



Európa gasztronómiája – kínai nyelvű szakácskönyv készült

European Gastronomy – a Cookbook published in Chinese



Ószy-Tóth Gábor, a szerző Pető Ernővel, a China Cham elnökével

„How to Cook in Europe – Így főz Európa” címmel jelent meg Violet és Gabriel legújabb, kínai nyelvű kiadványa, amelyet ez év június 19-én, a Stefánia Palota Dísztermében mutattak be a diplomaták részére.

A szerzőpárosnak a nagy sikerű „Így főznek – How to Cook...” sorozatban ez a 15. kötete. Korábbi kiadványaikban olyan különleges témákat dolgoztak fel, mint a Parlament, az olimpiakonok és Magyarország főzési szokásai. A könyvben 232 oldalon, 15 európai ország – köztük Magyarország – gasztronómiáját mutatják be egy-egy ételsorral és a hozzájuk tartozó italajánlókkal.

A közel 200 fő részvételével tartott fogadáson a külföldi nagykövetek, a kínai külképviseletek és a kínai cégek vezetői, az európai kereskedelmi kamarák elnökei, a könyvben szereplő 16 borász és négy gasztronómiai szakértő, valamint a szponzorok és a média képviselői vettek részt. A rendezvényt Pető Ernő, a ChinaCham Magyar–Kínai Gazdasági Kamara elnöke nyitotta meg.

Az időzítés kiváló, hiszen idén ünnepeljük a magyar–kínai diplomáciai kapcsolatok felvételének 70. évfordulóját. Az exkluzív rendezvény vendégeit Zhang Yu Carolin kínai opera-énekesnő köszöntötte Jasmin virág című dalával, majd meghallgathatták Violet káprázatos üvegzenegora-koncertjét, aki az „Utazás az univerzumban” című lemezéről adott elő két művet. A résztvevők 12 borászat 40-féle borából és a legjobb magyar ételek közül, összesen 8-10 fogásból választhattak, távozásuk pedig könyvet is kaptak ajándékba.

– Hagyománnyá vált, hogy minden könyvünk megjelenésére szervezünk egy Diplomata Fogadást. A könyv létrehozása több mint egy év munkájának és a minket körülvevő remek csapatnak köszönhető, ezért ez valójában egy közös ünneplés. A fogadásra meghívtuk mind a 81, Budapestre akkreditált nagykövetet, cégvezetőket, szponzorokat, jelenlegi és korábbi üzleti partnereinket, és természetesen a könyvben szereplőket – magyarázza a rendezvényről a szerző és egyben a kiadó igazgatója, Ószy-Tóth Gábor.

■ Milyen koncepció alapján készült el a kiadvány? Miért döntöttek úgy, hogy kínai nyelven is megjelenjen?

– Az Így főz Európa című könyvünk gazdag gasztrokulturális körképet ad Európáról, és kiemelten Magyarországról, amelynek mintegy 50

A new book, How to Cook in Europe – Így főz Európa was published by Violet and Gabriel in Chinese, and diplomats could see it for the first time on the 19th of June in the Banquet Hall of Stefánia Palace.

This is the 15th volume of the authors’ successful “Így főznek... – How to Cook” series. In previous volumes they covered other special topics such as the cooking habits of the Parliament, Olympians, and Hungary. In the 232 pages of the book, the authors presented the gastronomy of 15 European countries – including Hungary – through a series of meals, with drink recommendations attached.

They invited almost 200 people to the celebratory book launch: foreign ambassadors, heads of Chinese embassies and companies, presidents of the European Chambers of Commerce, and the 16 winemakers and 4 gastronomy experts introduced in the book, along with sponsors and media representatives. Ernő Pető, the president of the Hungarian–Chinese Chamber of Economy, gave the opening speech.

The timing is excellent, because this year is the 70th anniversary of establishing diplomatic ties between Hungary and China. Chinese opera singer Zhang Yu Carolin greeted the guests of the exclusive event with the song “Jasmin Flower”, and participants could also listen to a fascinating glass piano concert by Violet, who performed two songs from her album Travelling in the Universe. Participants could choose from 40 wines of 12 wineries, and the best Hungarian dishes making up a total of 8-10 courses. On departure everybody received the book as a gift.

– It has become our tradition to organise a Diplomatic Reception for every book we publish. The creation of this book required more a year’s work and a joint effort on the behalf of our group, so it is fitting to celebrate together. We invited all 81 ambassadors accredited to Budapest, as well as company executives, sponsors, our current and former business partners, and of course the people presented in the book – Gabriel Ószy-Tóth, the author and publisher-director of the book explained.

■ What was the concept behind the book? Why did You decide to have a Chinese version?

– Our book, How to Cook in Europe provides a rich gastro-cultural picture of Europe, and especially Hungary, which occupies around 50 pages. Our country maintains various relationships with China, like trade affiliations, the Budapest-Belgrade railway line built with Chinese support, the Chinese twin cities, or the meeting of 16 Central European countries and China in Budapest. This year, Hungarian–Chinese friendship is 70 years old, and we have many similar dishes we do not know about, which we would also like to present in a future book. Master Wang – who wrote a recommendation for this volume, has lived in Budapest for 29 years, and owns 5 Chinese restaurants – said that one of his acquaintances had eaten the same fish soup in China and Baja! We use many spices in common, like anise. The Chinese also cook stomach stews, stuffed cabbage, and dumplings – although they fill the latter with meat, instead of our cottage cheese or plum. The Chinese version of the book might be an excellent gift for companies and organisations with Chinese connections, as Chinese partners might find it very pleasant to read about European gastronomy in their mother

oldalt szenteltünk. Kínával sok közös kapcsolódási pontunk van, említetném a kereskedelmi kapcsolatokat, a kínai támogatással megvalósuló Budapest–Belgrád vasútvonalat, a kínai testvérvárosokat vagy éppen a 16 közép-európai ország és Kína találkozóját Budapesten. Idén 70 éves a magyar–kínai barátság, és sok hasonló ételünk van, amelyekről nem is tudunk, erről is tervezünk majd egy könyvet kiadni. Wang mester, aki jelen kiadványhoz írt ajánlást – 29 éve él Budapesten és öt kínai étterme van –, mesélte, hogy ez egyik ismerőse ugyanolyan halászlevet evett Kínában, mint Baján! Vannak közös fűszereink is, mint például az ánizs. Náluk is van pacalpörkölt, töltött káposzta, gombóc – csak az utóbbiba ők húst tesznek bele, mi pedig túrót vagy szilvát. A most megjelent kínai nyelvű könyv kitűnő ajándék lehet a kínai kapcsolatokat ápoló cégeknek, szervezeteknek, szép gesztus lehet a kínai partner számára, ha az anyanyelvén olvashat Európa gasztronómiájáról. Bízom benne, hogy a könyv tovább segíti majd a magyar–kínai kapcsolatokat erősítését.

■ Szerzőtársával ez a 15. kötetük. Milyen a munkamegosztás?

– Az első könyvünket 2001-ben adtuk ki „Így főz a Tisztelt Ház” címmel, amelyben 100 parlamenti képviselő főzési szokásait írtuk meg. Violettel nemcsak szerzőtársak, de házaspár is vagyunk: 19 éve készítjük közösen a könyveket, eddig 15 könyvünk jelent meg az Így főznek sorozatban, és van még egy kötetünk, amely az Operacsillagok függöny mögött címet viseli. Abban a kötetben az opera műfajának kulisszák mögötti világot mutattuk be. Egyébként az „Így főznek – How to Cook...” sorozat nemcsak egy szakácskönyv: az interjúk, a receptek és a borajánlók hármassága teszik teljessé és személyessé. Én főként írok, szerkesztek, az ételleket fotózom, Violet a foodstylist, ő rendezi el a séf által elkészített ételleket a tányéron. A Diplomata Magazin olvasóinak azt is szeretném hangsúlyozni, hogy a recepteket a nagykövetségek séfjeitől kaptuk és az ételleket professzionális szakácsok készítették el.

■ Milyen visszajelzések érkeztek eddig a kínai nyelvű kiadványról?

– A szakmaiság nálunk mindig alapelv. A könyvet a fordítón kívül több kínai anyanyelvű is ellenőrizte, lektorálta. Nagyon örülünk annak, hogy a Diplomata Fogadáson megjelent több mint 60 kínai vendégünk elégedett volt a fordítással, és eddig csak pozitív visszajelzést kaptunk. Egyébként a tartalmi és formai kivitelezésre is sok dicséretet kaptunk. Reméljük, hogy a könyv megjelenésének híre eljut majd Kínáig is. Terveink között ugyanis az szerepel, hogy külföldön is bemutassuk a könyvet, Pekingben vagy Sanghajban, ahová nemcsak a kötetet, de a magyar gasztrókultúrát is szeretnénk elvinni.

■ Hogyan tervezi folytatni a sorozatot?

– Számtalan ötletünk van, amit szeretnénk megvalósítani. A következő kiadványunk egész biztosan az „Így főz Budapest – How to Cook in Budapest” kétnyelvű könyvünk lesz. Már dolgozunk rajta, és november 20-án fogjuk bemutatni. Úgy gondoljuk, hogy egy hiánypótló kiadvány lesz, ugyanis ez a könyv Budapest jelenlegi gasztronómiáját fogja bemutatni. Idén Budapest hivatalosan Európa Sportfővárosa, ebből az apropóból megkerestük a sportszövetségeket, s végül 8 szövetség 4-4 élsportolójával ellátogatunk Budapest 8 kiemelt éttermébe, ahol együtt főznek a séffel. A projekt fővédnöke dr. Szalay-Bobrovniczky Alexandra humán főpolgármester-helyettes, védnökeink pedig dr. Szabó Tünde sportért felelős államtitkár, valamint prof. dr. h. c. Mocsai Lajos, a Testnevelési Egyetem rektora. Velük is tervezünk egy közös főzést, ami a könyvben is helyet kapna. Mi ezzel a különleges kötettel szeretnénk hozzájárulni Budapest népszerűsítéséhez a világban.

Végh Nóra Judit

tongue. I hope that this volume will further strengthen the good Hungarian–Chinese relationship.

■ This is the 15th book that You created with Your co-author. How do You share the work?

– Our first book, How to Cook in the Parliament was published in 2001, detailing the cooking habits of 100 Members of Parliament. We are not only co-authors with Violet, we are spouses as well; we have been making books for 19 years, we have published 15 volumes in this series so far, and we have another book titled Opera Stars behind Curtains, which presented the hidden world behind opera scenes. By the way, the volumes of the “How to Cook...” series are more than mere cookbooks: the threefold unity of interviews, recipes and wine tastings make the pieces complete and personal. I write and edit the text, and take pictures of dishes, while Violet works as a food stylist; she arranges the dishes prepared by the chef on the plate. I would also like to emphasize for the readers of Diplomatic Magazine that we received the recipes from the chefs of the embassies, and the dishes were prepared by professional chefs.

■ What kind of feedback have You received on the Chinese edition so far?

– Professionalism is one of our basic principles. After translation, the book was reviewed and edited by several native speakers of Chinese. We are very pleased that the Chinese guests present at the Diplomatic Reception, all 60 of them, were satisfied with the translation, and so far we have received only positive feedback. In addition, the content and the design were also highly praised. We hope that the news of the book launch will reach China as well, since we plan to introduce the book abroad, in Beijing or Shanghai, too. We would like to bring our book and also Hungarian gastronomy there.

■ How do You plan to continue the series?

– There are many ideas we would like to implement. For sure, our next release will be our bilingual book Így főz Budapest – How to Cook in Budapest. We are already working on it, and we will publish it on the 20th of November. We think it will be a gap-filler, as it will present the current gastronomy of our city. This year, Budapest is the official European Capital of Sports, and on this occasion we contacted many sports associations, and finally, with 4 athletes of each of the 8 top sports associations we visited the top 8 restaurants of Budapest, where they had a chance to cook together with the chefs. The main protector of the project is Dr. Alexandra Szalay-Bobrovniczky,



Violet zongoraművész és Zhang Yu Carolin kínai operanékes