



Borbás Marcsi a Gasztoangyal

2016 február 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Nem szeretnék illúziókat rombolni, de a televíziós főzős műsorokban nincs véletlen. A producer előre eldönti, hányszor káromkodhat Gordon Ramsay, Jamie Oliver laza öltözékét stylistok tervezik, Nigella Lawson verdes? szempillája a kozmetikai ipar remeke.

Naivitás azt gondolni, hogy ezek a műsorvezetők az életben is ilyenek. Ez üzlet, brand, formátum, tucatnyi országban bevált recept, amit idehaza is kötelezően másolnak. Kivéve Borbás Marcsi Gasztoangyalát.



– **A naiv falusi lány, aki önfelédten rákacag a tokaszalonnára – ez nem szerep?**

– Ezt most komolyan kérde? Hiszen ismersz. Tudod a választ. Én nem tudok másmilyen lenni. Huszonkét év televíziós múlt után legfeljebb negyedórát lehet hazudni a képernyőn.

– **Van, akinek többet sikerül.**

– Hát nekem nem! Pocsék színész vagyok. Meg sem próbáltam.

– **Akkor nem igaz, hogy 1998-ban Bolyáki Attila, a F?tér szerkeszt?je megkérdezte, nem volna-e kedved országjáró műsort vezetni? A budai lány lemegy vidékre, csetlik-botlik, mindenre rácsodálkozik. Nem ez volt az ajánlat?**

– De nem vállaltam. Azt mondtam, nincs hozzá kedvem és nem tudom vállalni. Azért nem, mert én nem tudok csetleni-botlani vidéken, mert ott n?ttem fel. Én Budapesten csetlek-botlok, és itt köszönök rá mindenkire. Nem tehetek róla, de tényleg örülök a csirkének az udvaron. Sokan gúnyolódtak rajtam ezért. Pedig büszke vagyok rá, hogy – közel az ötvenhez – még mindig rácsodálkozom egy csirkére, és nagyon sajnálom azokat, akik erre nem képesek. Ilyen vagyok. Én nem lemegyek falura, hanem hazamegyek.

– **Aztán mégis vállaltad. S?t, országos hírnévre verg?dtél, amikor az egyik adásban kézzel megkavartad a moslétot.**

– Soha nem gondoltam, hogy ebből ekkora szenzáció lesz. „Te, hallottad, valami mészorvezet? csajszí kézzel belenyúlt a moslékba, undorító!” A F-térben ezzel futottam be. Ma sem értem, miért gusztustalan a moslék. Leforrázott kukoricadara meg főtt krumpli, mi abban az undorító? De másnap mindenki kíváncsi volt rám.

– **Valld be, tudatos PR-akció volt.**

– Á, én ösztönember vagyok. A legendateremtéshez meg végképp nem értek. Nagyon nem.

– **Azt mondják, nagy a szád. Hátráltatta a szókimondás a karrieredet?**

– Ezen még nem gondolkodtam. Már sokszor megbántam, hogy ami a szívemen, az a számon, és sokszor meg is ittam a levét az őszinteségemnek, hogy mindig az igazság bajnoka akarok lenni, de összességében nem olyan nagy baj, hogy néha kifakadok. Ha ma körülnéznék, talán azt mondhatnám, többre mennék a néha kellemetlen őszinteséggel, mint az állandó taktikázással, méricskéléssel.

– **A Gasztoangyal című televíziós műsorod negyedik éve fut, lassan elérkezik a 200. adáshoz, félmillió nézőtábort gyűjtöttél, a kritika egy része mégis májernernek tart. Mi az oka?**

– Ezek az újságírók már attól lúdbőrösek lesznek, ha meghallják azt a szót, hogy hajdina, kerekrépa, vetrece, csángó galuska. Teljesen mindegy, hogy milyen műsort (és ételt) készítek, szerintük gicccsmagyarkodom. Nem tetszhetünk mindenkinek. Aki mindenki felé meghajol, az mindenkinek mutatja a hátsóját is, csak hogy egy népi kifejezéssel éljek a kritikásaim örömeire. De szerencsére nagyon kevesen vannak, és összességében elmondhatom, hogy az elsöprő többség érdeklődéssel fogadja a munkámat.

– **Voltak korábban is sikeres sorozataid (F-tér, Családmese, Vörös és fehér), de a Gasztoangyal szinte mozgalommá vált. Ennyire ráérezted a korszellemre?**

– Szerencsés együttállás volt. Divatba jött a gasztronómia, feltűntek a tudatos vásárlók, létrejöttek a termelői piacok, közben megingott a bizalom az élelmiszeriparban, erősödött az igény a kézműves élelmiszerek iránt, a közönség hiteles információkra vágyott. A Gasztoangyal az összes területet érinti. Egészséges életmód, rövid élelmiszerlánc-program, fűz magad akció, a falusi élet szépségei. Manapság rengetegen költöznek vidékre, elhatározzák, hogy életmódot váltanak. Stresszmentes, biztos életre vágnak. Ez a műsor épp akkor indult el, amikor ezek a gondolatok megfogalmazódtak.

– **Az elmúlt négy évben másfél száz helyen megfordultál, számtalan tájegység konyháját megismerted. Mennyit változott a gasztronómiai szemléleted?**

– Nem sokat. Inkább megerősítéseket kaptam. Mázlista vagyok.

– **Annyira jó konyhát vittetek odahaza Bács-Kiskun megyében?**

– Igen. Ez egy hagyományosan soknemzetiségű konyha. És nálunk sohasem mészorváltak, nem vegyszereztek, mi organikus gazdálkodást folytattunk, amióta az eszemet tudom. Rengeteg zöldség fogyott, sohasem fűztük agyon, egész gyerekkoromban roppanós zöldségekre emlékezem. Hús kétszer volt egy héten, vasárnap és hétfőn. Háromszor volt hal. Ha hiszed, ha nem.

– **Milyen volt nálatok egy vasárnapi ebéd?**

– Borbás nagymamám hajnalban levágta a tyúkot és a kacsát. A kacsavérét egy karéj friss kovászos parasztkenyérré csorgatta, és külön rakta a máját meg a háját. Ezt a véres kenyeret külön csomagolta a hústól. A testvérem elbiciklizett érte. A mamám elment a templomba, anyukám kisütötte a kacsatepertőt, kiszedte, annak a zsírában kisütötte a máját és a vérrel átítatott kenyeret. Ez volt a reggelink savanyított almapiprival. Mire megettük, már érezni lehetett a húsleves illatát. A nagymama átjött hozzánk ebédelni. Ez volt a vasárnapi ebéd: húsleves, főtt marhakonc alma- vagy paradicsomszósszal és a sült kacsapárolt káposztával.



– **Nem lehet, hogy Krúdy Gyula nálatok volt kosztos diák?**

– Bár úgy lett volna!

– **Mert majdnem olyan élvezetesen mondd el, ahogy ? leírja.**

– Nagyon fiatalka voltam, a Borbás mama korán meghalt, mégis minden mozdulatára pontosan emlékezem. Az összes illatra. Ahogy a csalánt összevágta a kiskacsáknak. Azért nem lehet a gyerekkori ételeket soha leváltani, mert sokkal mélyebben épülnek be az agyba. Hiába főzöm ugyanúgy a húslevest, sohasem lesz olyan, mint az anyué. Pedig ugyanúgy készítek mindent. Az otthon eltett paradicsomból csinálom, az otthonról hozott paprikából.

– **Mostanában egyre többen vallják, hogy veszélyben az ízlés szabadsága. Adalékanyagokkal, ízfokozókkal manipulálják az étvágunkat. Hiszel a kulináris identitás fogalmában?**

– Abszolút hiszek, nagyon fontos! Hiába kóstolsz meg finom ételeket külföldön, a legritkábban csúszik be az otthoni étrendbe, mert nem tartozik a kulináris identitáshoz. Szívesen elmegyek csúcsétterembe és megkóstolok menüsorokat, de ezek csak kalandok. A magyar gasztronómia lényege az, ami otthon a családi asztalra kerül.

– **Megbukott a gasztroforradalom?**

– Attól függ, mit nevezel „forradalomnak”. A molekuláris gasztronómia, a folyékony nitrogénbe hűtött citromhóglyó, a tintakaviár, a pohárban felszolgált töltött káposzta biztosan megbukott. De fontos epizód volt, mert

sok mindent megtanultak a szakácsok a konyhában zajló kémiai folyamatokról. Ráébredtek például arra, milyen fontos az alapanyag minősége. Én tudom otthonról, mikor kell a sárgarépat felszedni, hány órákor szedjük a borsót, mennyi idő alatt kell feldolgozni. Mikor milyen fajtát hova, mi mellé ültetsz a kertben. Mindig más lesz az íze. Rengeteget fejlődött a konyhai technológia is. Óriásított – főként a fiatal séfek esetében – az igényesség. De új étel nem került a családok asztalára. Újházi-tyúkhúsleves, Jókai-bableves, palócleves, Gundel-palacsinta, ilyenek ma nem születnek. Ez azért mehökkent?

– **A csicsóka, a medvehagyma a csúcsgasztronómiából került vissza a hétköznapi konyhára.**

– Nem gondolom. Én húsz éve eszem a medvehagymát – hány éve divat ez a csúcsétekterekben?

– **Paul Bocuse, az évszázad szakácsa szerint a jó konyhához három dolog kell: kiváló alapanyag, jó szakács és igényes vendég. Nálunk megvan ez?**

– Gond van mind a hárommal. Vannak már nagyon jó gazdák, tenyésztők, termelők, de a kereskedelem akadozik, a szabályozás korszerűtlen. Vannak jó séfek is, de a képzés elavult. És megjelent az igényes vendég is, de hogy mindhárom együtt, egyszerre, egy helyen legyen jelen, az még ritka. Most még véletlenszerűen találkoznak.

– **A bocusi elveken túl szerinted mi kell még a főzéshez?**

– Fantázia. Nincs lélekrombolóbb, mint szolgai módon követni egy recept leírását, és úgy főzni, mint egy rabszolga. És életöröm. A gasztronómia az örömről szól, az élvezetről, az együttlétről, a szép pillanatokról, és nem arról, hogy a magyar konyha világhíre vagy sem. Ez csak néhány gasztrofirkászt érdekel. Akik többnyire magukat nevezték ki kritikusként, és főzni sem tudnak. Hát kit érdekel, hogy ki kapott Michelin-csillagot? Soha nem értettem ezeket az éttermi rangsorolásokat. „A világ legjobb étterme” – mondják a koppenhágai Nomára. Jó. Lehet. De hány étterem van a világon? A kritikus evett mindegyikben? És min múlik, hogy a legjobb? A tányéron felszolgált ételen? És ha közben ellopták a mobilomat? Vagy épp szakítottunk a szerelmemmel? Rendkívül szubjektív, hogy melyik a legjobb étterem.

– **De hát valahogy tájékozódni kell. Orientálni a vendéget.**

– Manipulálni. Ezt akartad mondani, ugye? Mert onnantól már csak egy lépés az ízlésterror. Ahol a bajai halászcárdától a csillagos étteremig egyformán kell tálalni szerencsétlen szakácsnak, különben korszerűtlennek nevezik. Na, én ezt nem akarom. A mi mősorunkban ha hideg van, akkor vacogok az udvaron és topogok. És ha nem forrt fel az étel, akkor nem forrt fel. Ha megégett a diós-habos almás pite, akkor megmutatjuk, hogy túlfőztették a kemencét. Nem szeretnék manipulált filmeket készíteni, abból van éppen elég.

– **Nem félsz, hogy ezzel a gondolkodásmóddal még inkább korszerűtlennek mondanak?**

– De hiszen most épp az a trendi, amit mi csinálunk. És épp a fine dining csillaga van leáldozóban. Vége a lélekmerevítés, fehér kesztyűs, méregdrága, sznob ingyentemplomoknak, a legnagyobb séfek nyakra-főre nyitják a bisztrókat, tombol a street food terület, az egész gasztronómia demokratizálódik.

– **Igaz, hogy kihajítottál a szemébe egy sonkát?**

– Az első évadban a húsvéti adásban kidobtam a gyorspácolt kötözött sonkát a képből. Sokan mehökkentek. Pedig csak azt akartam bemutatni, hogy ez nem sonka, hanem hústákolmány, ipari hulladék, ráadásul még drága is, hiszen a fele víz.

– **Nem róttak meg, hogy dobáld az élelmiszert?**

– Kaptam hideget-meleget. Hogy megaláztam azokat, akiknek csak erre telik. Holott én pont azt magyaráztam, hogy szerintem ez a drágább.

– **A gasztronómia része a nemzeti kultúrának?**

– Meghatározó része. Ha elutazunk bárhová a világon, mi az első, amivel találkozunk? Az építészet és a gasztronómia. Mindkettő azonnal hatással van ránk. Mondd meg, mit eszel, és megmondom, ki vagy. A világ nagyvárosaiban elég kimenni a piacra, és azonnal megérezzük magát az országot, lakóinak mentalitását, kulturális

színvonalát. Egészen más a hangulat a barcelonai La Boqueira, a római Campo dei Fiori, a bécsi Naschmarkt árusai között, mint mondjuk a bangkoki úszó piacon. A gasztronómia nem csak vásárlás, főzés, idetartozik a vendéglátás, a terítés művészete is. Sőt még az evésről való beszéd is. Mi volna a kultúránk Krúdy Gyula gyomornovellái, Berda József ételekről szóló versei nélkül? Ez mind együtt itt él bennünk. A lelkünk legmélyén.

– **Szoktad idézni a csíkmadarasi Gál Levente mondatát: „A múltból csak a parazsat érdemes elhozni, a hamut ott kell hagyni.” Ez a műsorod filozófiája?**

– Ez a gondolat szerintem nemcsak gasztrotémában igaz, hanem a hagyományokhoz való viszonyunkban általában. Rengeteget ártnak, akik rájátszanak a nosztalgiára. Egyrészt nevetségessé teszik a fontos dolgokat is, másrészt egybemossák a parazsat a hamuval. Tudni kell észrevenni, mi az, ami folytonos, ami ma is ér valamit. Hiszen a XXI. században élünk!



– **Feldühítettek már az állatvédők is. Szerinted a kényszertömés nem állatkínzás?**

– Az állatkínzás máshol kezdődik. Én érzékeny állat- és természetvédő vagyok. Az utolsó kis bogarat is, ami beröpül az ablakon, úgy kapom el, hogy élve vigyem ki. Ha a tollfosztás ellen tiltakozunk, az nem állat- vagy természetvédelem. Egyszer a dolog. Tízéves sem voltam, amikor már fosztottam kacsát. Amikor kint a baromfiudvaron elkezdtek megjelenni a tollak szanaszét, akkor leültettek és a kezembe adták az állatot. Nem kellett tépni. Megfogtam és a kezemben maradt a tolla. Ha nem téptük le, két nap alatt maguktól elhullajtották. Ha letéptük, háromnégy nap alatt híztak egy kilogrammot, egyszer en megkönnyebbültek. Álszent dolog ez. Ha nem tollal tömött ágyneműben alszunk, akkor miben? A vatelinkabát volna a természetes? Tüntetnek, hogy ne vágjuk ki a karácsonyfát. Akkor holnap ne arassuk le a búzát se. Mezőgazdasági termék, azért ültették, hogy kivágjuk. De könnyű az átlagembert felheccelni.

– **Félek, elveszük az emberek kedvét a főzéstől. Pedig nemrég jelent meg második köteted, A sör?je 2. 100**

Újabb recept a magyar családi asztalról. Gondolod, hogy a csángó galuskával harcba szállhatsz a muffinok, gyorsfagyasztott pizzák, gofrik, brownie-k hadseregével?

– Nagyon optimista vagyok! Az elmúlt négy évben, a m?sor forgatása során azt tapasztaltam, hogy óriási fejl?dés ment végbe a magyar gasztronómiában. Egyre többen vagyunk, akiknek nem lehet akármit ledugni a torkán. Feln?tt számtalan igényes séf, tíz éven belül áttörést hozhatnak a vendéglátásban. Gazdáink között pedig igazi állhatatos termel?k és tenyészt?k akadnak. Sokan kihullanak, sokan tönkremennek, elismerem, de sokan meg is maradnak. Visszahozták a hajdúhadházi káposztát, a hajdúsági tormát, a tengelici spárgát. A batátával az ásoththalmiak hatalmasat tettek, a sajtosaink olyan fejl?désen mentek keresztül, amit nem is gondoltunk volna. Ha az emberek megtanulják a kis konyhakerteken keresztül, mi a finom, akkor nem lehet ?ket becsapni. Tíz év, és nagyon boldogok leszünk!

Vinkó József - <http://magyarkonyhaonline.hu>

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló