

Анатолий Горбатюк

Ужин с видом на Дарданеллы, или «А скумбрию подать забыли?!»

Мы с женой решили провести часть отпуска в море. «Реформа», связанная с уничтожением самой крупной в мире судоходной компании ЧМП, еще не была завершена, а потому я без особого труда зарезервировал два билета на «Литву», которая должна была в июне совершить средиземноморской круиз с советскими туристами.

Побывав в середине апреля на стадионе, где «Черноморец» мерился силами, кажется, с «Араратом», я встретил в перерыве Виталия Николаевича Тыныныку, симпатичного молоджавого человека лет сорока с хвостиком, известного (ллойдовского) капитана дальнего плавания, который в описываемое время работал в Стамбуле полномочным представителем ЧМП. Поговорили, обменялись новостями... Знакомы мы были давно, близкими друзьями не были, но обоюдную симпатию испытывали. Когда я сказал Виталию о предстоящем круизе, он отреагировал мгновенно:

– Когда, говоришь? В июне на «Литве»? Встречу в Стамбуле, если буду на месте.

...Время в круизе пролетело, как всегда, незаметно. Когда на обратном пути судно пришвартовалось в Стамбуле, чтобы на следующее утро взять курс на Одессу, мы сначала и не поняли, зачем нас приглашают к пассажирскому бюро. И, конечно, подивились такой обязательности моего приятеля: нас встречал Виталий, еще более красивый, чем всегда, в парадной капитанской форме...

Взяв в пассажирском бюро паспорта, мы вслед за Тыныныкой спустились по трапу, где нас ожидала машина.

– Ребята, говорите сразу: экскурсия по Стамбулу вас интересует, или поедем сразу обедать?

Ну какая экскурсия в городе, в котором я бывал несколько десятков раз, да и Людмила бывала неоднократно?..

– В таком случае я повезу вас в лучший рыбный ресторан в Европе. Он находится за городом, ближе к Дарданеллам.

Я имел уже достаточный опыт посещения «лучшего рыбного ресторана Европы» в Неаполе, Лондоне, Марселе и где-то еще, но промолчал, оставив это разоблачение, так сказать, на десерт.

Признаюсь: ресторан, раскинувшийся на плато с видом на Дарданеллы, впечатлял своими габаритами, оригинальной архитектурой и количеством огромных аквариумов, кишашщих рыбой, в гигантском холле.

– Мы сейчас выберем в зале столик, – предложил Виталий, – а потом вернемся сюда с официантом и с его помощью составим меню.

Но нас уже заметили: только мы разместились у окна с впечатляющей панорамой пролива, к нам подошел элегантный, в безукоризненно сидящем на нем костюме седовласый джентльмен, явно не турок. Он оказался хозяином ресторана и, судя по всему, относился к нашему капитану с явной симпатией. Он сразу же предложил свой план, с которым нельзя было не согласиться.

– Я постараюсь сделать так, – сказал он, – чтобы вы попробовали все наше обширное меню, а потому не удивляйтесь совсем небольшим порциям подаваемых вам блюд. И имейте в виду: вам предстоит довольно утомительная работа.

Он тут же дал указание оказавшемуся рядом официанту, молодому турку лет тридцати с толщенной золотой цепью на открытой шее, пожелал нам приятного аппетита и откланялся.

В ожидании обещанной еды я полез в карман за сигаретами. Тут же раздался легкий щелчок, и возле сигареты оказалась зажженная зажигалка. Так вот он какой – «ненавязчивый» сервис!.. Я почувствовал себя весьма неуютно: за мной следили и угадывали каждое мое желание. Правда, к концу обеда, плавно перешедшего в ужин, я к этим ухаживаниям привык, как привыкаешь ко всему хорошему...

И начался нескончаемый, как показалось, парад подаваемых практически без пауз блюд из меню лучшего в Европе (заметьте, ни малейшей иронии!) рыбного ресторана. Забегая вперед, отмечу:

восемнадцать раз нам меняли тарелки, вилки и ложки, потому что именно столько сортов рыбы мы перепробовали – ровно восемнадцать! Мы и предположить не могли, что рядом с нами обитает такое множество нежнейшей рыбной массы!..

Заканчивался наш ужин традиционным ароматнейшим кофе, который был подан, когда уже смеркалось. В течение всего приема пищи меня, любознательного, мучил вопрос, на который официанты ответа не имели, а хозяин заведения исчез, как нам думалось, навсегда. И вдруг – о радость! – он появился, когда мы допивали кофе, а Виталий производил расчеты с официантом.

– И как вам понравилось в моем заведении? Вкусная ли была еда? Внимательно ли относилась служба? – он задавал вопросы как человек, хорошо знающий, какие последуют ответы, и вот здесь возник я со своим коварным, как мне казалось, вопросом.

– Конечно, так вкусно мы, наверное, никогда не ели. Но вот меня крайне удивил тот факт, что среди такого количества рыбных блюд не нашлось места для столь любимой одесситами разных поколений скумбрии. Можно у вас спросить, почему?

Наш гостеприимный хозяин улыбнулся в ответ и произнес:

– Потому что скумбрия исчезла, и исчезла, видимо, навсегда.

– А вот позвольте с вами не согласиться! – запальчиво произнес я. – У меня есть все основания считать, что по каким-то причинам вы – извините за прямоту! – специально лишаете нас возможности отведать уже забытую на вкус черноморскую скумбрию.

– И какие же это основания, если не секрет?

– Никакого секрета нет! Каждый день с раннего утра до позднего вечера у пассажирского причала стамбульского порта стоят шаланды, с которых турецкие рыбаки продают туристам на их глазах зажаренную скумбрию и...

– Так вот вы о чем! – перебил меня со смехом хозяин. – Я готов разнести в пух и прах ваши доводы, только наберитесь терпения и выслушайте меня, не перебивая.

Его рассказ мы выслушали с огромным интересом.

...Когда в середине 1960-х начала катастрофически быстро исчезать черноморская скумбрия, местных рыбаков охватила паника, которая продолжалась до тех пор, пока в Стамбуле не появился норвежский оптовый рыбороговец. Он и предло-

жил поистине дьявольский план, которым с радостью воспользовались местные торговцы рыбой. Он заключался в следующем. В Норвегии закупались контейнеры с замороженной атлантической скумбрией, которая по вкусовым качествам, безусловно, уступает скумбрии черноморской.

...Перед рассветом из холодильных камер стамбульский рыбацк вынимал килограммов 200 замороженной еще в Норвегии скумбрии и загружал ея лодку, в которой удалялся от берега на несколько сот метров и встречал восход солнца. Под лучами солнца рыба в лодке быстро оттаивала. Между восемью и девятью часами утра, когда на причал сходят первые туристы, лодки «с только что выловленной рыбой» подходят к причалу и предлагают прямо с лодки зажаренную (вернее, обугленную) на портативной жаровне на глазах туриста скумбрию, которую вкладывают в разрезанную хрустящую свежую булку. Вкусно – язык проглотить!.. Но в этот раз вся рыба не продается, килограммов сорок осталось. Эту оставшуюся рыбу вынимают из лодки и доставляют в холодильную камеру, откуда перед рассветом опять извлекут и положат в лодку. Может случиться, что одна и та же рыба может несколько раз подвергнуться заморозке и оттаиванию. Приятного аппетита! Вот такая простейшая схема надувательства доверчивого туриста.

Мне оставалось только поблагодарить хозяина ресторана за рассказ и извиниться за невыдержанность...

Тема эта продолжала беспокоить меня, и я обратился к безусловно умному журналу «Химия и жизнь», который издается с 1965 года. В нем я нашел *возможные*, по мнению ведущих европейских ихтиологов, причины исчезновения из Черного моря скумбрии:

«1. Увеличение численности в конце 60-х годов прошлого века в Мраморном и Черном морях луфаря, тунца и пеламиды, которые являются активными потребителями молоди скумбрии и активно подрывают популяцию.

2. Перелов в 1959-1975 годы всех активных возрастных групп скумбрии, в том числе и нерестовой популяции, произошедший по вине стран черноморского бассейна (Турции, СССР, Болгарии и Румынии), ведущих активную промысловую добычу рыб.

Вследствие этого в условиях антропогенной деструкции окружающей среды постепенное восстановление численности самовоспроизводящейся популяции скумбрии в Мраморном море не произошло.

Немаловажным фактором, нарушившим пищевую цепочку в Черном море и сыгравшим негативную роль в исчезновении скумбрии, стало хищническое истребление планктоноядных рыб – хамсы и шпрота».

Несколько лет назад мне как «главному в узких кругах исследователю причин исчезновения черноморской скумбрии» подарили вырезку из какого-то толстого, судя по гляncу бумаги, журнала, в которой известный болгарский ученый ихтиолог утверждает: если бы мировой науке позарез понадобился хоть один экземпляр черноморской скумбрии, наука бы его не получила – даже вычерпав с помощью мощнейшего насоса всю воду из Черного моря...

К огромному сожалению, давно уже нет среди нас славного лloydовского капитана Тыныныки. С его вдовой Наталией Михайловной, очень энергичной, симпатичной моложавой женщиной, «капитанской дочкой» (ее отцом был прославленный капитан-наставник Михаил Михайлович Вайсман), общаюсь во Всемирном клубе одесситов, членами которого мы являемся.

Почему рано уходят из жизни эти истинные флотские души – капитаны? Часто с грустью вспоминаю Кима Никифоровича Голубенко, Вадима Никитина, Льва Кравцова... К счастью, долгожителями оказались друг детства Александр Назаренко (проживает в США) и переехавший в Германию Феликс Михайлович Дашков. Пусть они поживут подольше – как в известной песне, «...и за того парня»!..

