

Иван Гарелов

ТУК ХЕМИНГУЕЙ НИКОГА НЕ Е БИЛ

Разкази пред приятели

# Книгата излиза с любезната помощ на „Дънди Прешъс Металс“

На корицата – Таверна „Кивотос“ (Ноев ковчег) в Сарти.  
Мъже със самочувствие – Иван Тенев, Михалис Гарудис,  
собственикът Павлос и моя милост

Използвани снимки: личен архив на автора

© Иван Гарелов, автор, 2024 г.

© Орлин Атанасов, художник, 2024 г.

© Книгоиздателска къща „Труд“, 2024 г.

ISBN 978-954-398-795-5

Иван Гарелов

ТУК ХЕМИНГУЕЙ НИКОГА НЕ Е БИЛ

Разкази пред приятели

Книгоиздателска къща „Трул“  
София, 2024 г.



# Съдържание

Предговор .....	7
Трите изпитания на Созопол.....	9
Как очаровах леля Васка с див заек .....	16
Кой ни чака в Итака? .....	27
В плен на гърците .....	32
Приказни съкровища и монашески аскетизъм .....	39
Чувал картофи от Острова на Афродита .....	45
Морските чудовища, наречени морски дарове.....	51
Юначество и дълголетие без гуета .....	62
Цикладите – без Миконос и Санторини .....	67
Пленници в яхта по Босфора .....	72
Изненада на <i>Stare Miasto</i> .....	78
Изгубени в унгарския език .....	82
Тук Хемингуей никога не е бил.....	86
Отдаване по френски .....	92
Бела Италия ни се усмихва.....	97
В Лондон без чадър .....	101
Обяг с Арафат в разрушения Бейрут .....	108

На гости на Садам Хюсеин .....	114
В града на ужаса – къпане във водата за храна.....	118
Оцеляване в 30 дни война.....	125
Китайската храна в Китай.....	129
Далечните корейци – най-близки приятели.....	135
Рюмка водка и агнешка главичка .....	141
Африка – добрите лоши хора .....	145
Откриването на Америка .....	151
Скара, секс и... още нещо .....	158
Сървайвър на Дунав .....	165
Емир или бедуин – кой е на масата?.....	169

# Предговор

Защо написах тази книга?

1. За да опознаеш света, трябва да знаеш как живеят хората.
2. Разказвал съм тези истории стотици пъти пред приятели на маса. Винаги са ми казвали – защо не ги напишеш?
3. За да не спирам да работя, докато събирам материали за едно разследване.
4. За да изплувам от мъката по загубата на жена ми Донка Стамболийска, на която посвещавам тази книга.





# Трите изпитания на Созопол

Беше в края на седемдесетте. Вървахме трима приятели и Донка по главната улица на Созопол. По-точно, движехме се от Босфора до Дарданелите, както наричаха „Пъци бар“ и Старото кафене, които бяха двете заведения, където са събираха любопитните софиянци и местните пичове. Михалис Гарудис, който още не беше световноизвестен художник, крачеше бавно, както и рисуваше своите картини. Скулпторът Кольо Гецов, ортак на Михалис в художествените проекти, търчеше напред-назад и ми обясняваше кои са местните забележителности. Моята любима Донка, с която вече живеехме заедно, следеше за моите реакции. И тримата дълго ме бяха убеждавали да дойдем в Созопол и да видя, че не е по-лошо от Гърция, за която пък аз им разказвах. Аз бях от малцината в света, които бяха вече открили остров Миконос, и ми предстоеше да откривам Созопол, превзет от софиянци още преди години. Кимах с разбиране, но не разбирах на какво се дължеше славата на Созопол.

В галактиката на гръцките острови Миконос е на 23-то място по територия, на 25-о по население, но е най-прочутият в целия свят. Казват за Миконос, че е най-красивият, най-сниманият, най-рисуваният остров. В него можеш да срещнеш най-екстравагантните хора в света, най-големите знаменитости, най-богатите... Казват, че Миконос – това са



*С Михалис Гарудис и Кольо Гецов отиваме в „Пъци бар“*

море, слънце, въздух, красива архитектура. Но всичко това се преплита в такава невероятна игра на светлини и цветове, че той изглежда като нематериален, въздушен, измислен.

Но тук е друго, не мога да го доловя още. Стигаме до Старото кафене. Тук седят предимно старите рибари и местните „светски“ личности, както и тези софийнци, които държат да подчертаят, че са тук отдавна.

Седнахме на една от запазените маси. Аз отказах нашенска мастика, тя е с много захар и боли главата. Отказах и „облак“ – мастика с мента, още една напитка със захар. Една гроздова ракия със салатка бе достатъчно авторитетно за това заведение. Една, че две, че три... Отидох до тоалетната, но бе затворена отвътре. След малко опитах пак. Същият резултат. Тропнах по-силно на вратата и се върнах на масата. По едно време излезе някакъв мухльо и се оплака на своите сътрапезници. Един от тях, висок и едър мъж, ми махна с пръст да отида на тяхната маса. Отговорих по същия начин – ела ти. След



*На Михалис Созопол му напомня родината му*

известно време той се изправи, разкърши плещи и се заклати към мен. Това е Големия Чауш, чух ги да шепнат Михалис и Кольо.

Изведнъж цялото заведение се изпразни. Хората се блъскаха да излязат по-бързо навън. Сигурно знаеха какво ще се случи. Изправих се и се огледах – приятелите ми също бяха на вратата и гледаха от там. До мен беше само Донка. Големия Чауш наистина беше голям, нямаше да мога да го досегна. Напипах с ръката си стола, до който стоях, и го стиснах за облегалката. Това щеше да бъде моето оръжие. Пригответх се.

Големия Чауш вече бе на крачка-две от мен. Спря се, огледа ме. Огледах го и аз – светъл човек, с добро лице. Усмихна се и каза:

– Много си курназ! Няма да се бия с теб.

Обърна се и се заклати към мястото си. Завърна се и цялата публика. Никой не показа изненада от инцидента.

На другия ден срещнах Чауша на улицата. Беше с превързана глава. Някой го беше ударил по главата с бутилка след нашия сблъсък.

– Не съм аз – казах му съчувствено.

– Знам. Ти не си такъв човек. Еййй, добре че не направих тази глупост. Не ми се сърди, брой ме за приятел.

След няколко дни бяхме до късно вечерта във „Воденицата“ – заведение до скалите пред морето, което беше нещо като нощен бар. По едно време Михалис ми каза, че отвън ме чакали група местни младежи.

– Какво искат от мен?

– Да си поговорите.

– Какво да си говорим? И с тях ли трябва да се бия?

– Зависи – усмихна се иронично Михалис.

– А ако не отида?

– Трябва да отидеш.

– Ти познаваш ли ги?

– Да. Те са си такива – пусна една тънка усмивка Михалис.

Тръгнах като обречен навън. Какво още ме очакваше? Защо се държах така моите приятели? Ако тези местните са им по-скъпи, защо ме поканиха да дойдем в Созопол? Започнах да съжалявам, че дойдох, но преди това трябваше да отида на някаква сгледа с неизвестна банда.

Те така и изглеждаха. Насядали на камъните в кръг, аз в средата. Никакви извинения или обяснения защо са ме извикали. Реших и аз да не питам. Все едно че всичко ми е ясно.

Започна като разпит – откъде съм, защо съм дошъл в Созопол, колко ще остана, откъде знам гръцки, защо съм купувал вчера от рибарските корабчета калкан на пристанището? Нищо особено в този разговор. Имах усещането, че по-скоро се изпълнява някакъв ритуал. Накрая ми казаха, ако имам някакви неприятности, да им се обаждам.

Когато се върнах, приятелите ми дори не проявиха интерес какво е станало. Значи са знаели за какво става дума. Местните държат новодошлите софиянци да знаят кой тук командва парада. Минаваш през нещо като изпитание и след това вече си приет в Созопол. Е, аз минах две изпитания, вече мога да съм спокоен.

Не било така. Имало и трето изпитание.

Бяхме се събрали една вечер в двора на леля Фотинка, където спяхме ние с Донка. Под стария орех пържихме калкан, пиехме бяло вино от Каблешково и слушахме гръцка музика, която аз бях донесъл. По едно време се чу някаква команда, през оградата като на кино прескочиха няколко от местните пичове и ни нападнаха. Започнаха със скандал защо вдигаме шум толкова късно. Налетяха да ни бият. Сдърпахме се. Старият режисьор Стилиян вдигна някаква тесла над главата си и нададе боен вик. Румен Петков, аниматорът, който спечели „Златна палма“ на кинофестивала в Кан заедно със свой колега, се опитваше да успокои обстановката. Беше абсурдно, да се

изпотрепем заради едно нищо. Като се уморихме, те си тръгнаха през вратата. На излизане ни казаха, че вече можем да разчитаме на тях за калканите, които бяха хванали покрай цацата.

Така и стана. Аз отивах на пристанището, когато те пристигаха. Разменяхме по една-две думи на гръцки – кога да дойдем, колко калкана са хванали и т.н. Другите туристи оставаха да се молят, а аз се връщах, когато вече бяха разтоварили и контрольорът си бе тръгнал. Вземах чантите с най-хубавата риба на Черно море, която ни продаваха по два лева за килограм. За тях колкото да пият по една ракия.

Така след трите изпитания ние станяхме приятели за години. Превърнах се в най-големия специалист по намиране и транжиране на калкани. Аз правех рибена чорба, а Дончето бе царицата на пърженето. Дори след време, когато отидохме на къмпинг, куцията рибар Славето ни караше целия си улов на калкани за цялата ни група.

Цял Созопол десетилетия се озвучаваше с гръцките песни, които носех от Гърция. Великият Даларас отиде там да пее на стадиона.

### **Рецепта за рибена чорба:**

Моята рецепта не е съвсем созополска. Казах го веднъж в предаването на Бригита Чолакова и местните ми се разсърдиха. А истината е следната – първо, в Созопол не познаваха подправката девесил, която е основна за хубавата рибна чорба, и второ, поради бедност жителите на Стария град, потомствени гърци рибари, разменяха част от своя улов срещу яйца с жителите на Новия град – бежанци от тракийските села. В резултат рибената чорба беше застроена с десетина яйца. Хранително, но не и деликатес. Между другото, намирал съм девесил и в Москва през ноември. Има пазари на разните кавказци.

Най-добрата чорба става, естествено, от калкан. Няма нужда да хабите доброто месо, достатъчно е да използвате главата, перките, опашката, хайвера и едно-две по-дребни парчета. Най-напред слагате в горещата вода твърдите зеленчуци – кромид лук, моркови, целина. Като хвърли един „гюбек“, т.е. като кипне, се слагат рибените парчета. После по-крехките зеленчуци – картофи, зелена чушка. Следват специалните подправки – девесил и джоджен. Към края – домати на едро и сол. Като се отмести, нарязва се и магданоз.

При липса на калкан може да е и от смесена риба, но без примеси от океанска или сладководна.

Като стане дума за Унгария, ще ви разкажа за техния специалитет на рибена чорба.

Моя вариант съм го учил от Захари Жендов и от майката на Колю Гецов. Вежди Рашидов винаги е признавал, че се е научил от мен.

Пържен калкан: Всепризнатият майстор бе жена ми Донка Стамболийска. Не било много полезно да се яде пържено, но всеки друг вариант изхабява калкана. И само на тиган, никога във фритюрник.

# Как очаровах леля Васка с див заек

Колкото и да сме пазили дома си от жълтите новини, станало е известно, че съм покорил Донка, като съм сготвил див заек.

Има такава история около нашето семейство, но тайната на тази история е, че аз сготвих заека, за да спечеля нейната леля Васка и чичо ѝ Георги, с които тя живееше в къщата на „Прага“. Донка бе кръгъл сирак и двамата ѝ възрастни роднини ѝ бяха най-близки. Тази двойка излъчваше аристократизъм, достойнство и умение да се справят с живота независимо от трудностите. Донка често се хранеше с тях и високо ценеше уменията на леля Васка. Ако ги спечеля, значи съм спечелил важна битка.

Знаех, че имам на своя страна един плюс вече, защото заекът беше наистина див и аз го бях обработвал. Сготвих го по ловджийски – с много лук и чесън, моркови, подправки, вино, корени и т.н. Участието на подправките беше агресивно. Всички останаха много доволни, хвалеха ме. Едва след време Донка ми призна, че въобще не яде заек, но е премълчала, за да не ме разочарова.

Ей, трудно е да ги разбереш тези аристократи!

Къщата на „Прага“ имаше няколко външни забележителности и една вътрешна. Сред външните беше една висока като палма череша. С годините я бяха подкастрили и тя се издигаше гладка до втория етаж, където ние беряхме череши от те-



раската. На тази тераска палехме един мангал (бях си го донесъл от Кипър) за скара. Димът от скарата се разнасяше навън и стигаше до спирката на тролея пред къщата. Пътниците почваха да душат и да се оглеждат откъде идват тези миризми. В дворчето имаше едно малко, закрито отвсякъде пространство, където си правехме барбекю и слушахме музика от касетофона. Участваха художниците приложници Живко/Жиката и Коко Гарнизов. По едно време се присъединиха и Михалис Гарудис и Колю Гецов, които наеха ателието на долния етаж.

И – внимание! Дойде моментът за вътрешната забележителност. Това бе масата в кухнята с диаметър 1,20 см. Около нея сме се събирали 10 – 12 до 14 души от къмпингарската компания. Масата, както и останалите мебели в кухнята бяха по наш модел и ги направиха в Банско, а ние си ги боядисахме в гръцко синьо. Бяхме си купили синята боя от Гърция.



*На кръглата ни маса сме се събирали до 12 души*

Къщата ни беше на ъгъла на „Прага“ точно срещу баня „Мадара“. Малко по-надолу, срещу църквата „Свети Георги“, живееше Румен Петков, режисьор-аниматор. След мен в близост живееха Велко Кънев, Антон Радичев, Павел Попандов. Така че кой откъдето и да се прибираще, се отбиваше у нас на по чаша.

Понякога идвах и на групи. Бяхме се върнали с Донка от пътуване в Гърция и си легнахме рано. Към 22,30 ч. на вратата се позвъни. Отворих – навън беше Оскар Кристанов, известен режисьор на документални филми, заедно с целия си екип. Всичките вече почерпени.

– Здравей, бате, работихме до късно и решихме да те посетим. Нали идваш от Гърция, сигурно носиш рещина.

Пуснах ги в кухнята, дадох им дамаджаната и си легнах. На сутринта чувам писък на Донка от уплаха. Тя влязла в кухнята и видяла разни хора, заспали на масата, а стаята задимена от цигарен дим. Събудих ги и ги съпроводих до вратата. После от тераската гледах как се изнизват един по един през



*Рожден ден на „Прага“ 38. Хора имаше и по стълбите*

входната врата и се движат като сомнамбули в работната атмосфера на настъпващия ден.

А на един мой рожден ден за купона бяха дошли толкова много хора, повечето непоканени по тогавашните традиции, че някои си стояха по стълбите с чаша в ръка. Бях излязъл за малко и исках да се върна, за да поема задълженията си на домакин.

– Няма места вътре – предупредиха ме тези от стълбите. Те дори не знаеха, че аз съм рожденик и домакин на купона.

Преди да дам някаква рецепта след този разказ, да напомня една друга дилема: мнението как е по-добре да се направи една веселба – да я организираш до най-дребните ѝ детайли или да импровизираш напълно. Бяхме в станцията на БНТ на „Пампорово“ с Ани Цонева и Васко Тонев. Бях донесъл планински шаран и се черпехме с Бойко, който управляваше станцията, и верния му помощник Рупеца. По едно време Рупеца се вдъхнови:

– Да направим едно чеверме за довечера!

– Вече е четири следобед. А нямаме и готово агне... – възрази Бойко.

– Ей сега ще отидем до Чепеларе и ще донесем агне.

Имаше предвид аз да карам колата. Не бях пил още. Дамите отидоха да поспят и да събират сили за вечерта. В Чепеларе отидохме до братовчед му, който седеше самотен над печен джолан и чаша вино. Седнахме за малко да му направим компания, после натоварихме агнето, което си беше доста едро, но там е такава мярката.

В студа и вилицата окачихме агнето на една кука и започнахме да го дерем. По-точно, започна Рупеца, но забелязах, че дере и месо с кожата. Дали беше от виното, или не знаеше технологията? Захванах се аз. В 18 часа агнето бе готово на огнището. Запалихме огъня, а другите започнаха да приждат. Агнето нямаше да стане преди полунощ, но всички започнаха да топят филии хляб в мазнината, която капеше

в специална тава. Вървеше много на виното. Изкарахме си много весело и го допекохме на другия ден

Но купон стана.

На един Ивановден се очерта истинска катастрофа. Бях се спрял на френската сладкарница срещу входа на новините на bTV. Ние си внесохме напитки, французинът даде някакви негови хапки. Имахме право да си внесем и наш кетъринг. Както си вървеше купонът, секретарката Вихра се появи с тревожна новина. Дошъл микробусът с нашия кетъринг за 500 лева, но французинът не ги пускал. Нямало значение, че ни е обещал. Предложих да му платя този нов кетъринг, все едно че съм го взел от него. И това не поиска, нещо се беше озлобил.

Казах на Вихра да раздаде товара на буса на колегите от „Панорама“ и купонът продължи.

На другия ден бях поканил на печено агне Михалис и екипа на „Панорама“, да си хапнем добре след купона. Седнахме в заведението „Вълка“ срещу сградата на bTV. Тъкмо започнахме агнето, и влезе Вихра с гробовна физиономия.

– Шефе, отвънка е автобусът с кетъринга за 500 лева. Нищо не съм раздала снощи, нали бяха на купона.

Какво да правим? Няма да се откажем от агнето, за да ядем хапки с някакви кремове? Дадохме подарък на „Вълка“ няколко тави, за повече нямаше място в хладилника. Взех решение.

– Вихра, сядай да обядваме. А после ще обикаляте с буса по адресите на екипа, да си напълнят хладилниците.

И до ден днешен този бус ми се появява насън. Но и от двете истории изводът е един и непоклатим.

### **Рецепта за купон:**

Правете смело купона с много алкохол и небрежно количество храна.

Колкото разликата в пропорцията е по-голяма, толкова по-весел ще е купонът.



*Големи певци бяхме...  
– с Тони Димитрова...*