

«БУНТЕ», МЮНХЕН.

— 20 сентября для вас изменился мир...

— Почему это?

— Вам исполнилось 60 лет.

— Ну, и что? Разве 60 лет — это старость? Разве я выгляжу старой?

— Вы такой не выглядите.

— Ах, 60-летие — это такой же день рождения, как и любой другой. Может быть, я чуть больше, чем обычно, подумала о своей жизни.

— И каков итог этих раздумий?

— Я решила, что человек только тогда чувствует себя старым, когда ему есть о чем пожалеть, когда он осознает, что жил неправильно. Когда он вспоминает свои большие ошибки и может сказать себе: «Боже, что я сделал со своей жизнью!»

— А вам есть в чем раскаяться?

— Нет. Вся моя жизнь — это огромный успех, все мои мечты осуществились — и в профессии, и в личном. Конечно, я совершала промахи, но в конце концов и они оборачивались успехом. Поэтому я не комплексую из-за своих ошибок.

— Что поддерживает молодость у женщин? Что должны делать женщины, чтобы выглядеть, как вы, — избе-

— С ним у меня был легкий флирт, но это случилось еще до того, как я вышла замуж.

— Вы сейчас разрушаете мечту миллионов мужчин, которые ночами представляют себе, как они соблазнят Софию Лорен.

— Чудесно, если они действительно об этом мечтают, хотя я думаю, вы преувеличиваете. Но если это правда, мне такая мысль приятна.

— А можно вас вообще соблазнить?

— Нет.

— Три миллиарда мужчин только что скончались от разочарования.

— Очень сожалею, но ничего тут не поделаешь.

— Когда вы встаете утром, есть ли что-то, что вы считаете себя обязанной сделать?

— О чем говорите себе — это мое задание на сегодня, это мой долг?

— Да. Раньше, на-



София Лорен с сыном Карло...

София Лорен:

«Я не богиня и не легенда.

Я до тошноты обыкновенная женщина»

гать слез, любовных переживаний, тоски? Каков ваш фирменный рецепт средства от морщин?

— А зачем женщине стремиться в 60 лет выглядеть, как в 25? У всех у нас те морщины, которые мы заслужили. Следы на лице — станции твоей жизни. Если женщина в 60 выглядит, как в 25, — значит, жизнь прошла мимо нее, не оставив своего следа. Ужас! Я так смотрю на это: если ты счастлива, то и морщинки твои — милые.

— Зеркало вам не враг?

— Нет, пока нет, к счастью.

— Как вы отделяетесь от своих поклонников?

— А у меня есть поклонники? Замечательно, люблю слышать такое. Нет, с ними у меня нет проблем. Я одиночка, и всегда была такой. Предпочитаю быть одной, а не в компании.

— По вам этого не скажешь.

— Знаете ли вы, какая жизненная философия была у меня всегда? Философия дерева. Я выбрала себе место, пустила корни, а обосновавшись, создала вокруг себя свой лес. Только так чувствую себя уверенной и защищенной. Мой лес — это моя семья, мой домашний очаг.

— А где находится ваш домашний очаг?

— Там, где мои сыновья.

— Не там, где ваш муж Карло Понти?

— Я не упомянула о нем потому, что с ним мы просто единое целое. Я воспринимаю нас двоих как одного человека.

— Вы 37 лет замужем за человеком, который старше вас на 21 год. Как мог функционировать такой брак?

— Я за это боролась. Наш брак основан на стопроцентном взаимном уважении. На том, что моменты взаимной гармонии мы не считали делом само собой разумеющимся, а вполне осознанно ими наслаждались.

— И предоставляли друг другу полную свободу, действуя очень мудро?

— Свободу? О ней не просят, ее берут. Мне вообще претит слышать, как сегодняшние супруги зачастую требуют свободы — словно ее и без того нет у каждого! Такой проблемы никогда не существовало в отношениях между Карло и мной. Но я никогда и не злоупотребляла этой свободой и считала, что это само собой разумеется.

— Но как удавалось этому мужчине удерживать вас рядом с собой на протяжении 37 лет?

— Просто я решила, что он то, что мне нужно. Мужчина моей жизни.

— Вы хотите заставить нас поверить, что никогда не изменяли мужу?

— Нет, нет, никогда!

— А что тогда у вас было с Марчелло Маттеотти?

— Боже мой, о чем вы говорите? Да он для меня все равно что брат.

— А как насчет Кэри Гранта?



...и с мужем Карло Понти.

пример, я каждый день звонила матери, в какой бы точке земного шара ни была. К сожалению, больше я этого делать не могу — мама умерла три года назад. Но я всегда точно знаю, где сейчас мои сыновья, и теперь звоню им.

— Судя по всему, вы очень близки со своими сыновьями?

— О, да!

— Не слишком ли близки? Ведь это взрослые мужчины — одному 21 год, другому — 25.

— Не беспокойтесь, я знаю, что делаю. Правда, тому, что значит быть хорошей матерью, не учат в школе. Но я, как бы это сказать... я тень, которая повсюду следует за ними. Человек, который всегда здесь, когда он им нужен.

— Они оба все рассказывают вам?

— Не знаю. Да я и не всегда задаю им вопросы. Не хочу ставить своих мальчиков в положение, когда им придется мне лгать.

— Что вы, богиня секса, рассказывали сыновьям о женщинах?

— Я? Совсем ничего. Матери не должны в это вмешиваться, не так ли?

— И однако они во всем мире вмешиваются, причем миллион раз на дню.

— Это встречается в сценариях ме-

лодрам, но не в моей жизни. Если бы я решила вести себя так, я лишила бы сыновей шанса набираться собственного опыта — хорошего и плохого.

— Были ли времена, когда вы ненавидели две свои выпуклости, потому что они стояли между вами и вашим талантом?

— Вы имеете в виду мои объемы выше талии?

— Да.

— Наоборот. Благодаря им я начала свою карьеру и в 25 лет получила «Оскара» за главную роль. Я всегда знала, на что способна, и совершенно сознательно использовала поначалу свои «объемы», с тем чтобы потом постепенно отходить все дальше от ролей, в которых от меня требовалось быть только красивой. Но без этих, как вы выразились, выпуклостей я никогда не продвинулась бы так далеко.

— Споспобы ли женщины на что-то, чего никогда не сделают мужчины?

— Женщины чудесны. Я всегда на стороне женщин. Только они по-настоящему способны на жертвы. Женщины никогда не заиклены так на самих себе, как мужчины. Особенно если у них есть дети.

— Вы легенда, богиня привлекательности. Не хотелось бы вам быть обыкновенной женщиной, как миллионы других?

— Не очень-то доверяйтесь внешнему впечатлению. Оно обманчиво. В действительности я не богиня и не легенда. И мне не нравится, когда люди относятся ко мне соответствующим образом. Я до тошноты обыкновенная женщина, мать, жена. Когда меня взгромождают на пьедестал, тем самым вытаскивают мои корни из почвы, и тогда я начинаю бояться, что свалюсь с этого пьедестала.

— Когда вы в последний раз стояли у плиты?

— Вчера вечером. Приготовление еды невероятно успокаивает. Я готовлю часто и умею делать все, этому меня научила мама. Особенно славятся мои соусы и сказочно вкусные пирожки. Вот чего я не умею — так это печь пироги.

— Вы вращаете глазами, у вас резкая жестикация, вы родом из Неаполя — наверное, вы в гнев швыряете вазы на пол...

— Ну, вы и посмотрелись фильмов об итальянских женщинах! Нет, у меня все совсем по-другому. Намного хуже. Я бросаюсь не предметами, а злыми словами, а они ранят намного сильнее. Махать кулаками — признак слабости. Уметь нанести удар словами — в этом проявляется сила.

— Снится ли вам один и тот же сон?

— Это было раньше, с возрастом прошло. Мне снилось, что я от чего-то убегаю, убегаю и не могу спастись.

— А ваши дневные мечты?

— Мечты у меня есть и будут до скончания дней. Еще раз сыграть в хорошем фильме, написать хорошую книгу, а главное — иметь внуков. Я бы их безумно любила!

— Александра Муссолини — баба племянница. Она неонацистка. Это неприятно вам?

— Совсем нет. Я люблю Александру, боготворю ее. Потрясающая женщина, очень умная, красивая, честная. Она мужественно борется за то, что считает правильным.

— Это звучит так, словно вы с ней занимаете одни и те же политические позиции.

— Я с вами говорю не о политике. В интервью рассуждения о политике выглядят всегда такими поверхностными.

— Вы кажетесь такой совершенной — и все же есть что-то, чего вы не можете.

— Что, например? До сих пор я считала, что могу все.

— Например, вы не умеете плавать.

— Не бойтесь, я очень красиво держусь на воде.

— Сколько вам нужно времени, чтобы, встав с постели, выйти в свет?

— Я ведь не леди Диана, чтобы выходить в свет! Для лица мне нужно 15—20 минут, на 10 минут больше для волос. Вообще я могу привести себя в порядок с закрытыми глазами.

— Опишите себя постороннему человеку, который вас не знает.

— Если бы я не была Софией Лорен, я хотела бы быть ее подружкой. Она очень терпима к людям, снисходительна к недостаткам, полна понимания, очень чувствительна. Стоит ей познакомиться с человеком, как она сразу может сказать — станут они друзьями или нет. Она это чувствует. София очень бдительна, все подмечает, все видит насквозь.

— Есть ли в вашей жизни тайны, которыми вы хотели бы с нами поделиться?

— Признаюсь вам кое в чем. Знаете, в немецком «Лотто» есть этот самый «Джекпот», супервыигрыш, так вот, я хотела попытаться его получить. Попросила свою секретаршу, она из Цюриха и знает немецкий, поехать в гости к родителям и там заполнить карточку «Лотто». Но мы так этого и не сделали, уж очень это было бы по-дурацки.

— Допустим, к вам явилась добрая фея и сказала: «София, загадай одно желание».

— Почему одно? Обычно бывают три...

— Одно желание.

— Тогда я желаю, чтобы мои дети были счастливы и вели такую жизнь, о какой они сами мечтают.

— Вы иногда лжете?

— Никогда.

— Бывает ложь во спасение.

— Нет, ложь — это всегда плохо.

— Вы чего-нибудь боитесь?

— Очень много. Того, что может произойти завтра; того, что я что-то неправильно сделаю; того, что происходит в мире, что может ядуть моих детей. И еще я боюсь летать на самолетах. Дрожу, пока самолет не приземлится. Сердце стучит так, что перехватывает дыхание. За всю жизнь так и не смогла привыкнуть летать.

— У вас нет страха за существование?

— А с чего бы ему быть? Моя жизнь катится по хорошему накатанной колее, что со мной может случиться?

— В возрасте 23 лет вы вышли замуж за 44-летнего человека. Вы бы посоветовали молодым девушкам выходить замуж за мужчин в возрасте?

— В моем случае это получилось очень удачно, что вовсе не означает, что этому следует придавать силу закона. Все зависит от того, какое у тебя было детство, как прошла твоя юность. Я выросла без отца, и мне, видимо, требовалась замена, которую я в какой-то степени в подходящий момент нашла в этом старшем мужчине.

— Ваш отец бросил вашу мать с двумя дочерьми.

— Да, и тем самым обрек нас на страдания.

— Но теперь вы в таком возрасте, когда уже можно его простить.

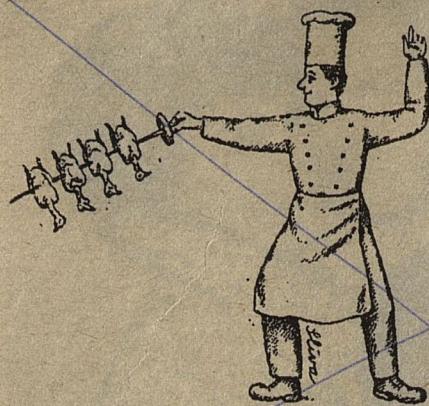
— Я никогда не раздумывала над тем, должна я его прощать или нет. Наверное, я уже простила, иначе я бы его ненавидела, а этого нет. Но я иногда по-прежнему задаю себе вопрос, как он мог сделать нашу жизнь такой ужасной.

— Есть ли мужчины, которых вы находите привлекательными?

— Бывает, что я встречаю какого-нибудь и думаю про себя — «ого!». Понимаете, «ого!», а не «ОГО!». В этом смысле я не отличаюсь от других.

Лорен Софи

28.10.94.



ГАЛЛЬСКИЙ ПЕТУХ — И СИМВОЛ, И БЛЮДО

Жан-Клод РИБО

«МОНД», ПАРИЖ.

РАЗВЕ есть во французской кухне другое столь же знаменитое (и столь тесно связанное с древними традициями) блюдо, как петух в вине? Это уже даже не столько блюдо, сколько символ, хотя рецепт приготовления и допускает известную свободу толкования.

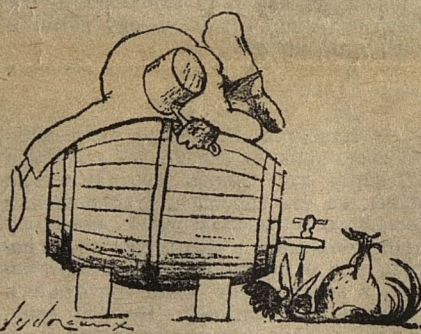
Что такое вообще кулинарный рецепт? Это своего рода красочная гравюра на народные темы. В любой деревушке в Оверни вы можете наблюдать встречу двух петухов — деревянный взирает с высоты старой колокольни, готовый в любую минуту рухнуть, на своего живого собрата, хлопотливого среди верных хохлаток. «Он красуется, раздвывая голубые с серебряным отливом перья, но и первый, сияющий золотом на фоне лазурного неба, хорош», — мог бы сказать поэт. Итак, познакомимся с обыкновенным петухом, обитателем птичьего двора, чья краса не оставила равнодушными мастеров резьбы по дереву. Как известно, петух — самец при курице, он гордо носит гребень, бородку, шпоры, а также «воротник», отливающий всеми цветами радуги. Не успеет прокричать свое первое утреннее «кукареку», как на него уже косит взглядом «менетта» (так в Оверни называют особую искусную повара). Не зря его воспел поэт: «Да здравствует песнь галльского петуха!»

Итак, любой кулинарный рецепт — это что-то вроде цветной картинке, она, помимо чисто технической стороны (в данном случае имеется в виду вымачивание в вине), несет на себе отпечаток моды, привычек, обычаев, свойственных тому или иному времени. Чтобы получилось истинно крестьянское блюдо, блюдо-символ, в нем непременно должен присутствовать привкус вина шантигрю, колорит овернского фольклора и отзвук той самой деревянной колокольни. Но ведь и у Луары не один, а целых два истока, лишите ее одного — и пейзаж будет неполным. Так что не удивляйтесь, рецептов приготовления петуха в вине насчитывается аж 611!

Вот некоторые. Эльзасец Анси советует: «Разрубите его на куски, потушите с луком, добавьте пол-литра рислинга». В Бургундии чаще всего используют шамбертен, в некоторых других местах отдают предпочтение другим винам. Клод Пейро, уроженец Арденн, а ныне известный повар парижского ресторана «Виваруа», предлагает нашему вниманию своего петуха, клюнувшего поммара. В Бресе петуха вымачивают в вине (с добавле-

нием приностей и овощей) в течение одного дня, после чего быстро обжаривают в масле и лишь потом пропитывают маринадом. Под действием жара мясо доходит до готовности, соус же становится густым. Масла берут совсем немного, кусочек величиной с грецкий орех, добавляют тоненький ломтик гусиной печени, а вот муки не кладут совсем. Соус должен быть гладким и блестящим, как зеркало.

В Париже у Клода Пейро репутация консерватора. Он не гонится за модой, придерживается традиций. Обед в этом заведении обойдется в 345 франков. В другом ресторане «О пер транкий» («У тихого папаша») — лучшим среди недорогих ресторанов, его шеф-повар Клод Пероден маринует петуха, прибегая к услугам шато де Полинья, одного из лучших бургундских вин.



В Шампани пользуется популярностью петух в красном вине сорта бузи. Есть и еще один рецепт приготовления сего блюда — в искристом шампанском в течение полчаса петух жарится «всухую». Во Франш-Конте более всего в ходу вина желтого цвета. Жан-Поль Жене из Арбуа вообще отдает предпочтение курице — она готовится быстрее. А вот его земляк Ален Решон, работающий в Париже (ресторан «Сен-Мориц»), предлагает истинным ценителям своего «петуха в совиноне» и всего за 185 франков. Если вы попали в этот ресторан, считайте — вам повезло.

Но все-таки, что же это за блюдо, петух в вине? Первоначально речь шла о чем-то вроде рагу из дичи, но без крови. Правда, сегодня вы такого не попробуете. Значит, это просто тушеное мясо? Повара часто маринуют петуха, как и любую дичь. Именно так поступает Мишель Круазиль из ресторана «Режанси» в Варен-Сен-Илер. В ресторанах чуть попроче практика маринада встречается реже, но результат превосходен. Цена умеренная, 170 франков. А вот что вы скажете о петухе в пиве, как это принято во Фландрии? Или о петухе в сидре — попытайтесь отведать его в долине Ожа. Для этой же цели используют и бретонский сидр. Еще более экзотичным по сравнению с «базовой моделью» покажется петух в уксусе по-лионски, не говоря уже о петухе в кислом соке незрелого винограда, этим славится Перигор. В этих

блюдах уже отчетлив южный акцент. Терпкий вкус вина уступает свое место откровенной кислотности. «Разрежьте, сбрызните, приправьте... И подкислите». Некоторые, впрочем, считают, что именно этот рецепт самый правильный, истинно крестьянский, но лично я так не думаю. Наши матери тоже ведь хранили старые рецепты. Моя, например, добавляла ложку водки, но об уксусе и не помышляла.

Этот рецепт можно сравнить с жанровой гравюрой или картинкой, обязательной деталью которой будет наш галльский петух. Гулял себе петух, гулял, пока не попал в руки к плотникам, они как раз заканчивали ремонт деревенской колокольни. А у них оказалась припасена бутылочка шантигрю.

Итак, петух взлетел на колокольню, символизируя национальную гордость французов. Правда, одновременно он оказался и в кастрюле, на сей раз послужив символом благосостояния той же нации. Вот такая двойственность судьбы, но и в том, и в другом случае судьба эта славная. А крестьянка-повариха, уже известная нам «менетта», где-нибудь в Сен-Флу или Туанон-де-Вик поднесет гостям это чудесное блюдо. Справедливости ради признаем — в былые времена петух в вине чаще всего символизировал умение хозяйки использовать остатки от вчерашней трапезы. Так что первый день петуха ели жареным, второй — в вине, а уж третий — в уксусе. Честное слово, я знал одного хозяина забегаловки в Везон-ла-Ромен, который хвастался — именно так он и поступает. А вот повар Жан-Ив Бат из Клермон-Феррана не только уважает традиции, но и талантливо развивает их. Я пробовал его петуха. Вначале его готовят по классическому рецепту, затем освобождают от костей, а в соус добавляют пюре из свиных ножек. Подают теплым. Пальчики оближешь.

Легенда о петухе в вине будет неполной, если мы не упомянем комментари Анри Пурра: «Итак, если вы хотите приготовить петуха в вине, возьмите цыпленка, быстро забейте его, разделите на шесть частей. В кастрюле растопите три унции сала. Бросьте в кастрюлю петушка, толченый чеснок, пряные травы, чтобы получить красивый розовый цвет. Сверху влейте хорошую кружку доброго старого шантигрю, и, когда будет все готово — петух, пряности, винный соус, — подавать как жаркое». На десерт — глоток сладкого вина от папаша Южана, с его хитрой крестьянской улыбкой. А что это за шум на улице? Да это жители Оверни пляшет знаменитый танец горцев — бурре.

СОВЕТУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

РАТАТУЙ

(4 порции)

Рататуй — провансальское блюдо из тушеных овощей. Подается на стол охлажденным до комнатной температуры. Не следует резать овощи мелко, готовить их лучше по отдельности и смешать только в последний момент. Чтобы приготовить первоклассный рататуй, требуется довольно много времени. Блюдо вкуснее на следующий день, когда пропитаются ароматами.

Другой вариант: готовый рататуй, еще горячий, смешивается с таким же количеством отваренных макарон. Посыпать мелко порубленными листиками базилика и подавать на стол.

2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 3 крупных баклажана, 6 кабачков (или 12 мелкоплодных кабачков), 3 перца (1 красный и 2 желтых, зеленый для рататуя не используется), 2 помидора, веточка розмарина, веточка тимьяна, 300 мл оливкового масла, листики базилика, соль и перец.

Посуда: небольшая миска, дуршлаг, большая миска, большая тяжелая сковорода, ложка с прорезями.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подготовить овощи. Подержать помидоры в кипящей воде одну минуту, дать остыть, снять кожицу и вынуть семена. Порезать все овощи, листья тимьяна и розмарина.

Налить в большую тяжелую сковороду примерно 3 столовые ложки оливкового масла, поставить на средний огонь и поджарить лук, помешивая (он не должен стать золотистым). Когда лук станет мягким и прозрачным, добавить чеснок и жарить еще две минуты. Ложкой с прорезями переложить содержимое в дуршлаг над миской.

Добавить на сковороду еще чуть-чуть оливкового масла и поджарить перец так, чтобы он стал слегка коричневым, но не «расползался». Переложить в дуршлаг. Потом — баклажаны и наконец кабачки. Добавить в овощи измельченную зелень. Посыпать солью и перцем, переложить все овощи на сковородку, добавить оставшееся масло и стейший в миску сок. Тушить 5 минут, помешивая. Снять с огня и смешать с очищенными, но нежареными помидорами. Они «дойдут» среди горячих овощей.

Остудите рататуй и поставьте на ночь в холодильник. Перед подачей на стол дайте ему постоять при комнатной температуре.

Если вам не терпится поскорее отведать свое произведение, разрежьте вдоль кусок длинного батона белого хлеба и положите внутрь горячего рататуя. Слегка сожмите половинки, чтобы сок впитался в хлеб.

Блюдо в слегка поджаренном виде можно подать и с жареным мясом или рыбой.

«Индепендент он санди», Лондон.

София Лорен:

«Я не богиня и не легенда.

Я до тошноты обыкновенная женщина»

(Окончание. Начало см. стр. 11).

женщин: никто не ждет встречи с мужчиной «ОГО!». Но остается надежда, что такой вдруг появится и захватит тебя всю целиком. Что тогда случится, понятия не имею.

— Что значит для вас старость?

— Это когда в глазах тускнеет или вовсе угасает огонек. Этот огонек можно сохранять вечно, если человек в ладу с самим собой, если он остается

счастливым, а счастливым можно быть всегда. Не надо только строить из себя кого-то другого. Мне кажется, у меня в глазах этот огонек горит.

— Вам больше не дают ролей в кино, или вы специально создаете впечатление, что вы недостижимы?

— Я много снимаюсь для телевидения, а это та же самая работа. Я могла бы получать больше ролей в кино, но мне не хочется, потому что мне не подходят роли и сценарии. Выдавать душу в роли, не веря в

то, что ты делаешь, — это мне не по нутру. Но когда появляется режиссер вроде Роберта Олтмена и предлагает сниматься в фильме вроде ленты «Готовое платье» — тут я соглашаюсь немедленно, хотя бы даже ради того, чтобы снова оказаться на съемочной площадке рядом с Марчелло Мастроринни.

— Как велико ваше состояние?

— Вас это совершенно не касается. Но не беспокойтесь, с голоду я не умру. Если возникнет такая угроза,

придется соглашаться на плохие сценарии.

— Хотите, не хотите ли — ничего уж тут не поделаешь: вам 60. Признаться, царапает где-то внутри?

— Я исповедуюсь только в церкви, но не перед вами. Нет, ничего нигде не царапает. Я в полном порядке.

— Представим себе такую сцену: вы стоите на автобусной остановке, и вдруг начинается ливень. Автобуса не видно. Что вы делаете?

— Сниму туфли и помчусь бегом к ближайшему укрытию. Вы наверняка меня не догоните — я еще бегаю очень быстро...