

«Театр обеда — это единственное светлое пятно успеха в современной сценической жизни Америки», — говорит президент профсоюза актеров США Теодор Байкель.

Что такое театр обеда? Новое течение, мода сезона? И да, и нет. Мы знаем театр ужасов или, например, театр абсурда, связанный с творчеством Ионеско и Беккета. Есть театр одного актера и так далее. Театр обеда — «единственное светлое пятно» — гоже новация, но имеет она место не на сцене, а в зрительном зале. Точнее, новация сия заключается как раз в том, что зрительного зала нет. Вместо него — ресторанный зал, плотно уставленный обеденными столиками, настолько плотно, что под сцену отводится место размером с десертное блюдо, а в лучшем случае — с тарелку для второго.

Итак, театр обеда, как и всякое новшество, стар как мир или, во всяком случае, как античный мир. Он зиждется на принципе «Хлеба и зрелищ!», который был лозунгом римской черни при императоре Августе и докатился до нас благодаря поэтическим сатирам Ювенала.

Ныне Ювеналов бич свистит над всей Америкой — от океана до океана. Театры обеда растут и множатся, как грибы после дождя (иногда грибы знаются и в меню). В Сан-Диего под театр обеда переоборудуют блинную, в Канзас-сити — прачечную, в Новом Орлеане — казино. Вместительность гастрономических театров варьируется в зависимости от площади для автомобильных стоянок. (Театры обеда в основном тяготеют к пригородам. Почему? Об этом мы скажем несколько ниже). Есть театры на двести мест, есть и на восемьсот. Некоторые носят характер балаганно-павильонный, некоторые обставлены с голливудским шиком. (Опять-таки я имею в виду не репертуар, но сцену, а помещени- ния). За последние два года возникло полсемидесяти театров обеда, входивших в профсоюз актеров США, и еще сто «диких» театров, в которых артисты не получают зарплату, а ограничиваются чаевыми, исполняя в антрактах роли официантов и официанток. (Антракты в театре обеда длятся дольше самого действия. Хлеб всегда имел приоритет перед зрелищами).

В то время как театральный Бродвей Нью-Йорка горит — неоновые рекламы не в счет, — а стационарные театры в других больших городах просто прогорают, театр обеда процветает. Так, владельцы «Сеновала» в Манассасе, штат Вирджиния, зарабатывают в год до полутора миллионов долларов, а владельцы «Пожарного депо» в Омахе — шестнадцать тысяч долларов еженедельно. Секрет коммерческого успеха достигается — вопреки евангелию — хлебом единым. Цены на билеты включают оплату за обед. (Напитки — особая статья). Меню и театральная программа — две стороны одной медали. Медаль — различной стоимости. От шести долларов до пятидесяти. В зависимости от масштабов — географических и географических. Чем больше жратвы и чем ближе к культурным центрам. Так, на простецком Юге театр обеда



Мэлор СТУРА

Рисунок А. Борисова.

дешевле, чем в утонченной Новой Англии.

Поскольку ассортимент важнее репертуара, а шеф-повар главнее режиссера, музыку заказывает тот, кто платит. Репертуар должен способствовать пищеварению. Поэтому театр обеда ориентируется на водевилли и музыкальные комедии. «Драма — табу в театре обеда. Ведь при виде, скажем, царя Эдипа, выдавливающего себе глаза, можно, чего доброго, подавиться вишневым пирогом», — саркастически замечает один из вашигтонских критиков.

В отличие от римской черни аудитория театра обеда состоит в основном из представителей средних классов, среднего возраста и состояния. Это именно та публика, которая бежит из городов в пригороды, напуганная ростом квартирной платы и расовыми волнениями. Так, например, театры обеда начали плодиться с особенной силой вокруг Вашингтона после негритянских выступлений 1968 года. «С тех пор доллары белого среднего класса перестали притекать в город. Для того, чтобы выжить, театр нуждается в долларах предместий», — говорит актер Уолт Лохмен.

Театр обеда кормит в прямом и переносном смысле молодое и безработное актерское племя и подкармливает старое и беззаботное. Молодому некуда деться, старых некуда деть. В этом и только в этом положительная сторона театра обеда. Во всем остальном он источник эстетического несварения, рассадник мешанинских вкусов, распространитель обывательского аромата. Средняя Америка никогда не была завзя-

тым театралом. Ей больше по душе телевизор, установленный в пивном баре. Недаром владельцы театра обеда (или театров обедов?) приглашают на главные роли и за бешеные деньги несколько потускневших звезд экрана — вроде Джоан Фонтэйн, Джейн Рассел и даже Дороти Ламур! (Не потускневшие — совестливые — пока что обходят стороной «теаседальню»). «Мы создаем новую аудиторию. Это в основном за всегдами зланных мест, никогда раньше не посещавшие театр», — с обезоруживающей искренностью признается владелец театра обеда из Нового Орлеана, Лукулл и Меценат в лице едином.

Процесс созидания взаимный. Завсегда-тай, ставший зрителем, диктует не только репертуар, но и его быстротечность. Все течет, все меняется! Ведь нельзя же есть и пить под один и тот же водевилль или мюзикл ежевечерне. Если театры обеда плодятся, как грибы, их репертуар пекут, как блины, причем все комом. Из пивной пены Афродите не создашь!

Журнал «Тайм», повествуящий о новом течении в артистической жизни Америки, высказывает предположение, что «должно пройти по крайней мере несколько лет», пока публика театра обеда дорастет до Гамлета. Это предположение ни оптимистическое, ни пессимистическое. Скорее всего, по-моему, в текст статьи, помещенной, кстати, под рубрикой «Шоу-бизнес», вкралась небольшая опечатка. Вместо «Гамлет» следует читать «омлет»...

Есть или не есть? Вот в чем вопрос!