Szellem a fazékból - Szalonczukkedli

2011 december 25. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

A gasztronómiai pletykák ócskapiacán szívósan tartja magát a hit, hogy a szaloncukor alapjául szolgáló fondant készítésének titkát egy "nagy francia cukrász", Pierre André Manion vitte magával Franciaországból Berlinbe, s hozzánk német "tsemege-tsinálók" közvetítésével került a XIX. század elején.

Nekik azonban eszükbe se jutott a lágy cukorfalatokat csillogó sztaniolba és selyempapírba csomagolni, a papír végét kézzel kirojtozni, s a csemegét karácsonyfára akasztani.

A "salonczukkerl" hungarikum, s ha a világon bárhol beleütközünk, akkor vagy Magyarországon gyártották, vagy idegenbe szakadt honfitársaink készítették. Így írja minden mértékadó lexikon és gasztroblogger. Még akkor is, ha Pierre André Manion nevét egyetlen francia szakíró se hallotta. Se a Larousse Gastronomique, pedig abban négyezer szócikk szerepel. És nem említi a Brehm-lexikon sem.

Ezzel szemben (Franciaországban) mindenki ismeri Papillot úr történetét. A lyoni cukrászmester 1790 ?szének egyik borongós délutánján azon kapta inasát, hogy az a fondant-cukorkákat dézsmálja. A kelekótya segéd szerelmes üzeneteket írogatott csillogó papírdarabkákra, azokba cukrokat csomagolt, s a szomszéd kisasszonyt ezekkel ostromolta.

Több se kellett a kapzsi mesternek, inasát kipenderítette, ám a rojtos szél?, csillogó sztaniolba csomagolt cukorkák ötletét megtartotta. Így született a papillote. Úgy néz ki, mint a szaloncukor, de a papír belsejére aforizmákat nyomtatnak.

Az els? feny?fát - újabb legenda szerint - Luther Márton állította, de erre nincs bizonyíték. 1604-ben azonban egy német utazó már említi a "családi fát": "Strasbourgban a kocsmákban Dannanbaumot állítanak, s teleaggatják színes papírrózsákkal, almával, dióval, ostyával, cukorkákkal." Ilyen fát díszített 1828-ban a krisztinavárosi kisdedóvó intézetben Brunszvik Teréz grófn? is.

Bár Podmaniczky Frigyes szerint a feny?fát az ? édesanyja honosította meg Magyarországon, Vay Sándor elszegényedett gróf szerint (aki a pesti társasági életr?l írt d'Artagnan álnéven) viszont József nádor harmadik felesége, Mária Dorottya. Abban megegyeznek, hogy akkor még minden gyerek külön karácsonyfát kapott.

Kivéve a koldusgyermeket, akir?l Jókai Mór írt 1854-ben: *"Annyi ablak ki volt világítva, az utcákon fényes hintók robogtak alá s fel; ragyogó boltablakokban feny?fák voltak kitéve, ég? viaszgyertyákkal, cukorangyalkákkal, picike bölcs?kkel, azokban aludt a kis Jézus."* Az író 1870-ben már a fát is segített feldíszíteni. Az édességet "szalonczukkedlinek" nevezte, elvégre a feny?t a szalonban állították fel. Már ahol volt szalon. Mert a parasztember legfeljebb egy feny?ágat vitt be a szobába, amire a krumpli mellé tréfásan ráakasztotta a dohányzacskóját.

De a szaloncukor divatját már nem lehetett megállítani. Olyan kapós lett, hogy a három nagy csokoládégyár (a Stühmer, a Gerbeaud és a Kugler) titkos receptekkel várta az ünnepeket. 1891-ben A legújabb házi czukrászat cím? kézikönyvében Hegyesi József "magyar-francia szakács és vállalkozó" már 17 receptet sorol fel.

A kínálatban szerepel "szalon-ananász czukorka", "szaloncrémebonbon", "szalon-pisztácz-czukorka", de készült almás, fahéjas, mandulás és mézes szaloncukor is. Ekkor már m?ködnek az els? fondant-készít? gépsorok, ismerik a töltött, a mártott és az öntött szaloncukrot, s?t már tervezik a "ricsel?" masinát is, amely a csomagolópapír rojtozását végezi. (Egyik ?srégi változatát megcsodálhatjuk a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátó-ipari Múzeumban.)

Ma évente négy-ötezer tonna szaloncukor fogy. A NetPincér felmérése szerint változatlanul a zselés-gyümölcsös, a marcipános, a karamellás, a konyakmeggyes és a kókuszos a legnépszer?bb. És akik nem kérnek a szaloncukorból? Azoknak Brillat-Savarint idézzük: "Boldog az a csokoládé, amely miután a n?k mosolyán át bejárta a világot, szájban olvadva, élvezetes csókban leli halálát."

Vinkó József, hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló