

## ASZTALOS MIHÁLY

### Paradicsomtermesztés Dunakeszin a II. világháború után

I. rész

#### 1. Előzmények

Az egykori családi házunk udvarán készült fényképet nézegetve, fiataalkori emlékek elevenedtek fel bennem. A fotón a családnak, valamint egy hosszúnadrágos fiú, Tóth Nándor látható. Az ő családjuktól bérelt földön termett a stráfkocsinkon levő, piacra előkészített paradicsom-rakomány. A bakon ülő László öcsém kezében tartja az egyetlen rekord nagyságú 1 kg-os paradicsomot. A mérlegelést fotón sajnos nem örökítettük meg. Sem előtte, sem utána ekkora paradicsomunk nem termett. Elhatároztam, hogy az akkori élményeimet leírom, és ezzel egy letűnt világot ismertetek meg Önökkel.



A II. világháborút követő években a sok viszontagság dacára az élni akarás, a tetterekészség, az alkotóvágy lett úrrá az országon és a családokon. Az új, stabil forint és a kialakuló munkahelyek biztos megélhetést jelentettek az embereknek. Fokozatosan beindult az élelmiszertermelés is. Ez a megnövekedett igény ösztönzően hatott a szántóföldi, nagybani paradicsomtermelésre. Dunakeszin különösen kedvezőek voltak erre a lehetőségek, mivel a főváros közelségéből adódó piacozás, valamint a helyben üzemelő Óceán Konzervgyár export kapacitásának bővülése is elősegítette azt. Fontos tényező volt a paradicsom termelésére alkalmas szántóföld is. A jó minőségű föld, napsütötte táj, a kiváló minőségű vetőmag, a szakértelem, hatékony paradicsomtermelést tett lehetővé. Ezidőtájt már kiváló minőségű paradicsom fajták álltak rendelkezésre.

A Dunakeszin meghonosított paradicsomot, kellő termelési ismeret híján, eleinte vizes kertekbe ültették, mert úgy hitték, hogy ilyen földben terem a legjobban. Tapasztalniuk kellett, hogy itt csak savanykás, satnya paradicsom terem. Sok kísérletezés után jutottak el odáig, hogy a barna homoktalaj a legmegfelelőbb a kiváló minőségű paradicsom termelésére. Évtizedes szelektálás és termelési tapasztalatok alapján két fajta vált be a nagybani, szántóföldi termelés céljaira. Az egyik az úgynevezett alma paradicsom, mely az almára hasonlító alakja miatt kapta a nevét. Igen mutatós, jól szállítható, többféle célra alkalmas fajta volt. Íze kiváló, de kissé savanykás. Főleg kisebb parcellákon kertekbe ültették, de akadtak, akik nagyban is természetették piacozás céljából. A legnagyobb mennyiségben a bőtermő, nagyméretű nagy részén sima felületű, az oldalán kissé gerezdes paradicsomot ültették, ilyen volt a képen látható is. Igen szép külsejű fajta,

de még ennél is hasznosabb tulajdonsága volt édes ízű beltartalma. Ezt a tulajdonságát a befőzésnél a háziasszonyok igen nagyra értékelték. A piacozást is igen jól bírta.

#### 2. Paradicsommag begyűjtése

A paradicsommagot a legjobb minőségű töves paradicsomból lehetett kinyerni. Ennek láthatóan rendelkeznie kellett a fajtára jellemző tulajdonságokkal. A kiszemelt paradicsomokat megjelölték, hogy szedéskor ne vegyüljenek a többi közé. A megjelölt paradicsomot leszedése előtt túlérlelték, hogy jól beérett, csíráképes magot nyerjenek belőle. Az összegyűjtött paradicsomot megmosták, majd keresztbevágva kettészelték. A félbevágott paradicsomot marokba fogva, enyhe nyomással, annak belső részét kinyomkodták egy edénybe. Vízet öntöttek hozzá és lágy, óvatos keveréssel többször átmosták. Ezután megfelelő méretű szitán átszűrték, majd erre alkalmas ruhán szétterítve szárították. Fontos volt, hogy ne sérüljenek meg a magok. Vászonzacsókba rakva és kártevőktől védve tárolták.

#### 3. Palántaföld

Majdnem minden családnak volt „titkos” palántaföld beszerzési helye, amit nem árultak el senkinek sem. Ez pihent, humuszban gazdag föld volt. Az év folyamán a határt járva akaratlanul is figyeltek olyan facsoportra vagy egyéb helyre, ahol évek óta bolygatatlan avart véltek felfedezni, ami alkalmasnak bizonyult palántaföldnek. Gondosan összegyűjtötték, haza vitték, eltárolták a palántázás előtt átrostálták, hogy kellő finomságú, porhanyós földet kapjanak. Ez a föld fertőzésmentes és tápanyagokban gazdag, ami fontos volt a kikelő palánták számára.

#### 4. Az istállótrágya

A szabadföldi palántanevelés a palántaágyásokban történt. Ehhez elengedhetetlen volt a megfelelő istállótrágya. Erre a célra legjobban a lótrágya felet meg, ez biztosította a kellő meleget a palántaágyásban az erjedése folytán. Vigyázni kellett arra, hogy se túlértett ne legyen, mert akkor már nem termelt elegendő hőt, se túl szalmás, mert akkor még nem tudott beindulni a hőtermelő folyamat.

#### 5. Rozsszalma különböző felhasználása

A legtöbb gazda saját maga termelte meg a rozst, ezzel volt biztosítható a jó minőségű, hosszúszerű rozsszalma. Ezt kézi kaszával aratták, óvatosan marokba szedve, kévébe kötötték. Fontos volt, hogy a szalma szára ne törjön meg. A megtisztított szálakat kellő hosszúságban méretre vágták és így eltávolították a kalászokat is. Ezután kötegelve tárolták a paradicsom köttözéséig. A gyengébb minőségű rozsszalmából, palántaágyás takarót készítettek, ezzel védve a hidegtől vagy a túlzott napsütéstől a palántákat.

#### 6. A palántanevelés

A fagyok elmúltával el kellett készíteni a palántaágyásokat. Fontos volt a jó tájolás, mert így volt biztosítható, hogy a napsugarak egyenletesen ériék a növekvő palántákat. Erre legalkalmasabb a kelet-nyugat irányú elhelyezés volt. Ezután a kijelölt helyen szétterítették az előre kezelt istállótrágyát, tömörítették és elegyengették. A rétegvastagságot a kialakult tapasztalat alapján határozták meg, mely kb. 30 cm volt. A gondosan elkészített trágyaalapra ráhelyezték az előre összeszerelt jó minőségű fűrészelt deszkából készített ágyáskeretet, de az is előfordult, hogy helyben állították azt össze. Derékszögbe állították,

hogy a rákerülő takaróablak pontosan lefedjék. Beszabályozták a lejtést, ami biztosította az esővíz elvezetését. Ezután, a belső sarkoknál, szükség esetén középen is, kitámasztó karókat vertek le, ez biztosította az elmozdulás ellen az ágyáskeretet. Az elkészült keretbe jó minőségű földet terítettek, elsimították erre rostált palántaföldet terítettek. Elsimítás után erre szórták a már előre kicsíráztatott paradicsommagot. Ez nagy gyakorlatot kívánt, hogy se ritka, se sűrű ne legyen a vetés. Végül finoman rostált földdel beterítették. Fontos volt a takaróföld vastagsága, hogy egyenletes legyen a magok kelése. Túl vastag takarás esetén nehezen kelt, kevés földréteg esetén, "kalaposan", "bújt ki a mag, ami torzíthatta a palántát. Öntözőkannából finom sugárban megöntözték. Az üveges takaróablakkal lefedték és, ha szükséges volt ráterítették a rozsszalma takarót. Ezután naponta gondos odafigyeléssel kellett felügyelni a palántagyást. Az időjárástól függetlenül lehetőleg egyenletes meleget kellett biztosítani az ágyásban. Ezt a rozsszalma takaró felrakásával vagy leszedésével, illetve az üvegtáblák feltámasztásával – szellőztetés – érték el. Öntözéssel gondoskodni kellett a föld kellő nedvességéről. Az egyeléssel érték el a jó minőségű palánták kifejlődését. A palánták növekedésének előre haladtával feltöltötték a palántákat. Ehhez száraz palántaföldet szórtak az óvatosan széthajtogatott palánták közé, ezután meglocsolták. A palánták növekedésével ezt többször megismételték, mert ezzel volt biztosítható a „bundás” gyökéret kifejlődése. Kiültetés előtt, naponta mind hosszabb időre leszedték az üvegtáblákat, hogy ezzel edződjenek a paradicsompalánták a szabadföldi időjárási viszonyokhoz. A paradicsomtermelésre szánt földterület nagyságától függően megsaccolták a gyakorlati tapasztalat alapján, kellő biztonság ráhagyásával a palánták számát. Becslés szerint 1 kataszteri hold földbe –1600 négyszögöl– Kb.4600 paradicsompalántát ültettek, figyelembe véve a kocsit által kiesett területet. A paradicsomtövek becsült számához hozzá kellett még számítani az esetleges fagykár miatti töcserét és a néha előforduló beteg tövek pótlását is. Mindezek figyelembe vételével nevelték a kellő darabszámú paradicsompalántát.

#### 7. Szántóföld előkészítése

A dunakeszi határ igen változatos földminőségű, a dunamelléki agyagos talajtól a sivár homokig minden megtalálható. Napsütötte, jó minőségű barna homoktalajon termett legjobban a paradicsom. Ez azonban csak korlátozott mértékben állt rendelkezésre. Ezért szükségből sivárabb, homokos talajú földet is beültettek paradicsommal. Előfordult olyan dimbes-dombos szántóföld is, ahol több sávban is változott a föld minősége. Ilyenkor a gazdaságos földkihasználás miatt ezt a földterületet is beültették paradicsommal. A paradicsomtermelésre szánt földet érett istállótrágyával igyekeztek javítani. Ha volt elegendő trágya, akkor azt szétszórás után alászántották. Legtöbbször azonban nem volt elegendő trágya, akkor gödröléssel oldották meg. Ez abból állt, hogy a főlészántott és elboronált földbe a palántatövek helyének megfelelően egyenlő sor és tőtávolságra „gödrölő” kapával gödröket vágtak és ebbe szórták az érett trágyát, ezután csúcsos kialakításúra



Paradicsomföld Dunakeszin

visszahúzták a földet. Ez a módszer a kevesebb trágya felhasználása mellett is hatásosnak bizonyult, mert a palántatövek alá került a trágya. Terítéssel trágyázott földnél a gödrölést elhagyták, csak felkúpozással jelölték ki a palánták helyét. Felszárítás után, de a gödrölés megkezdése előtt az egyik oldalon kocsitart jelöltek ki, ami biztosította a lovas kocsival való megközelítést, a karózás és a paradicsom szedés céljából. Az út arra az oldalra került, ami a szomszéd földjébe ültetett vetemény szempontjából a legjobban megfelelt. Ezzel volt biztosítható, hogy a lovak a legkisebb kárt tehesék a szomszéd föld veteményében. A keskeny „nadrágszj” parcella nem volt gazdaságos, mert a kocsit ugyanannyi területet vett el a hasznosítható földből, mint a szélesebb és így gazdaságosabb földterületből. Akadt gazda, aki hasznosítás céljából a kocsit középső sávjába 1 sor csalamádé kukoricát, burgonyát vagy egyéb alkalmas növényt ültetett. Dülőútnak nevezték a sorban elhelyezkedő szántóföldeket körülhatároló kocsitart, esetleg gyalogutat. A családoknak a határ szinte minden dülőjében volt földjük és ezek igen változatos minőségűek voltak. Ezért az igazságos földöröklést, a földek szétmérésével tudták biztosítani. Így alakultak ki a „nadrágszj” parcellák.

#### 8. Palánta kiültetése



Palántázás dunakeszi határban

A fagyok elmúltával a szép tavasziasra forduló időjárás beálltával elkezdődött a palántaültetés. A kellően megedzett, szép erőre fejlődött palántákat jól beöntözték. Ezután egyik kézzel egy marokra fogható palántát összefogtak és a másik kezükkel segítve a gyökerek alá nyúlva sok földdel kiemelték. Az odakészített ládába sorba rakták és a szállítás idejére árnyékolták. Igyekeztek megsaccolni az aznapra kiültetésre szánt palánták számát, a felkúpozott palántahelyeknek megfelelően. Valamivel többet szedtek ki, mert ültetés előtt kiválogatják a gyengébb vagy sérült palántákat. Csak kiváló minőségűeket ültettek el. Gondoskodni kellett a locsolóvízről is. Ezt a jobb módú gazdák lajtos kocsival oldották meg. Akinek ez nem volt, az nagyméretű hordóba vagy erre alkalmas edénybe szállította a vizet a helyszínre. A víz gyűjtése nem is volt olyan egyszerű dolog. Esős tavasz esetén összegyűjtötték a csapadékvizet és ezt használták fel. Száraz tavasz esetén kisebb vízmennyiséget az udvaron található kerek kútból húzták fel. Ez nagyon fárasztó munka volt és a kút vizének elapadása miatt csak korlátozott mennyiséget biztosított. Nagy mennyiségű vizet a település Felsőtabán melletti bővizű forrásból vagy a Dunából, esetleg a határban még néhol található kisebb forrásokból merték ki. A paradicsompalánta ültetése az alábbiak szerint történt. Óva-

tosan elválasztottak egy szál palántát, ezt a kúposhalom elsimítása után egyik kézbe fogták, a másik kéz ujjával, gödröt készítettek, behelyezték majd földdel betakarták, kissé tömörítették a talajt és körkörösén tányérszerű mélyedést húztak a palánta köré. Ide öntötték locsolókannából az öntözővizet óvatosan, hogy ne mossa ki a palántát vagy ne sározza azt össze. Általában csak egyszer, ültetéskor locsolták a palántákat, de szélsőséges időjárás esetén szükséges lehetett még utólagos öntözés is.

#### 9. Paradicsom karózása

Többféle karót használtak fel a lehetőség és szükség szerint. A legdrágább, de egyben a legjobb a fűrészelt keményfa karó. Ezt csak a jómódú gazdák engedhették meg maguknak. Tartós és jó volt a hasított akácfaából készült karó is. Felhasználtak még egyéb, erre a célra alkalmas egyenes, puhafa botokból kialakított karókat is. Ezekkel nehezebb volt a karózás és nem volt olyan tartós, mint az előzőek. Szorultságból használtak még vastagra nőt napraforgószárból kialakított karót is. Ez csak egy-két idényt bírt ki és nagyon nehéz volt vele dolgozni. A lovas kocsival kivitt karót a paradicsomsorok közé lerakták. A karózás általában iskoláskorú gyerekek feladata volt. A karót minden paradicsomtő mellé az északi oldalon kb. 10 centi távolságban – hogy ne sértse a gyökérzetet – leszúrták a földbe, majd a földbe. A paradicsom szezon lejártával kihúzták, a rátapadt földtől megtisztítva hazavitték. A hibásakat kiválogatták, amit kellett újrahegyeztek, és ha kellett a másik végét simára fűrészelték. Ezután az időjárástól védve tárolták.

#### 10. Paradicsom kötözése

A paradicsompalánta növekedésével szükségessé vált a karóhoz való kötözése. Ez a munka nagyon fáradságos volt és sok ügyességet igényelt, melyet főleg nők végeztek. Fontos volt a jó időzítés, hogy a hajtások nagysága megfelelő hosszú legyen. Ha túl hosszú volt eltörhetett vagy megroppanhatott a talajról való felszedéskor, ha még nem volt elég nagy, akkor feleslegesen korai volt még kötözni. Kötözés megkezdése előtt beöltöztek kidobásra



Paradicsomkötöző

váró ruhába, mert a kötözéskor a paradicsom szárával való érintkezéskor sok zöldes festékanyag tapadt a kézre és a ruházatra. Maga a kötözés az alábbiak szerint történt. Az álló vagy a földön szétterülő paradicsomhajtásokat átkaroló mozdulattal óvatosan sorba szedték nyaládba. A kötényükbe elhelyezett, erre a célra előkészített és kissé nyirkosra benedvesített zsúpszalmából egyik kézzel kihúztak szálat, azt az összefogott paradicsom száron körbehúzták, majd a végeit egymáshoz fogva, csavaró mozdulatokkal megsodorták és aladúgták a körbefutó zsúpszalma alá. Ügyelni kellett arra, hogy a felkötött paradicsom kellően szilárdan álljon, ne feszüljön, és ne roskadjon le a földre. El kellett érni, hogy a fejlődő paradicsom lehetőleg ne érintkezzen a földdel, mert esőzés után a nedves talajon elrothadhatott.

#### 11. Paradicsom szedése

A gondosan tisztántartott, többször megkapált, elkarózott,

felkötözött paradicsom az idő előre haladtával megérett a szedésre. Legtöbbeknek stráfkocsija volt, mely megkönnyítette a paradicsom szállítását. A kocsira két sorba saját készítésű paradicsomos ládába szedték a piacra szánt árut. A szedésnél több felnőtt és esetenként fiatalabb gyerek összehangolt munkájára volt szükség. A leszedendő paradicsom mennyiségétől függően, voltak, akik szedték, voltak, akik karos kézikosárba szedett paradicsomot a kocsihoz vitték a kocsin tartózkodó rakóknak. A könnyebb munka miatt a ládába rakók leginkább gyerekek voltak, tekintettel arra, hogy erre az időre esett az iskolai szünet. A kocsin tartózkodók szétválogatás után a piacra szánt paradicsomból az esetleg benne maradt csumát kiszedték, puha ruhával megtörölték és lefele forgatva egymás mellé sorba rakták a ládába. A különválogatott paradicsomot az Óceán Konzervgyártól kapott csereládába rakták a későbbi elszállítás céljából. A kétféle paradicsom között minőségbeli különbség szinte alig volt. A szerződött paradicsomot az Óceán Konzervgyár a piaci ár kb. 60%-áért vette át. A konzervgyári paradicsomra kevesebb munkát kellett fordítani, nem kellett törölgetni, sorba rakni, kicsumázni, piacra szállítani, ezért lehetett olcsóbban adni. Jó termés esetén a telerakott ládákra a nagyobb mennyiség elszállítása érdekében még több sor paradicsomot is raktak befelé szűkítve a sorokat, hogy azok a szállítás során ne rázkódjanak szét, amit még a ráterített takaróponyvával és annak lekötésével is biztosítottak. Ilyen piacra előkészített "megpúpozott" paradicsomos kocsit látható a képen.



A saját láda és a konzervgyári szabványos láda között az volt a különbség, hogy a saját láda magasabbra és hézagmentesre volt készítve és méretre igazodott a kocsiszélességéhez. Ebben a hézagmentes ládában kevésbé sérült a paradicsom. A csereláda hézagosra volt gyártva, így ebben a paradicsom sérülhetett, de ez a nagyüzemi beszállításnál nem okozott gondot. A dunakeszi Óceán Konzervgyár a helybéli gazdák és a környező települések paradicsom termését alkalmasnak találta konzervgyártásra, ezért szerződést kötött velük meghatározott mennyiség leszállítására. Ez ugyan szerényebb jövedelmet, de nagyobb biztonságot adott a termés értékesítésére. Jó termés esetén többlet mennyiséget is átvettek. Rossz termés esetén külön meg kellett egyezni a kifizetésre kerülő árban. Még egy nagy előnye is volt a szerződött átvételnek, mert a konzervgyár a szerződő mennyiségű paradicsom arányában szabványos méretű ládákat kölcsönzött a gazdáknak, amibe szedhették és leszállíthatták a paradicsomot. A paradicsomszezon leteltével ezeket le kellett adni a konzervgyárnak. Előnyös volt a szerződés a konzervgyárnak, mert előre tervezhette a gyártási kapacitást, de előnyös volt a gazdáknak is, mert biztosak lehettek a leszerződött mennyiség után kapott jövedelemben.

(folyt. köv.)