

A szaloncukor



és színes alufóliába, vagy fémgőzölt fóliába, szemenként pillangósan csomagolnak. (MÉ 2-84/04).

Karácsony ünnepét ősidők óta örökzöld fákkal, termő faágakkal tették megihittebbé. Ezt a díszítési módot igyekezett erősíteni, általánossá tenni a vallás is. A katolikus hitet erősítették azzal a tanítással, hogy az örökzöldek megjelenítik a családfát, a tuják, a tűlevelű fák egyben az élet fái. Magukban hordozzák az újjászületést, és azonosulnak a bibliai tudás fájával.

Fennmaradt emlékek szerint hosszú út vezetett odáig, amíg a karácsony ünnepének a fenyőfa lett az egyedülálló örökzöld dísz. Az erről szóló első feljegyzés dátuma 1605, ekkor állítottak először *Strasbourgban* karácsony ünnepére gyümölcsökkel, édességekkel, süteményekkel, csillogó láncokkal díszített fenyőfákat. Ettől kezdve német területen divattá, majd szokássá vált a fenyőfaállítás és -díszítés. *Hazánkban* csak a 19. század elején kezdett elterjedni a fenyőfa állításának divatja. Leírások szerint 1824-ben *Martonvásáron*, *Brunswick Teréz* grófnő állította az első fenyőfát, amelynek neve lassanként átalakult karácsonyfává. A főváros első karácsonyfáját négy évvel

A szaloncukor története szorosan kapcsolódik a legmegihittebb, meleg, családi ünnepünkhöz, a karácsonyhoz. Ezt fejezi ki a Magyar Élelmiszerkönyv szaloncukor meghatározása is:

A szaloncukrok a karácsonyi ünnepkörhöz kötött, meghatározott szemnagyságú készítmények, amelyeket két végén rojtozott selyempapírba

később báró Podmaniczky Frigyes német származású *édesanyja* állította fel 1828-ban. Ezt követően eleinte a főúri, nemesi családoknál, később a tehetősebb polgári otthonok fogadószobáiban, szalonjaiban állították fel. Hasonlóan a német szokáshoz, különféle díszekkel tették csillogóbbá, majd – hogy „értelme” is legyen a díszítésnek – színes papírba burkolt csokoládégolyókat, cukorkákat akasztottak a fára – ezt nevezte Jókai – német eredetű szóból származtatva – *szalonczukkedli*-nek. A szaloncukor szó német eredete nem csökkentheti büszkeségünket: ez a *karácsonyi különlegesség egyértelműen magyar eredetű*.

Kezdetben cukrászok készítették, de a benne rejlő lehetőséget hamar felismerték a papírgyárok is, ugyanis a díszítéshez már a 19. század végén óriási termékválasztékban ajánlották a szebbnél szebb sztaniolpapírokat. Minden bizonnyal a kézműves készítmények varázslatos íz- és formavilága is hozzájárult, hogy a magyar különlegesség híre gyorsan eljutott a nyugati országokba is.

A szegényebb családokban igen elterjedt volt az otthoni előállítás is. Ez utóbbihoz segítségként egy 1891-ben megjelent könyvben 17 féle szaloncukorreceptet közöltek (Hegyesi József: Legújabb házi cukrászat – kézikönyv).

A szaloncukrot később már cukorgyárakban gyártották – mára pedig kialakult a tudományos alapozású gyártástechnológiája.

Sajátosan magyar eredete ellenére – a statisztika szerint – mi magyarok csupán évi fél kilogrammot fogyasztunk belőle, pedig a választékkal nem lehet bajunk.