeírás.

⁴ Magyar Nemzeti Levéltár Vas Megyei Levéltára. IV.1.h. Mária Terézia-féle urbáriumok, Szanath

A lakosok a mezei munkákon kívül aratással csépléssel, valamint kereskedők számára sertések hajtásával is foglalkoztak. Sokan Kőszegre jártak napszámba.⁵

Szőlőtermesztésre a községben a 16 század végétől vannak nyomok. 1591-ben 47-en szolgáltattak bortizedet, 1650-ben a bordézsmá 12 akót tett ki, 1669-ben 15 akó lett majorsági bor, 45 akó a tizedbor, 37 akó hegyvám. 1675-ben egy kőszegi polgárasszony a doroszlói határban lévő Pogány-hegyen fekvő szőlőiről rendelkezett. 1720-ban a helybeliek 75 és fél kapás adóköteles szőlője mellett 47 idegen – köztük a szombathelyi domonkosok és kőszegi jezsuiták – birtokát írák össze. A hegy 1 kapás után 2-3 akó bort termelt. 1744-ben 264 kapás szőlő volt a hegyen. A dualizmus idején a szőlő körülbelül 45 holdat tett ki, ez 1935-re 10 holdra zsugorodott.⁶

A Doroszló-patak jobb oldalán áll a kőszegdoroszlói evangélikus templom. 1681 és 17 Katolikus temploma is nagyon régi, eredetileg román stílusú, melyből a szentély és a keleti oldalon levő két kis ablak maradt meg. A község lakói a 16. században evangélikusok lettek, a község 1633-ban vált anyagyülekezetté. Templomában 1650. január 11-én és 1666. december 14-én tartottak evangélikus zsinatokat. A templomot 1673 körül az ellenreformáció hatására vissza kellett adni a katolikusoknak. Ennek ellenére 1697-ben Doroszlón a 310 lakosból csak 32 volt a katolikusok száma, az evangélikus hívek Nemescsóra jártak istentiszteletre. Ekkor a templomot már bizonyosan Tours-i Szent Márton tiszteletére szentelték, plébánossal nem rendelkezett. 1769-ben felújították, s mint filia, Kőszegszerdahelyhez tartozott. 1780-ban a templom 400 személy tudott befogadni. A templomot 1892-ben újból fel kellett ekkor készült el az épület mai padozata is. A templom mai orgonája 1927-ben készült el.

A községet 1697-ben a katolikus iskolamester adminisztrálta. 1875-ben az evangélikusoknak egyosztályos vegyes típusú elemi iskolájuk működött a településen 74 tanulóval, 1942-ben ez az iskola szintén egy tanítóval működött és 65 tanulóval rendelkezett. Ugyanekkor a közös osztatlan típusú katolikus iskola is működött 76 tanulóval. Az alsó tagozatosok oktatása az intézményben az 1980-as évek végén szűnt meg.

Az evangélikus templom építésére csak II. József türelmi rendelete után 1792-ben került sor. Addig a falu lakossága a közeli Nemescsóra járt el istentiszteletre. Az épület mai formáját többszöri átalakítás után nyerte el. 1798-ban sor került az orgona és a harang felszentelésére. 1828-ban a tanítói lakás mellé új tantermet emeltek, ezt követően az imaház már csak hitéleti

⁵ Magyar Nemzeti Levéltár, Vas Megyei Levéltára. Vas vármegye Adószedőjének iratai IV.11. a. országos összeírások. Az 1828. évi országos összeírás, Zanat

⁶ Jóna Judit, Kukor Ferenc: Vas megye, útikönyv. 51. p.

célokot szolgált. Ehhez 1839-ben tornyot építettek, majd az épületet 1861-ben Czikker Károly tervei szerint átépítették. A jelenlegi karcsú torony, 1909-ben készült el. Az imaház orgonája 1935-ben készült el. A gyülekezet egyik cáki hívének adományából ekkor került ide a ma is használt keresztelőmedence.

A 20. század tragédiái ellenére a település folyamatosan fejlődött. A trianoni békediktátumból származó új határhelyzetét a falu igyekezett kihasználni. Igaz, ez elsősorban – a csempészség formájában - a lakosság részéről sikerült. A II. világháborút követően azonban ez éppen hátrányára vált a községnek. Mindezek ellenére azonban 1957-ben bevezették a településre a villanyt, ami a modernitást jelentette a térséget. A víz azonban csak 1990-ben kezdett el folyni a csapokból. A rendszerváltást követően a település ismét élvezhette határ közelségének előnyeit, amelynek következtében a település fejlődése is felgyorsult, ennek egyik jele az 1993-ban felépült új faluház.

Kőszegdoroszló szőlőhegye, avagy a „Villa Pagan”

Kőszegdoroszlóhoz tartozik a térség egyik gyöngyszeme a Pogány-Szőlőhegy. Falufeltárás kapcsán Kampits László Ernő borászt hívtam segítségül, aki a szőlőhegyen dolgozik családi vállalkozásban. Laci szívügyének tekinti Pogányt, így hiteles és értékes információkat tudtam meg tőle.

Közigazgatásilag Kőszegdoroszlóhoz tartozik a röviden csak „Pogány”-nak hívott terület, amely egy teljesen egyedi karakterrel rendelkező, préházakkal ölelt kisparcellás szőlőhegy. A környéken a római korban villagazdaságok működtek, a déli hegyoldalakon már akkor szőlőt termesztettek és bort készítettek, a környéken szőlőre utaló írások is csak a Pogánnyal kapcsolatban maradtak fenn legrégebből az évszázadok során.

Cák községgel szomszédos terület, amelynek kultúrája és környezeti adottsága kimagaslónak számít. A terület Kőszeg vonzáskörzetéhez tartozik. Egy olyan központi hely, mely kapcsolatot ad a Kőszeghegyaljai szőlőtermesztés kultúrájához. Az utóbbi évtizedekben a „hegy” struktúrája átalakulóban van. Míg korábban kimondottan kisparcellás, apró gazdasági formák voltak találhatóak, néhol elgazosodott területekkel, addig mára egy fejlődőben lévő 1-1 utcás, alsó és felső úttal rendelkező szőlőhegyről beszélhetünk. Több kerttulajdonos is lakóhelyként választja a birtokát, mely a nyugalmat, a természetet és a jó levegőt biztosítja.

A turizmusra való építkezésben is szerepet vállal a közösség. Több apartmanból álló vendégház várja a távolabbról érkezőket, akik látván a hely adottságait, évről-évre visszajárnak. Több, az ország másik részén élő házaspárok is gazdagítják a tulajdonosi szerkezetet. Az itt élő emberek szeretnek itt lenni és élni egyaránt.

Míg korábban sokkal nagyobb gazdasági jelentősége volt a szőlőhegynek, ez mára természetes módon csökkenőben van. Ettől függetlenül a bortermelés és a szőlőművelés a mai napig jelen van a doroszlói Pogány életében. Zömében saját fogyasztásra készítik boraikat a szőlősgazdák. A termést a domb alján épített préházakban dolgozzák fel és készítik a bort. Ezek az épületek 1-2 sejtű pincék, amiknek első részében akár megpihenni, aludni is lehet, a hátsó rész pedig a gazdasági funkciót látja el.

Itt gazdálkodik és választotta telephelyéül a 3 hektáros területtel rendelkező Kampits Ernő. Családi vállalkozásként már nem csak a saját igényei kielégítésére, hanem az oda betérő idegeneknek is kínálja portékáját. Főként vörösborokat készít, amit megpróbál évjáratos módon értékesíteni. A termelői borkimérésen kívül, palackos formában is vásárolhatók borai. Hangulatos, 20 méter hosszú pincéjüknél borkóstolásra és borbemutatókra is van lehetőség. Az utóbbi években nagy sikernek örvendenek az úgynevezett boros programok, melynek ez a pince is a szereplője. Kialakításra került egy 4 pincegazdából álló borsétány, melyek látogatásával egy igazi borélményben lehet része az oda látogatóknak. Rendszerint minden évszakban rendeznek 1-1 ilyen eseményt. A városban élő fiatalok, és az ide látogató turistáknak nagy élmény egy ilyen esemény, és minden évben biztos programként számolnak vele. Ilyen a Mikulás napi bortúra, a Kőszeghegyaljai Nyitott Pince Nap, a Farsangi bortúra vagy nyitott napok.

Ezen kívül egyre több hétvégén várja vendégeit a felső, panoráma úton lévő családi gazdaság, az Alasz pincészet is, ahol a borok mellett már helyi ételekkel is kínálják vendégeiket. Célja lehet a térségnek, ezen területet a minőségi helyi turizmus irányába fejleszteni. A Kőszegdoroszlóhoz tartozó Pogány-Szőlőhegynek minden adottsága megvan arra, hogy a vidéki turizmus meghatározó eleme legyen.

A méhészkedés múltja és jelene Kőszegdoroszlón

A méhészkedés, mint tudjuk egy ősi mesterség, már az ősemberek is méhészkedtek. Kőszegdoroszlón is hosszú évtizedekre visszanyúl a méhészkedés története, mint foglalkozás és hagyomány egyaránt. A falu éghajlati, területi és környezeti viszonyai kedveztek a méhészkedésnek. A településen néhány család életében fontos szerepet játszott a méhekkel való foglalatosság. A falufeltárás során kiderült, hogy a méhészkedés, mint „úri mesterség” lehetett jelen egykoron. A faluban a tehetősebb családoknak saját méhesház állt a kertjükben, udvarukban.

Kőszegdoroszlón annak idején szokás volt háznevekkel illetni és adott esetben a háznevek alapján azonosítani a családokat. A háznevek eredete utalhatott egy-egy mesterségre, amivel a család felmenői foglalkoztak, de eredhetett teljesen független dologtól is. A háznevek alapján a falu szülöttei még napjainkban is be tudják azonosítani, hogy kiről van éppen szó.

A faluban 4 méhesházat említenek. Az egyik a Kantó háznál, a második az Ujcz , a harmadik a Vízkert, a negyedik a Bognár háznál volt. A falufeltárás során az egyik beszélgetés alkalmával szó esett a méhesházakról. Boris néni a maga természetes hanglegjtésével megjegyezte, hogy a Kantó háznál még ma is épségben van a méhesház. Boris néni nem is gondolta, hogy milyen fontos információ birtokába juttatott. 2021.08.23-án megkértem Boris nénit, hogy vezessen el a Kantó ház kertjébe. Boris néni a főúton lakik és az ő kertjéhez közel egy elbozótosodott területen áll nagyon jó állapotban az egykori méhesház. Az ingatlan tulajdonosa még nem tisztázott, de nagyon jó lenne megmenteni a méhesházat. A mellékelt képeken nagyon jól látszik, hogy a méhesházban még most is ott vannak a keretek és a kaptárak. A házikó oldalán megfigyelhetők a nyílások, amelyeken a méhek közlekedtek.

Jelenleg Kőszegdoroszlón egy család foglalkozik méhekkel. A Naisz család többgenerációs méhészetet működtet, ami nem kevesebb, mint 50 évre nyúlik vissza. Kutschiné Naisz Ágota férjével és gyermekei segítségével méhészkedik. Ági családi örökségként kapta a méhek iránti szeretetet. Saját bevallása szerint ezt csak szívvel, lélekkel, a méhek, a természet iránti tisztelettel és odaadással lehet becsületesen művelni.

Ági apai nagyapja Naisz Sándor kádármester és bognár is volt. Faipari mesterségének köszönhetően ő is készített méhesházat és tartott méheket. Naisz Sándortól a méhészkedés szeretetét és a tudást fia, Naisz Károly vette át.

Naisz Károly szakmája bognár, faipari ismereteit felhasználva saját készítésű kaptárakkal tudta bővíteni az édesapjától örökölt 11 családú méhállományt. A kaptárak napjainkban is megtalálható 1/2NB rakodó kaptárak voltak. Ágiék jelenleg is ebben a rendszerben dolgoznak. A Naisz család tulajdonában volt a Bognár ház-féle méhesház. Kutschiné Naisz Ágota 2004-ben Gödöllőn végezte el a méhész szakmunkásképzőt. Ezután önálló méhészként, főállásban folytatta a családi mesterséget. Kezdetben az édesapjától, Naisz Károlytól kapott méhekkal foglalkozott, majd később azokból fejlesztette fel az állományt. Jelenleg már 200 méhcsaláddal foglalkoznak. Kaptáraikat vásárolják.

Ági elmondása szerint nagyon nehéz manapság ezt a gyönyörű szakmát fenntartani. Rengeteg munkát, kitartást és szorgalmat igényel. Ágnes nagyon boldog, hogy családi őstermelőként ő is továbbadhatja fiának a mesterséget.

A méhészkedést nehezítik napjaink időjárási változásai, az évszakok elcsúszásai, mert mindezek befolyásolják a növények virágzását, lényegében az egész méhészkedés fennmaradását. Mindezek hatására Ági meglátása szerint manapság már kevés fiatal mer belevágni a szakmába. Pedig, mint tudjuk méhek nélkül nincs fenntartható élet! A méhészkedés nem csak egy szakma. A természet szeretete és a méhek tisztelete nélkül nem működik. A méz a természet ajándéka, a méhek szorgalmas munkája által. A méhek társadalma egy csodálatos világ. „Én hálás vagyok a sorsnak, hogy a méhekkel foglalkozhatom”-mondta a falufeltárás során Kutschiné Naisz Ágota 2021-ben.

A Kőszegdoroszlói Önkéntes Tűzoltó Egyesület

Kőszegdoroszlón, a Hegyalja Kapujában magunkénak tudhatjuk az egyik legösszetartóbb csapatot, az Önkéntes Tűzoltó Egyesületet (ÖTE).

A falufeltárás során Máté Csaba parancsnokkal beszélgettünk az egyesület múltjáról, jelenéről. A 127 éve alakult egyesület 15 éve, 2006-ban szerveződött újra. A régi időkből sajnos kevés dokumentum maradt fenn. A faluban az ÖTE a 80-as évek végéig „alvó” állapotában volt. Kőszegszerdahely volt sokáig a központ, a többi településen, köztük Kőszegdoroszlón épp, hogy akadt egy-egy pótkocsi, amibe belefértek a tömlők és a szivattyúk, meséli Máté Csaba parancsnok. Kutschi István, aki 1994-ig elnöke volt az egyesületnek és az akkori polgármester Naisz Károlyné szorgalmazták az újraalakulást.

A tűzoltószertár 2010-ben lett felújítva. A szertárban az alsó szinten elég hely van a

felszerelésnek és szociális helységként is funkcionál. A nagy kapun a Steyr 590 típusú, 2000liter víz és hat ember szállítására alkalmas tűzoltó-fecskendővel járnak be. A gépjárművet Ausztriából szerezték be és fontos szempont volt a mérete, hogy beférjen a szertárba.

A járművet a régi Zuk és az Opel Blitz előzték meg.

A kőszegdorozslói ÖTE-hez évente 15-20 riasztás érkezik be. Az egyesület a II. kategóriába tartozik az erő-eszköz állománya alapján. Általában a Kőszeghegyaljai településekre vonulnak, de ha a szükség úgy hozza Kőszegre és Kőszegpatyra is mennek. A 19 tagból ketten nők, a kötelező tanfolyamokat mindenki becsülettel elvégezte. Bevetési ruházata, felszerelése nyolcuknak van, erre országos pályázaton sikerült pénzt nyerni. Másik országos pályázaton nyert összegből motorfűrész, osztót és tömlőhidat tudtak venni.

A helyi önkormányzattal jó kapcsolatot ápolnak. Az önkormányzat segíti az ÖTE anyagi kiadásait, segíti a működésüket. A segítség kölcsönös, mert ha a faluban olyan munka van, akkor a tűzoltók segítenek megoldani a problémát. Pl. fák kivágása, ároktisztítás. De nem csak a bajban lehet számítani rájuk. Rendszeresen segítenek a rendezvények alkalmából is. Májusfaállításkor a főszerep szintén a tűzoltóké, a gyermeknapi habpartinál szintén. A farsangi bált már több éve a faluban a tűzoltók szervezték a novemberi Márton -búcsúhoz hasonlóan.

A Kőszegdorozslói Önkéntes Tűzoltó Egyesület jelenlegi parancsnoka Máté Csaba, a parancsnokhelyettes Kutschi János, és az elnök Németh András.

Az utóbbi évekből a legemlékezetesebb eseményként a 2007-es tüzet említik, amikor a közeli almásban kigyulladt a melléképület. Szerencsére meg tudták akadályozni, hogy a tűz átterjedjen a lakóházra. A 2008-as villámárvíz is bőven adott munkát a csapatnak. Akkor az egész falut elöntötte a víz, a szertárban is 60 cm magasan állt.

A beszélgetés alatt reménykedve emlékeztünk meg arról, hogy talán már ilyen mértékű árvíz nem fenyegeti Kőszegdorozslót, ugyanis az egyik patakra egy gát épült és a beltéri csapadékvíz elvezetése is megtörtént, melyet Joó Tamás jelenlegi polgármester fontos feladatának tekintett és országos pályázat segítségével meg is valósulhatott.

A kőszegdorozslói tűzoltók kevesebb taggal rendelkeznek, mint a környező települések, viszont kisebb láncszemként is, ha baj van, fontos segítséget jelentenek, és mindig

szolgálatkészen állnak. A csapatot nem könnyű összetartani, hiszen sokan elköltöztek. Máté Csaba Bükkről, mások Nemesbódról és Lukácsházáról járnak át. Két helyben élő család van a Nagy és a Kutschi család, valamint Hod András. Ha riasztást kapnak ők azonnal mennek. Az ÖTE minden tagjára számíthatnak a Kőszegdoroszlóiak.

Régi szokások, események, receptek, tartósítási módok

Az információkért köszönet Boris néninek, Bertókné Irma néninek, Rózsi néninek, Kutschiné Naisz Ágotának, Joó Tamásnak, Torda Gézának, Máté Csabának, Petrovics Istvánnak.

A régi időkben a doroszlói fiatalok a kőszegszerdahelyi tanács épületében egy külön teremben gyűltek össze, attól függetlenül, hogy volt-e zene vagy sem. Legtöbbször beszélgettek, ám ha valaki hozott szájharmonikát akkor már táncra is perdültek. Mindig szombaton jöttek össze, átsétáltak Szerdahelyre, majd később haza. Gyakran tartottak bálakat, amihez a Haramia kocsmá terme kiváló helyszín volt. Színházteremként is funkcionált, mert az általuk megtanult színdarabokat elő is adták itt.

A téli időszakhoz tartozik a tollfosztás, tollfosztóba járás, ahova azok a lányok, asszonyok mentek, akik meg lettek hívva. A családhoz tartozó közelebbi nők mehettek, családonként jöttek össze és több csapat is alakult. Miután elfogyott a munka és elvégeztek, áldomást tartottak. Akik előbb kész voltak átmentek a másik tollfosztó csapathoz segíteni.

Mind a két vallási felekezetnek volt tanítója, aki a gyerekekkel való foglalkozás révén kapcsolatba került a szülőkkel, nagyszülőkkel, rokonokkal. A gyerekek által és a gyerekeknek szervezett rendezvényekkel végezte a tanító régen a falu igazi közösséggé való összekovácsolását. Külön iskola is volt, majd később az iskola épülete lett a kultúrház. A tanítók mindig összedolgoztak, példát mutatva a gyerekeknek és a falu lakóinak, a gyerekek sem különködtek vallási különbözőségük miatt. Előre megbeszélték mikor, melyik tanító tanítja be az adott színdarabot. A falu lakói elfogadták, hogy vannak katolikusok és evangélikusok, emiatt nem volt köztük nézeteltérés.

A tanítók jelenlétének fontos szerepe volt a közösségi életben, élénkebb volt az élet általuk. A betanult színdarabot nem csak Doroszlóban, de a környező falvakban is előadták. Alkalmanként pénzadományt is kaptak, ebből közös kirándulást szerveztek. A tanítók akkoriban a plusz

szervező munkájukkal már közösségépítők voltak. Az iskolák megszűnése nagy törést okozott a falvaknak, mert kevesebb közösséget összetartó rendezvény volt. Az iskola központi hely, mert az ünnepekre a gyerekek által megmozgatta a szülőket, nagyszülőket, rokonokat, barátokat. Így adódott rendszeresen alkalom a találkozásokra, a közösségben eltöltött hasznos és kellemes időtöltésre.

A lakosság nagyfokú cserélődése is nehezíti a közösség összekovácsolását, mert vannak, akik nem vesznek részt a falu történeteiben. Ezért fontos, hogy minél többször bevonjuk őket a rendezvényekbe, programokba, de nem csak vendégként, hanem résztvevőként is. A fiatalokon keresztül az idősebbek is szívesebben részt vesznek.

Vízkereszt: az evangélikusoknál nagy ünnepnek számított, mert istentisztelet egy évben 12 szer volt, és ebből egy alkalom vízkeresztkor volt. Vízkereszt napján délelőtt tartották az istentiszteletet. Katolikusok többnyire szerdahelyre jártak szentmisére. A vízkereszt inkább egyházi ünnepként mondható fontosnak.

Farsangkor előadták a műsort, majd bevonultak. Az ünnep elmaradhatatlan kelléke a farsangi fánk. Konkrét recept nem volt, alap kelt tésztát készítettek, azt jól kidolgozták, kinyújtották, kiszaggatták kicsit kelni hagyták. Kisütötték, de ügyelni kellett, hogy szalagos legyen! „Nincs recept mégis finom az étel!”

Tökös-túrós rétes, húzott rétestésztából. Boris néni sokat volt Szerdahelyen a barátnőjénél, Mariska néninél. Itt leste el a rétes készítés fortélyait, és otthon ki is próbálta. Az édesanyja csodálkozott, honnan tudja. Húsvét előtt két-három héttel bevitték a búzát meg a rozsot a hátsó szobába az ágy alá, a nagy kenyérteknőbe tették. Kicsit megnedvesítették, és minden nap reggel és este meg kellett keverni, 4-5 napig áztatták. Ki lett terítve a melegre, a napra így megszárogatták. Elvitték Szerdahelyre a malomba, itt megőrölték. Nagycsütörtökön ebből a lisztből langyos vízzel nokedlítészta állagú keveréket készítettek. A keveréket tepsibe kenték bele körülbelül 3-4 centiméter vastagon, ha sok lett kemencébe, ha kevés lett, redlibe sütötték meg, ez volt a „Szalados”. Barna lett sütés után, mint a mézes tészta. Tepsiből kiszedve a karamellizálódott rész nyúlott, hidegen fogyasztották. Csíramálé néven is ismerték. Nagypénteki étel volt a böjt miatt. Manapság már nem készítik, gondolom azért sem, mert gabonát is már csak alig-alig van helyi ember, aki vet itt Kőszeghegyalján.

Nagypénteken csak egyszer lehetett enni, a betegek és a 6 éven aluliak ehettek többször. Aki éhes volt néha bekeveredett a kamrába és lopikált magának némi pótlást. Már nagyszerdától nem ettek húst vagy zsíros ételt. A disznóvágások miatt zsír volt mindig, így az éhező gyerekek gyorsan megkenték a kenyeret és hátul a faszínben sutyiban megették gyorsan.... majd megfulladtak tőle a nagy sietségben. A régi öregek szigorúan tartották a böjti időszakot.

A húst régen a kútban tartották. A kannába be volt rakva a csalán a kanna fenekére, erre rakták a húst. A tetejére megint csalán, így engedték le a kútba. Szombaton meghozták a húst és így tették el, nem volt ragacsos vagy szagos.

A húst lesütötték, de csak zsíron, vizet nem volt szabad önteni alá. Amikor megsült a vindölbe zsírt öntöttek aztán bele a sült húst, leöntötték megint zsírral, kicsit szilárdult és megint hús került rá. A végén zsírral zárták le. Pergamen papírral volt letakarva a vindöl teteje, madzaggal vagy gumival lefogatták.

Nőnap bált a Haramia féle kocsmában tartották „Hölgyválasz” volt (a szocialista időkben, mivel böjti időre esett, akkor nem illett bálozni) azóta is ünneplik a hölgyeket minden évben.

Az evangélikusok életében a gyerek versmondó szerepeltetése még ma is fontos, de ezen kívüli alkalmakra sajnos nincs nagyon szerepelni akaró gyermek. Az evangélikus lelkész még ma is foglalkozik a gyerekekkel, mint a régi időkben a tanító.

Április 1-én mindig tréfálkoztak a falubeliek egymással, szomszédokkal, családtaggal „szaladj, menj mert most hívnak!”. Mivel a szomszéd volt az első rokon így őt érte a megtiszteltetés, hogy elsőként szaladhatott.

A régi időkben nem volt televízió, így összejártak estelente a szomszédok. Közben babot pucoltak, a fázósak a kemence peremén ültek ezért néha füstöltek a szoknyák...

Régen a lányokat „Ides” kísérte a bálba, volt nekik egy pad, ott ültek a „kísérők”. Hörmannál és Steinbachnál voltak a katonák, oda jártak nyomsávrá dolgozni, kapálni a nyomsávot.

Dugiban beszélgettek a katonákkal, ezért már „baka kurvának” titulálták azt, aki beszélgetett velük. Haza sem értek, de az otthoniak már tudták, hogy valaki katonával beszélgetett.

Ági meséli:

A nagynénje amikor leány volt ment a bálba „annyával”, aki nagyon jól érezte magát a bálban... még maradt volna amikor a lánya odasietett hozzá, mert egy fiú nagyon megnézte és így szólt: „anya megyünk!”. Anya csalódottan indult haza. Öreganyám, anya, ides megszólítások voltak akkoriban.

Báli szabályok:

A bálból hazamenet a fiú hazakísérte a lányt, az anyuka meg a másik anyukával, vagy barátnővel, vagy a szomszédasszonnyal hazasétáltak. A ház előtt beszélgettek a fiatalok, anya kb. fél óra múlva kikiabált: „tessék begyűnyi!”

Virágvasárnap inkább egyházi ünnep. Falba rakott sparhert körül ültek, együtt imádkozott evangélikus, katolikus. Nagyszombaton feltámadási mise keretében felszentelték az étkeket, majd a feltámadás után hazamenve lehetett már mindent enni.

A tormát maguk készítették a sonka mellé. Evangélikusoknál a húsvéti étkeknek nem volt jelentősége. A nagypéntek erősen böjti nap volt és a legnagyobb ünnep az evangélikusoknál. Az elszármazottak is hazalátogattak az ünnep alkalmával.

Húsvét, tojásírás

Agyagos edényben viaszt olvasztottak és összejöttek tojást írni. Volt, aki több száz darabot írt meg. Ruhafestékekkel festették a tojást. Volt olyan is, hogy két asszony megegyezett, az egyik írta a tojást, a másik festette. A férjeik azon gyözködtek egymást, hogy melyik asszonynak több a dolga a tojással. Az egyik azt mondta „Az én anyukom mennyi tojást ír” a másik pedig azt mondta „Az még mind semmi, mert az én anyukom azt mind be is festette”. A tojásírás előtt válogatták a tojást, kinek a fehér kinek a sötétebb vált be. Húsvéti szokás volt még az ételszentelés. Húsvét hétfőn a locsolás nem volt szokás a faluban, a gyerekek a kistrétre mentek, ahol a domboldalból legurították a tojást vagy dobálták vagy pénzt dobáltak bele.

Május 1.

Volt olyan időszak amikor nem lehetett fát hozni az erdőről. Így az erdőn dolgozók vállukon hozták a Május 1. előtti napokban a szükséges mennyiségű „Májusfát” a legényeknek. Ha a legények nem állítottak fát akkor a lányok csúfságból állítottak a legényeknek.

Tehéntartás

Négy-öt darab 2 literes cserépedény, tejesköcsög, tejesfazekat megtöltöttek tejjel, ha megaludt a tejföl leszedték a tetejéről. Ha másfél liter tejföl összejött, a tejes „fazokat” a lábuk közé vették és köpülő fával addig ütötték ameddig nem állt össze (összegömbölyödött), ebből lett a vaj. Az aludttejből kifőzték a túrót. A TSZ idők előtt, míg a tejet nem gyűjtötték, megvoltak Kőszegen a házak, ahova vitték a tejet, tejtermékeket eladni. Szerdán, szombaton piacoztak, akinek amilye volt azt vitte eladni. Hátukon a „Kőszegre járó” kosárban vitték a portékát, ez egyfüles ovális fonott kosár volt.

Október 15.-e után Szent Terézia napja után kezdtek csak szüretelni. Szüretkor mindig besegítettek egymásnak. Mindenszentekkor régi hagyomány volt a kangaraszóás. A ministráns fiúk, akik harangoztak, beosztották maguk között és házaltak: „Adjanak a harangozó gyerekeknek 1 Forintot vagy 1 Kangarast, vagy 1 Katonaforintot!”. A végén összejöttek és elosztották a pénzt. A katolikus templomban szoktak harangozni, de a pénzgyűjtésben az evangélikus gyerekek is részt vettek.

Tartósítási módok

- A gyümölcsöt széna vagy szalma közé tették, így védték a fagytól.
- A zöldséget, sárgarépát homokba tették, elvermelték.
- Szőlőt pincében, kamrában felakasztották.
- Csipkebogyót is gyűjtöttek, megszáritották teának, vagy lekvár is készült belőle.
- Hársvirágot teának szárítottak.
- Erdei szederből, bariszőlőből(áfonya) szörpöt, lekvárt készítettek. Az erdei szedret zománcos vizes kannába kellett a gyerekeknek szedni, a túske miatt némi problémát, nehézséget okozott.

A gyerekek régen „Kokas tejes” kenyeret kaptak, ami száraz kenyér volt s némi vizet vagy tejet loccsantottak rá, ha volt. Némi cukrot is szórtak rá és a gyerekek ették, mint a mannát. Amikor

tésztát gyúrtak a széléből vágta egy csíkot, majd feldobták a platnira, megkenték zsírral, ez volt a laska.

Kockatészta-mácsik széles metélt-metélt tészta. Akinek a gáncafőzés jól ment akkor az a lány férjhez mehetett. Rétestésztát jól kidolgozni, tetejét megszírozni, sodrófával kicsit meglapítani aztán szépen körbejárva húzzuk nyújtjuk kézzel finoman.

Aratáskor...

aratópálinkával kezdtek, lekaszáltak és cséplőgép is segítette a munkát. Ételt nem vittek magukkal, délben mentek haza. A férfiak kaszákat kalapáltak, az asszonyok ebédet főztek. Ebéd után pihentek, 3 óra után újra kimentek amíg láttak. Akinek sok gabonája volt az kint is aludt, mivel korán világosodott, így már 4 óra körül nekiláttak a munkának.

A szocialista rend kezdetén pár család alapított TSZ-t. Az aratás kellős közepén, azon pár családnak, akik jó módban voltak, hoztak táncsoportot és bált tartottak. Miközben az egyszerű munkások attól féltek, hogy kitarson az időjárás, hogy be tudják fejezni az aratást.

Legények katonának tavasszal, ősszel, télen vonultak. A sorozáson beváltak megfelelték katonának, akkor lettek regruták. Nemzeti színű szalagot kaptak keresztben a mellkason. A faluba lévő összes lány szalagot vett, mindenki amilyen színűt szeretett volna. A bál mindig sorozás után volt, este a bálon a nemzeti színű keresztbe rakott szalagra tűzték a lányok a színes szalagokat.

Kőszegdorozslói gánca

Kőszegdorozslón a mai napig megemlegetik, hogy a régi időkben azt tartotta a mondás, hogy amelyik lány a gancát jól eltudja készíteni, az már férjhez mehet. A gánca vagy más néven gánica, dödölle... Egykoron a szegények eledeleként is emlegették, mert csak krumpli, liszt, zsír, hagyma és só kell hozzá. Napjainkban már ritkán készítik a háziasszonyok, pedig régen igen népszerű volt. Magas energiatartalma miatt is készítették az asszonyok, nehéz fizikai munkát végző férjeiknek, családjuknak egészen addig amíg a régi krumpli ki nem fogyott a pincéből. Az újkrumpliból ugyanis ezt a tésztát nem lehet összeállítani. A megpuccolt krumplit kockára kell vágni, és sós vízben megfőzni. Miután megfőtt, a levéllel együtt összetörjük és az előzőleg világosra pirított liszttel összekeverjük. Ezalatt forró zsírban, hagymát kell pirítani. A

keményre kikevert masszából bele kell kanalazni a tésztát a hagymás zsírba. Tepsibe téve 10-15 perc alatt készre pirítjuk. Valamikor fő ételként is megállta a helyét, manapság viszont köretként találkozhatunk vele a gasztronómia világában.

Kalinkó

Lakodalmak alkalmával készítik a vidékünkre oly jellemző alakú kalácsot: a „kalinkót”. A hüvelykujjnyi vastagra kisodort édes kelttésztát 3 szálból sütőlapáton karika alakúra, rácsban megfonják úgy, hogy a közepén egy nagyobb lyuk maradjon. E lyuk akkora legyen, hogy egy boros üveg nyaka beleférjen. Mikor a menyasszonyt a vőlegény házához kísérik, boros üvegre húzzák rá a kalinkót, s útközben letörve belőle egy-egy darabot, dobálják a lakodalmi menetből a bámészkodók közé. A fonás miatt, ahol a kalács tekeredik, könnyen elszakadt és ezeket a kisebb darabokat tudták dobálni. Kalinkót küldenek a lakodalom után a rokonoknak és az ismerősöknek. A kalinkó a maga tekervényeivel az ifjú párra váró nehéz életutat is jelképezte, a boros üveg tartalma, pedig az erőt jelentette, mellyel a nehézségeket le fogják győzni. A kalinkót atöbbi kalács fajtájától eltérően nem a sütőben, hanem kemencében sítik meg. Vajjal dolgozzák ki. Nagyobb lakodalom alkalmával több kemencére való adagot készítenek.

A projekt azonosítószáma:

TOP-5.3.1-16-VS1-2018-00012

A projekt címe:

Kőszeghegyaljai identitás – megyei kohézió

Európai Unió
Európai Szociális
Alap

BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



TANKATALÓGUS

KŐSZEGDOROSZLÓ

Név	Tevékenység	Cím	Telefonszám	e-mailcím
Kutschiné Naisz Ágota	Családi méhészet	9725 Kőszegdoroszló, Fő utca	0620/9569384	
Petrovics István	Szőlőművelés	9725 Kőszegdoroszló, Fő utca 16.	0620/2811614	
Torda Géza	Helytörténeti könyv írója	9725 Kőszegdoroszló, Fő utca	0620/6615929	tordagez@t-online.hu

Kondor Imre	Kőszeghegyalja növény és állatvilágának ismerete	9725 Kőszegdoroszló, Fő u.21.	0670/5939743	
Kovács-Lukács Renáta	Növény és állatvilági kiemelkedő ismeretei	9725 Kőszegdoroszló, Pogány szőlőhely, alsó sor 463.	0620/5805041	lencsilany@gmail.hu
Nagy Dezsőné	Régi ételek, receptek ismerete	9725 Kőszegdoroszló, Fő u. 78.	0694/3630452	