

LÁNG György

①

1971

Finom magyar izek angol tolmácsa

Tolmácsolni általában nem könnyű. A szavak élményeket takarnak és az élmények nem azonosak az egyes embereknél sem, hát még a különböző népeknél.



Márer György

Az idegen IN-höz nehéz hozzáférni. Még nehezebb azonban az idegen gyomorhoz. Mert a gyomornak is más-más élményei vannak más-más országban. Azt, hogy "kolozsvári töltött káposzta" szavakkal még csak valahogy le lehet fordítani más nyelvre megközelítő hűséggel, de hogy egy spanyol grandból vagy egy lappföldi szarvashajcsárból ugyanazt a gasztronómiai hatást váltsa ki,

mint, mondjuk, egy kiskunsági állomásfőnökből, ezt erősen kétlem. Szóval az izek tolmácsolása különöse nehéz feladat.

Mégis erre vállalkozott most egy igen hivatott szakember: a New Yorkban élő Láng György, akinek most jelent meg közel 500 oldalas gyönyörű és izgalmasan érdekes étvágygerjesztő magyar szakácskönyve angol nyelven "The Cuisine of Hungary" címmel.

"Szabadság"
1971 Dec. 10.

2

Láng Györgyöt nem kell bemutatnunk olvasóinknak. Már több ízben irtunk színes egyéniségéről, érdemes és világszerte ismert munkásságáról, amivel kétségtelenül öregbíti hírünket a nagyvilágban. Az olvasó emlékezetének felfrissítésére röviden csak azt közöljük, hogy eddig a Restaurant Associates-nek volt az alelnöke és ebben a minőségben olyan előkelő éttermeknek, mint a new yorki Four Seasons, segített felépíteni a világhírét.

Jelenleg "George Lang Corporation" nevű vállalata élén kiszélesítve folytatja eddigi munkásságát és szállodahálózatok, éttermek konyháinak kiépítésén és kifinomításán dolgozik. Emellett arra is talál időt, hogy ellássa a "consulting editor" tisztjét a Time-Life "Foods of the World" című szakácskönyvénél, cikket közöljön a legelőkelőbb szakfolyóiratokban, mint a "Gourmet" vagy a "Wine" és két, egyenként 8000 szavas tanulmányt írjon az Encyclopaedia Britannica 1972-es kiadásába, egyet "Gastronomy", a másikat pedig "Restaurant" címszó alatt. Folytathatnám a gazdag felsorolást azzal, hogy őt hívták meg annakidején a londoni Savoy Hotelben rendezett "First Jeffersonian Dinner" megszervezésére, megrendezésére és ellenőrzésére.

A ködbe vesző régmultal kezdődik az ismertetés, azzal az idővel, amely még a honfoglalás előtt mérte a rokontalan magyar törzs utját. Találkozunk már ekkor a bográccsal és a szolgafával, a birkapörkölttel, a zsendicével, a ködmönön száritott és a nyereg alatt puhított, helyesebben: a portyázó magyarok által a nyereg alatt szállított hússal, az ősi vendéglátás udvariassági formáival, az ebédutáni kobozpengetéssel, az áldomás-ivással. Régi krónikákat idéz a szerző, hogy leírjon egy magyar lakomát az ősidőkből, elmondja az akkori étel- és italsort, már amennyire mindezt rekonstruálni lehet.



Mindjárt szaporábbá válik a munka, amint belépünk a vereckei szoroson és ezzel a nemzet tulajdonképpeni történelmébe. A szerző kinyitja az Ekkehard-krónikát, amely elmeséli Heribald atya izgalmas kalandját a Szent Gallen-i kolostorba betoppant portyázó magyarokkal. Pontosan leírja a dus lakomát, annak elkészítési módját, a csapravert hordók szorgalmas kiürítését. (Ekkor már bort ittak őseink, nem erjesztett kancatejet és nyirfalevet, mint Ázsiában.) Vacsora után következett az igazi muri, dal, tánc, párviadal. Mindez 924-ben történt.

A könyv illusztrációi között láthatjuk Zsigmond király híres főszakácsának címerét 1414-ből, amikor gazdájától nemességet kapott. Eresztvényi Ferencnek hívták és a sors különös tréfája folytán Nemesszakácsiban született. Egy másik érdekes fénykép két gyönyörű fajánsz tányért ábrázol, ahelyekből Mátyás király és felesége Beatrix ettek koronázási lakomájukon. A tányérokát a londoni Victoria és Albert Múzeum őrzi. Ez is mutatja, amit az egész könyv bizonyít, mennyi fáradságos kutató munkát végzett a szerző, míg könyvének hatalmas anyagát összegyűjtötte. Elutazott távoli országokba, végigböngészte a könyvtárakat, levéltárakat és múzeumokat, levelezett és személyesen tanácskozott szakemberekkel és kiváló személyiségekkel, mint pl. a Gundel-dinasztia tagjaival, Venesz Józseffel, a magyar szakácsok doyenjével, Kenderessy Zoltánnal, a híres cukrásszal, Papp Endrével, a Mátyás-pince igazgatójával, de kapcsolatot vett fel Habsburg Ottóval, Illyés Gyulával és más nevezetes egyénisé-

4
gekkel is, hogy színesebbé és teljesebbé tegye művét.

Izgalmasan érdekes annak kinyomozása, honnan kapta módosulásait az ősi magyar konyha, amely minden külső befolyás ellenére is megőrizte alapjellemvonásait és a saját izléséhez módosította a kapott hatásokat. Sok mindent megtudunk a könyvből, amiről eddig nem voltak pontos fogalmaink. Pl. ilyeneket, hogy honnan került hozzánk a főtt tészták szeretete, honnan jött a palacsinta, a rétes, ki volt a híres Dobos, akinek nevét az idők végeztéig őrzi a róla elnevezett torta, hogy született a Rigó Jancsi, stb.

Láng György könyvét nemcsak sok munkával, nagy szaktudással és tökéletes írói felkészültséggel készítette el, de, ami szerintem e tárgynál igen fontos, nagy szeretettel is. Az olvasó külön figyelmébe ajánlom a magyar borokról írt fejezeteit, amelyek valóságos dicshimnuszok. Vagy a magyar paprika hasznáról való fejtegetéseit, amelyekből kiderül, hogy ennél jobb orvosság (ezer bajra) semmiféle patikában nem kapható.



Nagyon figyelemreméltó a történelmi rész második és nagyobbik fele, kb. 85 oldal, amely az egyes magyar tájak (Erdély, Budapest, Felvidék, Dunántul, Nagy-Alföld, Bácska) gasztronómiai jellegzetességét mutatja be és elemzi. Mindezt betetőzi, hogy hat magyar verset is közöl, mind a hat a tárgyhoz szól: ételekről, (jövendő ételekről is, pl. egy tömött libáról). A verseket a legélesebb nagytehetségű magyar költő, a néhány éve elhunyt Berda József írta, a hü angol fordítás munkáját Tábori Pál végezte.

A könyv jellegzetessége, hogy nem a szakácskönyvek kitaposott útján jár: nem a szerző saját receptjeit közli, mint, mondjuk, az Inyenemester, Vizvári Mariska és a többiek, hanem válogatott híres magyar recepteket, amelyek részben a királyi udvar, a grófi kastélyok, a polgári otthonok, részben azonban szegény cselédkunyhók étkezési szokásait tükrözik. A magyar konyha jellegzetességeit ugyanis nemcsak a külföldről behozott finom szakácsok, nemcsak az éppen esedékes hódító uralmak, nemcsak a külföldi utazásokon ellesett fortélyok formálták, hanem nagyrészt az inség, a szükös lehetőség, mondjuk így: az éhség, amelyről a közmondás is azt tartja, hogy a legjobb szakács. A Láng könyvéről még az is megjegyzendő, hogy csak olyan recepteket közöl, amelyek nem azonosak a hasonló tárgyú külföldi változatokkal, továbbá hogy minden, a könyvben szereplő receptet, több, mint 300-at, lett legyen az akár 500 éves is, személyesen kipróbált.

Felvetődik még a kérdés, honnan szerezte Láng György kiváló konyhai szaktudását. Elmondja a könyv ajánlása, amely két drága asszony emlékének szól: nagyanyjától, akitől édesanyja tanult főzni és anyjától, aki mellett a családi konyhában kuktáskodott. Ennél kedvesebb ajánlást nem is írhatot volna az amerikai közönség számára, amelynél egy étel értékelésének legmagasabb fok: "Olyan, mint a nagymama főztje".

A könyvet, amelynek, mint már említettem, a címe: *George Lang The Cuisine of Hungary*, az Atheneum amerikai könyvkiadó adta ki. Ára december végéig 14.95 dollár, azután: 17.50 dollár. Amint látható, nem olcsó. De megéri, mert gyönyörű kiállítású, gazdagon illusztrált, örökbecsű mű, amelynél eredetibb, szebb és a magyarság megismerése szempontjából hasznosabb karácsonyi ajándékot nem igen adhatunk angolnyelvű barátainknak.