

Табачков Олег
Павлович

24.10.02



В СВОЕЙ ТАРЕЛКЕ

Тверская, 13 - 2002 - 24 окт. - с. 8

Как-то Олег Табаков сказал: «Я в первую очередь потребитель, а не производитель!» Сын за отца не в ответе, поэтому первенец Олега Павловича, Антон, больше склонен к «воспроизводству», рождению все новых и новых ресторанов, нежели к «расслабке» и чревоугодию в имеющихся... По сюжету он многоликий Янус: внучатый племянник Ильи Обломова, приятель легкомысленного итальянца Антонио и... седьмая вода на киселе Штольцу. Да, да, тому самому, который не давал Илье Ильичу залеживаться в постели... По жизни трудоголик, отец четырехлетней дочки и зять известного режиссера Павла Чухрая...

- Досуние журналисты утверждают, что у вас, Антон, почти семейный подряд: «в деле» - отец, жена и близкие друзья...

- Жена Настя, получив хорошее экономическое образование, действительно помогает мне в ресторанном бизнесе. Да и друзья не забывают. Интерьер «Антонио» - от моего близкого друга Александра Адабашьяна. А с Мишей Ширвиндтом, которого я знаю, по-моему, лет сто, мы затеяли два новых ресторана неподалеку от Новодевичьего монастыря... Некий «Штольц» «вытанцовывается» от жонглирования начальными буквами наших фамилий... А может, это будут «Окна восьмидесятых». Эстетика, близкая моему поколению: начало полухипповой жизни под неизменный шлягер «Листья желтые над городом кружатся»... Внизу - стейк-хаус в альпийском стиле: господство его величества мяса в разных вариациях, свои коптильни и подсобное хозяйство. Наверху - раз-

гул рыбы и морепродуктов...

- А где же дружище Штольц? С его проповедью вегетарианства...

- Только в аббревиатуре. Если уж случился в моей жизни «Обломов», почему не быть Штольцу?

- Отчего ваш выбор пал на Мишу Ширвиндта?

- Наверное, потому что у нас много общего: оба любим вкусно поесть. Посещаем одни и те же заведения. К тому же Миша немного подустал от телевидения... И потом... В жизни каждого мужчины рано или поздно наступает момент дифференцирования рисков... Мудрые при этом советуют не класть все яйца в одну корзину.

- Но вы-то сами, заметьте, наступайте на те же грабли, покончив с кино и театром...

- Театр - это в прошлой жизни. А в кино я и впрямь давненько не снимался... Последняя эпизодическая роль была у тестя в фильме «Вор». И то по большой нужде: какой-то актер внезап-

но заболел в день съемок. Вот Федя Бондарчук все морочит голову по поводу нового фильма... Если будет время, то со всем удовольствием. Вообще-то за моими плечами что-то около 40 картин. А вот первую не забуду никогда... Тридцать шесть лет назад почувствовал себя абсолютно взрослым и самостоятельным, снявшись в шесть лет в своей первой картине «Времена года» (Краснопольского и Ускова). Съемки проходили в Сухуми, под бдительным оком няни. С тех пор люблю южный колорит, ностальгирую по той еде - мясной, пряной и жутко острой: сумасшедшему харчо, от которого свербило в горле, съедобным до последней косточки цыплятам табака, нежнейшим хачапури... Недавно я снова побывал в Тбилиси. Сегодняшняя Грузия - лишь слабая тень той, которую я помню... Куда-то все растворилось. Наши представления о грузинской кухне - в московском испол-

нении - намного ярче и интереснее...

- Ваши любимые ребрышки молодого барашка - родом из ностальгических сухумских картинок?

- Это наиболее удобный и быстрый способ приготовления мяса на огне...

- Вы человек Огня?

- Я водяной - Рак по гороскопу. Люблю не только рыбу и всяческих морских гадов, но и все, что вкусно и правильно приготовлено. Что значит в моем понимании правильно? Извольте. Дело не в том, что ты готовишь. Важно, как это выглядит и «звучит» на языке. Какого черта соблюдать пропорции, если в итоге невкусно! Не в них счастье! Просто кому-то дано готовить вкусно, кому-то нет. И с этим ничего не поделаешь.

- Но вы же сами в прошлом шеф-повар, профессионал, должны владеть хитростями ремесла...

- Я профессионал только по части еды. По-настоящему ни где не учился: все при-

шло само собой, когда работал вместе с отцом, занимался организацией банкетов и фестивалей... И потом навязывать кому-то собственный вкус - дело неблагодарное... Моя жена, например, полная моя противоположность. Любит ходить в «Макдоналдс». Оно и понятно - другое поколение (Настя на 17 лет моложе), поэтому для меня это не предмет для обсуждения: ни хорошо, ни плохо. Хотя сам я с не меньшим восторгом могу открыть банку шпрот и с удовольствием ее прикончить... Тоже вроде бы не бог весть какая высокая французская кухня...

- Так вы за простоту или виртуозность в кулинарии?

- По-разному. В ресторане выбираю сложные, терпкие блюда. Вообще-то в жизни я попробовал все или почти все. Поэтому становится даже неинтересно. Нет уж того трепета и пиетета к роскошной еде. Я мечтал о суши, пока не открыл японский ресторан: страсть померкла в ту же секунду. Вождь спелетти и пасту до той минуты, пока не появился итальянский ресторан...

- А дома кто готовит?

- Готовлю исключительно я. Хотя редко. Целый день, часов до двух ночи, на работе. Приоритетов, повторяю, в еде нет. Ну нет и все тут! Когда весна и тепло, а живем мы за городом, в Переделкине, жарим мясо на мангале. Зимой варим раков. В те редкие моменты, когда

приходят друзья, готовлю баранину: все тот же огонь и мангал. Дальше только собственная фантазия и желание сделать вкусно. Ребрышки я загадаю мариную, но не в луке, перце и лимоне, как это принято, а в молоке. Ровно столько, сколько нужно, чтобы мясо вобрало в себя нужное количество молочной кислоты и стало сочным и нежным. Дальше жарю. Вы поймите, у меня нет никаких секретов или премудростей. Наверное, есть рецептура, но ее нельзя передать, как голограмму. Если я посоветую замариновать мясо в молоке, это не значит, что у вас получится нужный эффект. Если баранина высококачественная, например новозеландская ягнятина, то ее можно мариновать в сухих специях, с минимальным добавлением оливкового масла. Все это, повторяю, индивидуально: я беру мясо и вижу, на что оно годно. Может, ему крепкий уксусный маринад дней на пять не помешает...

- Говорят: «Что русскому хорошо, то французаму смерть»... Так что же, по вашему, смерть в русской кухне?

- Все, что иностранцу непонятно. То, к чему не привык. Лесные грибы, гречневая каша или вареные раки... Будь они трижды вкуснее тех же омаров, есть их не будут, потому что не знают. В еде французские абсолютные консервативы. Я довольно часто бываю во Франции. Так вот, в русских заведениях питаются исключительно эмигранты. Уважающий себя француз - ни-ни. В Париже мне очень нравится «Буда-бар», «Ногу», «Спуня», всего не перечислить. В основном кухня фьюжен. То, что сейчас на пике моды - Восток и Запад: смешение двух-трех стилей одновременно...

Снобизма французам, шовинизма немцам или расизма американцам я что-то не наблюдала в табачковских ресторанах. Рафинированные иноземцы дружно уписывают непривычную для западных желудков русскую снедь: в самом деле, когда еще доведется покатасть яйца на Пасху или схомачить десяток другой ноздреватых блинцов с паюсной икоркой?.. Главное - богу душу не отдать... от обжорства. А то дедушка Крылов надясь разговелся - и нет классика...

Беседу вела
Татьяна ЕРМОЛАЕВА