

# Прекрасное — рядом

Можно говорить, что Наталья Петровна Кончаловской, которой исполнилось 80 лет, повезло с детства. Внучка художника В. И. Сурикова, дочь знаменитого советского живописца П. П. Кончаловского, она с детских лет росла в творческой атмосфере. Однако девочка не стала художницей. Ее привлекла литературная деятельность, в которой она должна была искать свой путь.

Круг творческих интересов писателя Натальи Кончаловской необычайно широк. Ею написаны десятки книг, и любая пользуется успехом у людей различного возраста, независимо от того, историческая ли это поэма «Наша древняя столица» или книга о В. И. Сурикове «Дар бесценный», книга для малышей о музее великого Коненкова «Деревянные сказки» или книга о выдающемся хирурге А. А. Вишневском.

Успех этот не случаен. Дело в том, что произведения Н. П. Кончаловской отличаются высоким художественным вкусом, глубиной идей, яркой образностью.

Много сил и таланта она отдает переводу зарубежной литературы. Это и Шелли, и Браунинг, и Вордсворт, и прованский поэт Мистраль. Кончаловской написаны либретто к операм «Дон Жуан» и «Фра-Дьяволо», «Банк-Бан» и «Фальстаф».

— Наталья Петровна, известно, что вся ваша жизнь протекала в общении с интереснейшими людьми. Что вам хотелось бы особо подчеркнуть в их характерах, в их творчестве?

— Трудолюбие. У отца в мастерской господствовал труд, постоянный труд. Например, с братом очень часто приходилось помогать отцу сбивать подрамники, грунтовать холсты...

Сейчас я задумала книгу под названием «Волшебство и трудолюбие», в которой хочу рассказать о том, что такое для женщины уметь трудиться. Я была рано приучена к труду, так как жили мы очень скромно. Готовить мне приходилось уже с 12 лет. А в 1918—1919 годах, когда жили в Аб-

рамцево под Москвой (папа очень любил эти места и всегда там работал) и было мне 15 лет, то привозили из Москвы не хлеб (он был по карточкам), а муку, и я выпекала в русской печке хлеб и могла его распределить так, что хватало для всех на целую неделю.

И при этом надо было уметь не только готовить пищу, но и шить одежду. Я умею шить все, вплоть до меха, добирать его, умею вязать и люблю это делать. Когда устаю от литературной работы, то начинаю шить. Все, что вы видите на мне, сшила сама. Умею все делать, но ко всему этому отношусь, как к искусству. Хорошо готовить, хорошо шить — для меня творчество.

Вот это желание человека делать каждую вещь со всей душой, приложить и голову, и руки, и сердце — именно это позволяет создавать прекрасные вещи. Все это необходимо не только в литературе, в живописи, в искусстве, но и в повседневных, так называемых будничных делах.

Я не открою секрета, если скажу, что счастье в жизни достигается трудом и душевным, и самым непосредственным физическим умением создавать мир вокруг себя собственными руками. Об этом я и пишу в новой книге.

— Иными словами, вы утверждаете, что обыденное всегда рядом с прекрасным, что они взаимосвязаны между собой и порой даже не мыслимы друг без друга?

— Конечно!

— Значит, созидание дома, уют в нем — это тоже творчество?

— У некоторых современных женщин, как мне кажется, утерян вкус радости созидания дома. А дом, домашний очаг надо творить, его надо созидать. Поэтому в своей книге я порой рассказываю о таких вещах, которые мало кто знает, делюсь «хозяйственным» секретами. Может быть, мои знания, опыт кому-то помогут сделать свой дом интереснее, лучше, теплее.

— Выходит, у будущих читателей новой книги появится возможность узнать, прикоснуться к чему-то не только в

области литературы, живописи, искусства, но чему-то научиться просто в практическом смысле слова.

— У меня будет рассказ под названием «Круассаны и черный хлеб». Начинается этот рассказ с событий в Авиньоне, в Провансе. Мне очень хотелось узнать, как готовят французские круассаны — маленькие рогалики из слоеного теста, которые продаются во всех французских булочных по утрам. Но рецепт их изготовления французы держат в глубоком секрете, и достать его просто невозможно...

И вот я попадаю в Авиньон и разведываю этот рецепт. «Мадам, вы понимаете, с тестом надо обращаться, как с женщиной. Его надо холить, его нельзя бить, оно требует осторожности», — говорят мне и объясняют, как выглядят тесто, из которого делают круассаны.

Рассказывают необыкновенно поэтично. И внезапно обращаются ко мне с вопросом: «Мадам, я знаю, что в России любят черный хлеб, а вы умеете делать черный хлеб?» — «Умею...» И тут я вспоминаю, где научилась делать черный хлеб. Я веду читателя в Абрамцево, где мы с папой жили, где я спала в комнате Гоголя, на стене которой висел его старинный портрет...

Из этого рассказа можно узнать, что такое вообще Абрамцево, какие люди туда приезжали и сколько врубелевских вещей там находится... И еще кое-какие рецепты. В том числе и эти удивительные круассаны — как их можно сделать.

— Наталья Петровна, а что вы считаете сейчас самым необходимым для человека любой профессии?

— Сейчас, когда на Западе нагнетается военная истерия, вопрос сохранения мира стал самым актуальным, самым насущным для каждого живущего на земле человека.

Работая над книгой об Александре Вишневском, я столкнулась с примером такого вдохновенного служения нашему народу, нашей науке и такой могучей отдаче величайшему делу добра и мира, что решила передать гонорар за эту книгу в Фонд мира (кстати, я являюсь членом Советского комитета защиты мира).

И. Хаймова.

(Из газеты «Вечерняя Москва»).