

EZEK VOLTAK A KARÁCSONY KELLÉKEI A 70-ES, 80-AS ÉVEKBEN

Nézzünk vissza egy korra, amikor kötelező volt a Konzum vagy zselés szaloncukor, az óriás izzós égősor, az illatosított csillagszóró és a műfenyő! Ahogyan azt a fejezet bevezetőjében már leírtam, a 70-es évek közepén meglehetősen másképpen festett a karácsonyi készülődés. A legfőbb gond nem a legjobb ajánlat megtalálása volt az éppen aktuális „Black Friday” keretében, hanem hogy sikerül-e egyáltalán a legalapvetőbb dolgokat beszerezni. Igaz, a karácsonyi vásárokon a maszekoknál szinte minden földi jót be lehetett szerezni, de hatósági ár nem lévén a portékákon a bolti ár két-háromszorosát jelző árcímke bizony nem volt ritka (átkozta és imádta is a magánzókat, a „maszekokat” mindenki). De miket is kellett megvásárolni egy tisztességes, 70-es évekbeli karácsonyhoz, és milyen árakon?

Az ünnep egyik legfontosabb, központi eleme a szaloncukor volt, melynek őse már az 1800-as évek óta velünk van. Aki élt már a 70-es években, annak valószínűleg a Konzum név ugrik be elsőnek, hiszen ez volt a legolcsóbb és – meglepő módon – a legkönnyebben hozzáférhető szaloncukor, igaz, cserébe gyakran lehetett vele maradandó sérüléseket okozni, keménysége okán. A rózsaszín, kék és néha ezüstszerű finomság gyermekkorunk egyik meghatározó élménye. Elvben öt ízben készült, melyekből a doboz kötelezően tartalmazott kakaóst és vaníliást, ezen kívül a KERMI még egy plusz ízesítést írt elő. Így elméletben minden 1 kg-os pakkban volt még citrom, narancs vagy málnaízű Konzum is (Bár a Tó-retró blog csapatának tagjai közül senki sem emlékszik egyikre sem, de ha valaki az olvasók közül igen, akkor érezze szerencsésnek magát!). A szaloncukor fronton azonban nem a Konzum volt a múlhatatlan kedvenc, hanem a díszített fák koronázatlan királya, a Zselé Szaloncukor! (eleinte ez volt a neve, és nem Zselés!)

Ezt a kombinációt 1976-ban mutatták be próbajelleggel, és 1977-től lett a repertoár végleges része. Valójában az első években nem is szaloncukorként hozták forgalomba, hanem csokiba mártott zseléként, karácsonyi díszcsomagolásban, de igazából mindegy is volt, hogy minek hívták, sehol nem élte meg a fán a vízkeresztet (ha egyáltalán a fáig eljutott). A zselés ára lényegesen húzósa volt, mint a Konzumé, hiszen 20 forintért csupán félkilós dobozt lehetett beszerezni. Bár elméletben még léteztek másfajta szaloncukrok is, azok legtöbbünk életében csak epizódszerepet játszottak borsos áruk és minimális gyártási mennyiségük folytán, hiszen például az igazi gyümölcsdarabokkal készülő csokoládés desszertből tíz év alatt sem gyártottak annyit, mint a Konzumból szezononként, annak nagy része is dollárboltokban vagy exportvagonokban végezte. Bár sokunk másik kedvence a marcipános szaloncukor volt, azt csak 1980-ban dobták piacra, így könyvünkbe csak említés szintjén fér bele.

Ha beszerezték a szaloncukrot, és a fára is jutott belőle (tegye fel a kezét, akinél nem üres papírok adták a díszítés zömét), akkor az elkészült művet ki is kellett világítani. Erre 1962-től már elsősorban a gyertyánál kevésbé tűzveszélyes(?) 16 darabos égősorok szolgáltak. A recés búrájú, kúp alakú (mondjuk azt, hogy stilizált lángot mintázó) égők sárga, zöld, kék és piros fénye ma is megdobbantja az akkori gyermekek szívét. Bennem ma is élénken él a 24-én reggel folytatott vadászatok emléke, amikor kerestük, hogy a sorba kötött izzók közül vajon melyik égett ki, és sötétítette el az egész sort. Az ilyen égősorok esetében a foglalat körüli műanyagház formája (és bonyolultsága) adta meg az árat. Ennek megfelelően 1976-ban (a bekezdésben minden ár ebből az évből származik) a csavart gyertyaformájú „Elektromos Karácsonyfádsz” (hivatalosan nem szerepelt a nevében az égősor) 217 forintba

került. Ha a gyertya-feelinghez elég volt a fehér szín, akkor 173 forintot, ha csak egy sima mécsesformájú foglalattal vettük, akkor 161 forintot kellett leszurkolni. Persze unatkoztak volna a tűzoltók, ha sokan nem ragaszkodtak volna a fára rögzített csillagszórókhhoz is. Bár ezek egy részét külföldről hozták be az országba, a legtöbben a Meteorra emlékszünk, melyet kizárólag a bolyi Áfész vegyszerüzemében gyártottak a 60-as, 70-es években. Ja, és mindannyian illatosítottat használtunk, még ha nem is biztos, hogy tudtunk róla. Ugyanis 1969-től már ilyet is gyártottak 8 forintos áron, ettől kezdve pedig a 3 forintos sima csillagszóró bevonult az elméleti lehetőségek népes táborába. Jaj, de majdnem elfelejtettük, hogy karácsonyfát még nem is vettünk!

Sok mindent lehet a kommunista rendszerre mondani, de azt biztosan nem, hogy a műanyagipar elmaradott lett volna. Mi sem bizonyítja ezt jobban, minthogy az első műanyag fenyőket már 1954-ben forgalomba hozták, ráadásul szétszedhető formában, melynek folyamányaként kis helyen is elértek. Igazából innentől indult az ilyen fautánzatok diadalmenete, különösen amiatt, hogy az egyre gyakoribb lakótelepeken a szőnyegpadló kötelező volt, ebből pedig senki sem szedte ki az igazi fenyőről lehulló tűleveleket. Persze sokan próbálkoztak élő fával, ami a lucfenyő esetében 22 forintért nem is volt drága méterenként, ám ha az elfogyott (ez biztosan bekövetkezett), akkor a következő lépcsőt jelentő jegenyefenyő 60-90, míg az ezüst 100-160 forintba került (vagyis a 3800 forintos átlagbérből már erősen meggondolta az ember a favásárlást). Ehhez képest a műfenyő métere még 80 forintot sem tett ki, egyszer kellett csak megfizetni, és még a rakétaporszívót sem tette tönkre a levele.

Ezek a beszerzéseken túlesve már csak a tradicionális ételekre volt szükség, hogy kerek legyen az ünnep. Persze itt már nagy felkiáltójellel kell írni a „ha lehetett kapni” kitétel, hiszen az itt felsorolt összetevők többnyire már jóval az ünnep előtt elfogytak (ha voltak egyáltalán). Szóval kedvező csillagzat esetén a bejglibe való mákért 85, a dióért 130 forintot kellett fizetni. A halaknak fajtánként volt ugyan ára, de ha egyfélét sikerült találni, már nagy volt a boldogság. A halászlébe így a sovány halszeletet 33, a márványponty szeletet 32, a tavi pontyot szeletelve 43 forintért értékesítették. Kilón alul a ponty darabját 24, kilón felül pedig 27 forintért mérték. Aki nem akart főzőcskézni (vagy nem kapott halat), az vehetett a Szegedi Konzervgyár 400 grammos halászlé-műalkotásából (180 gramm hústartalommal), potom 15,50-ért és egész napos főzőcskézés helyett élhetett, mint hal a vízben. Ez utóbbi témát egyébként később részletesen is megvizsgáljuk majd, ahogyan az összetevőkre leselkedő, gyakran kórházi ápoláshoz vezető ételhamisításokat is. Előbb azonban jöjjön egy mára szinte teljesen feledésbe merült, klasszikus karácsonyi fogás recepttel!