



У Бориса даже фамилия кулинарная.

Знаток Борис БУРДА:

Рекла. протект. - 1999 - 8 сел.

# От еды отступая ПОЗАДИ - ЖЕ

В начале сентября - день рождения у популярной телеигры Мы встретились с одним из известных эрудитов, чтобы...

Не успели мы с Борисом Бурдой пройти метров десять до рестораника, в котором собирались посидеть, как к нашему собеседнику подскочил плечистый морячок с листком из блокнота:

- Боря, дайте автограф, может, тогда и мне жена на ужин чего-нибудь вкусенького приготовит!

Знаменитый эрудит, один из лучших знатоков телеигр «Что? Где? Когда?» и «Брэйн-ринг» Борис Бурда в своей родной Одессе сегодня не менее популярен как непревзойденный повар-гурман. С недавних пор на киевском телевидении у него собственная кулинарная передача. В газетах он ведет кулинарные колонки, и несколько ресторанов стали включать в меню фирменные блюда «от Бурды».

Борис, признавшийся, что года три назад, если бы кто-то сказал, что он будет заниматься подобным, он, не мешкая, отвел бы человека к врачу, недавно даже выпустил забавную поваренную книгу. В ней масса элегантных «эрудитских» вопросов, но зато нет привычной для книг с рецептами строгой дозировки компонентов, составляющих блюдо...

Но вот наконец мы добрались до рестораника. Перед Бурдой тут же расстелили чистую скатерть, и он с видом инспектора принялся изучать меню:

- А что, заодно и пообедаем...  
Борис заказал челогац - кусок говядины на ребре, ткемалевый соус, макароны с сыром, стакан сока и минералку, предварительно выяснив, знает ли повар, что челогац не должен быть сильно зажаренным, а соус - не сильно кислым.

## Кто загоняет жен на кухню?

- Борис, знаете, есть, наверное, какая-то закономерность в том, что, как говорят в Одессе, «люди с положением» в конце концов увлекаются кулинарией. Помните, Александр Дюма своей лучшей книгой считал поваренную книгу...

- Кстати, есть еще один очень хороший писатель, который не только сделал своим героем человека весом 140 килограммов...

- Это вы про Ниро Вульфа?

- Да, последней книгой знаменитого автора детективов Рекса Стаута тоже была кулинарная книга... Понимаете, хоть не хошь, а три раза в день питаться приходится. Можно превратить это в нудную повинность, а можно относиться к этому как к творчеству. Еще в ранней молодости, когда работал инженером, я кормил свою семью, потому что первая моя жена патологически не умела готовить. Так вот, я заметил, когда стою у плиты, то какая-то хорошая строчка придет на ум, то творческая идея.



Настоящий повар должен быть толст.

Женщина на кухню загнал наш примитивно понимаемый патриархат. Гертруда Стайн когда-то говорила, что свободная женщина - это та, которая позволяет себе секс до свадьбы и работу после свадьбы. Обычная женщина даже на Западе, став супругой, отправлялась заниматься домом и кухней.

Но если разобраться, профессиональная кулинария скорее свойственна мужчинам. Дело это физически тяжелое, и как-то не по-джентльменски сваливать ее на хрупких женщин.

Женщине я бы скорее доверил другую творческую работу, связанную с едой, - работу кондитера. Повар и кондитер - совершенно разные специальности. Во времена Леонардо да Винчи кондитеров учили зоологии, ботанике, архитектуре, живописи. Кондитеры создавали композиции. Помните милую историю о «Трех толстяках»? Никто ведь и не удивился тому, что в торте оказался живой человек с воздушными шариками... На неких московских обедах конца века гостям в качестве десерта подавали на серебряном блюде живую французку.

## Что надо съесть перед экзаменом?

- Давайте конкретно. Есть у вас рекомендации, что лучше съесть перед тем, как соби-раешься на ответственное мероприятие - скажем, на свидание, а что - перед экзаменом...

- Это крайне индивидуально. Например, у меня в команде играет человек, который, если очень хорошо не поест, и думать не может. А я перед играми утром перекушу и второй раз плотно ем уже поздно вечером, после игры.

Но есть некоторые общие рекомендации. Скажем, при перегрузке ты все равно потянешься к вещам «родным», привычным. Я, когда нужно быстро восстановиться, начинаю варить себе каши. И не абы как, а солидно: хорошо сваренная и правильно заправленная каша - изумительный толчок из двери собственного дома на работу.

А на экзамен нужно идти, съев что-то вкусное, чем-то себя побаловав. Но не переедать.

Интересно, что салатики из сельдерея просятся в наш климат, а обычая нет. Кстати, любопытно наблюдать, как меняется кулинарный лик Одессы. Лет 8 - 10 назад в зеленых рядах появилась кинза, 15 лет назад - корейские острые овощи. А 2 - 3 года назад стали продавать маринованный чеснок. Раньше я в Москву ездил есть маринованный чеснок. Это значит, что вкусы не только людей, но даже городов со временем меняются.

- Есть ли, по-вашему, такая связь - чем че-



- И еще щепоточку соли, господин Ворошилов.

Вопрос. Ходячее русское выражение «смесь французского с нижегородским» - не избобретение Грибоедова. Возникло оно после Отечественной войны 1812 года и обозначало некий напиток, состоящий из равных частей двух других напитков. Назовите эти напитки.

КВАСОМ.

Ответ: это напиток из овсяной муки.

ловек интеллектуальной, тем лучше он может оценить кулинарию?

- Знаете, глупые люди не готовят. Проверьте - вспомните хорошего повара, если человек не очень образованный, то житейски мудрый. Это неизбежно! Женщина, которая интересна мужчинам, обычно хорошо готовит. Кулинария - это тест на наличие фантазии, и не только на кухне.

Есть понятие национального характера и национальной кухни. Скажем, эмоциональные грузины любят острые блюда, спокойные прибалты - молочное... А, по-вашему, как эти два понятия соотносятся между собой?

- Так любые два понятия хоть как-то, да соотносятся! Конечно, можно говорить, что темперамент мексиканцев коррелирует с их страстью к острому. Но тогда нужно заявить, что и индусы - очень темпераментный народ. А это сомнительно. Хотя кухня индусская на порядок острее мексиканской. Но объясняется это жуткой антисанитарией в Индии. Их спасают две вещи - Ганг, текущий по сереброродержащим породам, обеззараживающим воду, и невероятное количество пряностей.

А я, например, очень люблю все виды левантийской, средиземноморской кухни. Я на них вырос. Это и одесская кухня, и балканская, и южно-французская.

В этот момент у нашего столика появился долгожданный официант и выложил перед Борисом тарелку с только что приготовленным челогацем. Едок отломил кусочек белого хлеба, макнул в ткемалевый соус, помянул, хмыкнул:

- Хороший соус, с «Привоза»...

Чем кормить знатоков?

- А что такое, по-вашему, одесская кухня? - Ну к украинской кухне она имеет такое же отношение, как Одесса к Украине - это рядом, но немножечко не то. Одесская



Фрагмент эпического полотна.

## Ору не пойти

блике политику Белонию журнала «Нью-Йорк» по отношению к Рос-«гангстерское госуда-ознательно имел дело Главного внешнепол-это приоткрыл время для сочинения одного хокку (японского четверостишия).

## Есть умеет только ленивый

- Странные у вас рецепты. Нигде нет привычных «Возьмите столько граммов того, столько - другого». А как узнать дозировку?

- Как только я читаю «Возьмите 148 граммов того-то», я закрываю книгу. На самом деле я допускаю - такая книга может оказаться полезной какому-то несчастному человеку, которого только что бросила жена и он впервые в жизни встал у плиты. Но если он такое будет готовить дольше недели, то озверевет и женится в самые короткие сроки снова, причем на ком попало.

Рецепт - это творческий момент. Как сказать «148 граммов мяса», когда вы не видите, какое это мясо? Я пишу «две средние картошки», «кусочек мяса величиной с хороший мужской кулак».

Кстати, я собираю не только рецепты, но и кулинарные истории. Недавно рассказывала мне, что два жителя Грузии, два гурийца, уехали аж в Сицилию и хотели открыть там заведение, где подают хачапури. Как порядочные люди, они первым делом явились к местному «дону Корлеоне», чтобы попросить у него разрешение и обещая хорошо заплатить за охрану. Дон выслушал и попросил приготовить. Те приготовили роскошный хачапури. Дон его съел, задумался и сказал: «Чтобы духу вашего здесь не было!» А когда они воскликнули: «За что?», дон ответил: «Вы что, хотите, чтобы все мои пиццерии разорились?»

- Борис, не пугает ли вас то, что со временем наша кулинарная культура может уйти вытесненная всякими «фаст фуд» - типа «Макдоналдсов»?

- Нанугал бабу французскими духами. «Макдоналдсы» - конкуренты не ресторанов, а пирожков с котлетами.

«Макдоналдсы» отвоевали у нас некое место, куда прилично зайти, потому что там чисто, тепло и вежливо. Остальным пришлось на них равняться. Я очень часто захожу в них со своим сыном Гошей. Я знаю, что он никогда не будет есть гамбургер, разве что от лютого голода. Но он съест тамшнее очень вкусное жидкое мороженое. Никакого вреда от этого не будет.

Вообще это все легенды, будто нет никакой американской кухни! Есть! А откуда стейки? А мясо длиннорогой тыхаски? Американский стейк - замечательное изо-

Вопрос. Хозяин одного из лондонских ресторанов лыс, как колено. Все его официанты обладают столь же «пышной» прической, как и хозяин. Ресторан прекрасно посещается. Возможно, из-за изобретательной рекламы. Воспротивитесь ли вы?

Ответ: «А вы как видите в спешке?»

своим приготовите?

- Я бы приготовил что-то, что было бы экзотично и анекдотично. Тонкости в приготовлении обычного блюда - это высший пилотаж. Например, настоящий плов с барбарисом. Его готовят в течение часа под прибаутку, под рассказ (кстати, я проверял - гораздо вкуснее получается, когда гости видят и слышат, как готовится). Еще вкуснее, когда кто-то из них почистит картошку или нарежет лук.

Подавать надо так. Берется котел с готовым пловом. Накрывается огромным блюдом, а потом быстро переворачивается. И