

# DUNAKESZI HELYTÖRTÉNETI SZEMLE

## Dunakeszi - Alag Helyismereti Lapja

SZERKESZTŐSÉG: KÖLCSEY FERENC VÁROSI KÖNYVTÁR  
DUNAKESZI, KOSSUTH LAJOS U. 6.

FELELŐS SZERKESZTŐ:  
CSOMA ATTILA ÉS LŐRINCZ RÓBERT

MEGJELNIK ÉVENTE HÁROMSZOR  
KIADJA A KÖLCSEY FERENC VÁROSI KÖNYVTÁR

### A dunakeszi paradicsom

Vajon gondol-e valaki Dunakeszin napjainkban arra, amikor kezébe vesz egy paradicsomot, hogy milyen autentikus helyen teszi mindezt? Valószínűleg nagyon kevesen. Pedig településünk fontos, kiinduló láncszem e kedvelt, korábban csak dísznövényként előforduló zöldségféle magyarországi termesztésében. Az 1870-es években ugyanis a dunakeszi gazdák voltak az első hazai paradicsomtermelők, akik a magokat szerb kertészektől vásárolták. A kezdetben kertekben, majd szántóföldön folytatott termesztéshez a dunakeszi sárga, homokos talaj kiváló alapnak bizonyult, így a paradicsom hamarosan a környék legfontosabb és – a budapesti piacokon történő árusítás révén – a legjövedelmezőbb növényévé vált.

A termelés szinte mindig ugyanúgy, rituális formában zajlott. A megfelelően előkészített talajba az asszonyok ültetőfával dugták le az előnevelt palántákat. Miután a férfiak öntözőkanna segítségével „beiszapolták” ezeket, újra a nők következtek, porhanyós földet húzva rájuk. Később a palánták növekedését gyakori kapálással segítették. Fontos feladat volt a növekvő bokrok karózása. A kötözéshez Dunakeszin

rozsszalmát, ún. zsúpszálakat használtak. A 60 centiméterre vágott zsúpot vizesen kis ponyvák alatt tárolták, és vitték ki a szántóföldre, így az nem szűrt, nem tört el, alkalmas lett a munkára. A kötöző napszamosok mindig a kötényükbe tettek egy marokkal, ügyelve arra, hogy ki ne száradjon. Egy bokrot 3-4 szállal kötöztek. Ezt a munkát napi egy pengőért végezték a falu fiataljai egy-egy módos gazdánál, akinek gyakran több holdnyi paradicsomföldje is volt. A termés leszedése – ahogy a dunakeszi határban 1955-ben készült fotón is látható – kari kosarakban történt.

Hatalmas lökést adott a termelésnek az 1910-es években Dunakeszin létesített konzervgyár, amely minden mennyiségben átvette a paradicsomot. A termelésre, szedésre továbbra is csak ügyes, gyakorlott munkaerőt volt érdemes felvenni, hisz a gyár csak a minőségi áruért fizetett magasabb árat.

Ma már a konzervgyár nem üzemel, s a dunakeszi paradicsom legendája is csak néhány idősebb helybeli emlékezetében él.

(a szerkesztők)

