

ЖУРНАЛИСТ ВЕРНУЛСЯ ИЗ КОМАНДИРОВКИ

«У ШВЕЙКА». О ШВЕЙКЕ И О ПРИВАТИЗАЦИИ

Итак, позвольте пару слов о приватизации. Но совсем не о том, как кого-то благодетельствовали на тысячу процентов годовых или что-то там сделали золотым. Нет, о приватизации нормальной, не криминальной, правда, иногда очень жесткой, с проблемами... но в Чешской республике.

Вы любите Прагу? Было такое золотое время, многие туда от нас ездили. А может быть, слышали о ее красоте от близких или друзей? Может, наконец, вы сживали в знаменитой пражской пивной «У чаши», попивали неповторимое и полезное «Плзеньское»? Эта та самая пивная, где любил бывать небезызвестный Йозеф Швейк и где трактирщиком был Паливец, знаменитый грубиян, но при этом очень начитанный. Впрочем, загляните сами в книгу Ярослава Гашека о похождениях braveго солдата Швейка. Кто не читал, не пожалеет!

Прошло время. Трактир стоит на том же самом месте. Но теперь вы не сможете сюда просто забежать, как раньше, только на пиво, как любят все чехи. И не шумят здесь больше толпы туристов—посещение «У чаши» когда-то входило в программу посещения Праги. Ныне нужно запастись солидным кошельком, а на вечер и вовсе лучше заранее заказать себе места. Новые времена — новые правила. Сам там недавно был, по сторонам посмотрел, отведаль вкусного лукового супа и гуляша. Скромный обед на одного с пивом стоит

около десяти долларов.

А диктуют новые правила его новые хозяева — фирма «Тепфер и брат», — братья Павел и Томаш Тепферы. Павел — профессиональный ресторатор. Томаш — актер пражского Театра на Виноградах. Павлу — сорок шесть, Томаш на три года моложе. Старший следит, чтобы все было в наилучшем порядке на кухне и в ресторане, чтобы рос доход фирмы. Младший занимается всеми бумажными и денежными делами и ведет работу с кадрами.

Сыновья как бы продолжили семейную традицию. Отец некоторое время работал поваром и играл в любительском театре. Вот старший и избрал себе профессию вкусно кормить людей, а младший — говорить с ними со сцены.

Томаш окончил брненскую консерваторию, потом театральный факультет в Праге, играл во многих театрах и на радио, последние семь лет — на Виноградах.

Так и шли себе братья, каждый своей дорогой, пока три года назад их не объединила приватизация. По реституции они получили бабушкино наследство — два дома в несколько этажей на улице На-

у нас работает около 50 человек.

— Мы с братом очень рады, что удалось создать в общем постоянный кадровый состав — поваров, официантов, вспомогательных работников. Не думайте, что это было легко. В театре режиссер старается внушить актерам свою главную мысль, идею, пока они не станут быть с ним заодно. Отсюда и аплодисменты. Здесь же работающие с нами люди почему-то ничего особенного не хотят, у них нет никаких амбиций и честолюбия, кроме желания зарабатывать.

— А сколько объявлений и предложений пришлось изучить, со сколькими разными людьми поговорить! И все же случается, что некоторые могут себе позволить не прийти на работу, уйти совсем и не вернуться больше. Их не волнует общее дело. В какой-то степени это — чешская специфика. Люди за многие предыдущие годы, не зная, что такое безработица, разучились работать по-настоящему. Иногда кажется, что им не понятна гордость за свою работу, за честь фирмы. Вот и случается в нашем деле: приходят гости, повар приготовил плохо, официант не внимателен, чем-то другим обидели клиента. Он больше не захочет пойти и друзьям не посоветует. Пусть вы лично — самый хороший, самый добрый и рачительный хозяин. Так и разоряются фирмы. Вот вам и театр жизни.

— Что касается цен и вообще на кого мы делаем ставку? У нас цены высокие, но стабильные. Сделано это намеренно. С самого начала мы не имели в виду сделать у себя «народный трактир», куда бы забегали парни в рабочих спецовках. Мы думали о так называемом среднем классе, и, признаюсь, это начинает себя оправдывать. Если раньше в том старом государственном ресторане «У чаши» преобладали иностранцы, прежде всего немцы, сегодня у нас половина клиентуры — чехи, многие из них заходят постоянно.

— И этим мы создали нашему «Швейку» определенную репутацию. Иностранцы конечно же и сейчас заказывают себе столики, теперь все больше англичане и французы, японцы и американцы. Но признаюсь, что мы больше любим, когда к нам приходят свои, соотечественники, приходят не с калькулятором — для деловых встреч, а отдохнуть, повеселиться, если хотите, шикануть.

— С ними приятней и работать, и зарабатывать. А вообще главное, как говорил Паливец, — гость как гость!

— Швейка я люблю с детства. Много раз его читал, рос с ним. Мне всегда с ним было весело. Это гениальная штука на смертельно важную тему: о войне и бюрократии, так как и то и другое — самое страшное, что придумало человечество.

— Два года все свое время я посвящал нашему общему с братом делу. Теперь снова у меня на первое место выходит театр. Я по-прежнему играю на Виноградах, а еще в Пражском театре АБЦ репетирую интересную главную роль в комедии «Я пришел на ужин». Но это, — заключил Томаш Тепфер, — уже с рестораном не имеет ничего общего.

Р. С. А я все как-то слышу и вспоминаю веселые шутки и выдумки, выражение лица неповторимого Швейка в исполнении легендарного чешского актера Рудольфа Грушинского. Этой весной он ушел от нас навсегда, выполнив до конца свой долг актера и гражданина.

Юрий ШУГРИН.
ПРАГА — МОСКВА.

● Томаш Тепфер в баре своего ресторана «У Швейка».

Фото из журнала «Коктейль».



боишти. В одном из них и располагался упоминаемый уже знаменитый трактир. Собственно говоря, тот исторический, который у Гашека в романе, перед войной перестал существовать. Только в 1955-м его отремонтировали и сделали придорожную пивную (рядом проходит дорога на Брно), потом частично подновляли и в том виде многие его помнят. Когда братья в первый раз «посетили» свое наследство, они обнаружили, что заведение находится в крайне плохом санитарном состоянии и требует срочного и большого ремонта. А для этого нужны были силы, солидные средства, крепкие нервы и сообразительность.

И вот в 1992 году они сначала открыли в одном из своих домов небольшое кафе «У Клары». А через год, перед самым Рождеством, позвали гостей на пиво и чешские деликатесы в свой новый ресторан «У Швейка». Рассказывает Томаш:

— Я раньше никогда не сталкивался с рестораторским делом, если не считать очень интересной роли бармена в вэмпировской «Утиной охоте». Но признаюсь, что оно здорово захватывает, если им занимаешься всерьез. Здесь ты должен ежедневно быть готовым к любым неожиданностям. Ведь в посткоммунистической Чехии еще весьма силен и влиятелен клан бюрократов, бесконечно требующий справок, согласований, не брезгающий заглянуть и в руку, и в карман. Существует же он за наш счет, благодаря нашей законопослушности и нашим налогам, а сдирают господи чиновники с нас даже слишком много. Кроме того, мне постоянно приходится общаться с персоналом,