

Игорь Дмитриев: *Рер. Москва. - 1998. - 12 марта. - с. 12.*

Если гость плохо ест, второй раз я его не зову

Евгений НЕКРАСОВ

В советском кино Игорь Дмитриев переиграл тьму негодяев и джентльменов. Как фильм из нашей жизни, так либо белогвардейский недобиток (Евгений Листницкий в «Тихом Доне»), либо жулик (Подняк в «Золотой мине»). А уж в настоящей жизни он джентльмен, как Джеральдин из «Приключений принца Флоризеля». А иначе и быть не могло. Тонкость черт лица и аристократизм манер актера и должны были прочитываться как классово чуждые. Если не отрицательные, то комичные.

— Мама моя была балетная актриса, — начал он, подцепляя с блюда ломтик ананаса в тесте. — Помню, перед войной она уехала куда-то на гастроли, и отчим, похолостяцки купив отдельной колбасы и сыру, усадил меня вместе со своим сыном, мальчиком такого же возраста, как я, и стал кормить. Мы жили скромно, и такого количества колбасы и сыра на столе никогда не лежало. Я до сих пор не забыл тех запахов, не забыл, какими тонкими, прозрачными ломтиками был нарезан сыр и как розовела колбаса... Отчим был арестован в 37-м году вместе с мамой. Он погиб в лагерях, а маму выпустили.

— А где вы провели блокаду?

— В эвакуации, в Перми. Лакомством там была чечевичная каша, и с тех пор я ее очень люб-

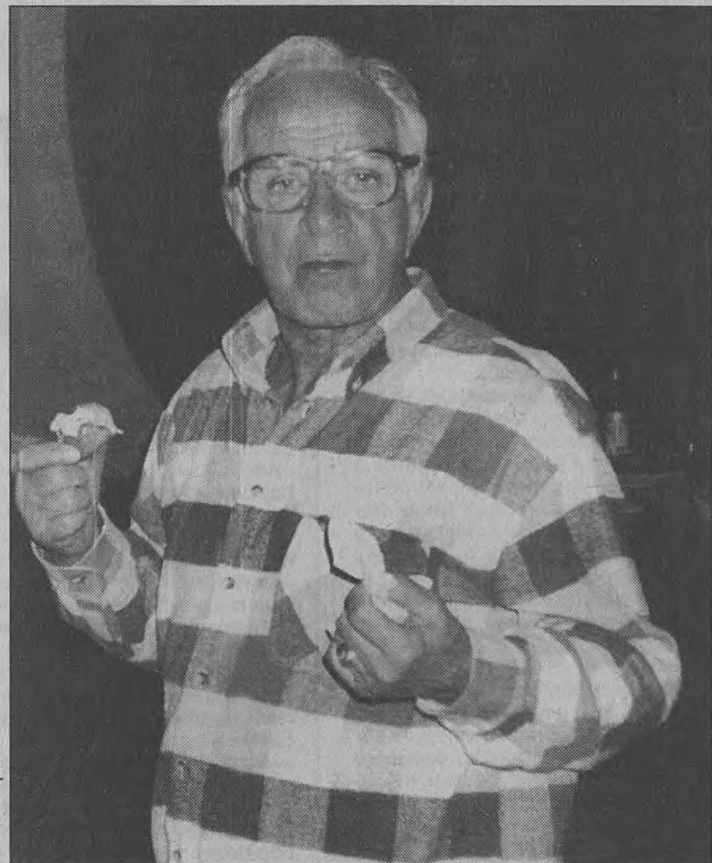


Фото автора

лю. Сейчас чечевица редко продается, но недавно я был в Египте, где это обычное блюдо, и все удивлялись, почему я ем чечевицу и что такого в ней нахожу.

— По-моему, вы человек, который и чечевицу может есть элегантно.

— В школе Московского художественного театра у нас была

педагог по манерам Елизавета Григорьевна Волконская, жена писателя Льва Никулина. Очень стильная дама, похожая на портрет Иды Рубинштейн у Серова — помните, такая нога на колене?.. А тогда были еще карточки, талоны, и мы в студенческой столовой сметали не разбирая все, что дадут. Елизавета Григорьевна при-

ходила в столовую, садилась рядом, и надо было брать вилку и нож, резать какие-нибудь макароны и вести светскую беседу. Это не прошло даром: я знаю, что чем едят. Хотя Елизавета Григорьевна дала прекрасный совет: «Если вам в гостях подали яблоки и нож, вы обязаны есть их ножом. Если вам подали только яблоки, просить нож у хозяев неприлично».

— Когда вы почувствовали себя актером?

— Мне было лет пять, и я устраивал дома кукольный театр. Ставил стулья с высокими спинками, покрывал их скатертью и как из-за ширмы показывал фигурки — пьесу играл, сам придумывая ее по ходу действия. Лампой синего света я освещал своих героев, и мне казалось, что дело происходит ночью. Будильником я давал звонки, собирая родственников и соседей по нашей петербургской квартире. И уже чувствовал себя актером, естественно.

— Моя жена смотрит на вас по телевизору такими глазами, что я ревную.

— Ну что я должен делать?

— Да лучше бы ничего... Вам часто приходилось отмахиваться от поклонниц?

— Приходилось.

— Сейчас появилось много продуктов, которых советские люди никогда не пробовали. А у вас есть блюда, которые вы открыли для себя совсем недавно?

— Да! Мне на день рождения почти год назад подарили микроволновую печь и теперь... Я мажу куски хлеба с отрубями маслом, кладу сверху колбасу, а на нее кусок сыра, и ставлю в микроволновку. Не знаю, на сколько минут — я смотрю в стекло, и, когда сыр

начинает плавиться, вынимаю. Это замечательно.

— Вы, похоже, любите готовить.

— Обожаю. Но я не умею готовить суп. Очень хорошо делаю салаты и совершенно изумительно пеку шарлотку. Последнее мое изобретение — это шарлотка со слоем яблок, слоем фиников, потом банан. А тесто: два яйца, стакан сахара, стакан муки, ваниль и корица обязательно. У меня корица идет очень густо, поэтому я воспользовался своей египетской поездкой и привез оттуда корицы и каркаде. Мое последнее увлечение — это чай каркаде, палестинская роза. Снижает давление, и безумно вкусно, кисленько.

— Говорите, говорите...

— Я недавно еще придумал замечательное блюдо: куриные ножки кладутся на дно большой гусятницы, потом сверху филе индейки кусочками, слой шампиньонов и слой морковки, протертой на крупной терке, потом опять слой филе индейки, опять шампиньоны, морковь, сыр и майонез — и в духовку минут на тридцать-сорок. Немного луку можно.

— Вы еще говорили, что хорошо делаете салаты.

— В салат годится все, что есть в холодильнике. Почти по Елене Молоховец: «Когда у вас дома ничего нет, достаете из погреба баранью ногу». В салате возможны самые невероятные сочетания. Главное, если есть овощи, сыр и майонез пополам со сметаной и немножко кэрри (индийская приправа, у меня идет во всех случаях жизни), то салат готов. Я люблю и собственноручно салат, листья.

— Вы ведь большой огородник.

— Я скорее цветовод, чем огородник. На огороде у меня растут только укроп и лук. Есть тридцать кустов черной смородины и один — красной. Двадцать два кило варенья сварил в прошлом году. Еще у меня клубника и больше ничего нет съедобного, только цветы. Сейчас из Голландии привез луковички шикарных черных тюльпанов, они уже один раз всходили.

— А что самое интересное вам приходилось есть? Такое, что помните всю жизнь и говорите: вот это был обед!

— В Египте я объедался очень большими креветками. А вот лангуст мне не понравился: какое-то мягкое сладковатое мясо вязало во рту. В Болонье меня пригласили друзья в скромный такой ресторан где-то за городом, похожий скорее на нашу столовую. Огромные блюда, масса салатов, как всегда у итальянцев, и такие небольшие, вроде как куриные, лапки. Поел, было очень вкусно. Оказалось, это лягушки, и дальше есть я не смог, психологически это меня убило.

— А вина какие предпочитаете?

— По винам я не большой специалист. Люблю водку и коньяк, не признаю джин и виски. Из красных вин люблю простые: «Хванчкара», «Твиши», «Алазанская долина», а из белых — молдавскую «Фетяску».

— Вы любите гостей?

— Гостей — обожаю. Обожаю, чтобы ели, а тех, кто плохо ест, второй раз не зову.

— А сами любите ходить в гости?

— Теперь хожу реже и только в знакомые компании. Хотя, как когда-то говорила Елизавета Григорьевна, считается неприличным тоном — узнавать, кто будет, но я тем не менее узнаю. И если вдруг выясняется, что больше половины гостей мне незнакомы, почти никогда не иду. Потому что терпеть не могу, когда я оказываюсь генералом на свадьбе, и от меня ждут каких-то историй. Это из отдыха превращается в работу. Лучше со старыми друзьями.

— У меня создается впечатление, что вы гурман по отношению не только к еде, но и в целом к жизни.

— Просто я научил себя с годами уметь радоваться малому, не жадничать, не загребать, никому не завидовать и устраивать себе праздник из ерунды. Уметь наслаждаться Господом за то, что он дал мне. Воспринимать даже маленькие проявления доброты, хорошей погоды как подарки судьбы, найти в ситуациях не очень удачных какое-то компромиссное решение... Такая у меня выработалась позиция не примиренчества, а, я бы сказал, терпимости ко многому.