

16+

Ваня Макаров

# Неоканнибалы

Ваня Макаров  
**Неоканнибалы**

«ЛитРес: Самиздат»

2014

**Макаров В.**

Неоканнибалы / В. Макаров — «ЛитРес: Самиздат», 2014

ISBN 978-5-532-10448-8

Эксцентричная выходка ведущего кулинарного шоу так и осталась бы незначительным анекдотом, если бы в результате нее он не оказался в гостях у не менее эксцентричных поедателей человечины. Тех самых, что были героями самых мрачных и невероятных слухов среди жителей Солнечной системы и вели уединенный образ жизни на гигантской засекреченной базе за орбитой Марса, не желая иметь дела ни с орбитальным правительством Земли, ни с администраторами юпитерианских станций. Станций, которые отчаянно нуждались в ресурсах базы неоканнибалов и уже давно отправили для ее обнаружения своего лучшего разведчика.

ISBN 978-5-532-10448-8

© Макаров В., 2014  
© ЛитРес: Самиздат, 2014

## Ваня Макаров Неоканнибалы

Почему произошел сбой самой надежной системы в мирах, до сих пор неизвестно. Но так или иначе вместо того, чтобы пристыковаться к одиннадцатому причалу центральной ромашки базы «Ноль», автоматический грузовой шаттл поднял кучу пыли где-то на обратной стороне Луны. Происшествие это не удостоилось даже короткой строчки в новостях, хотя именно оно породило цепь событий, что привели к кардинальному изменению жизни на солнечных орбитах.

Я узнал о гибели шаттла одним из последних, потому что, как и всегда по выходным, в прямом эфире вел по второму орбитальному каналу свое кулинарное шоу «Cool!!!инария». Вылив чашку соуса на аппетитное жаркое из ящера с острова Комодо и воткнув двузубую вилку в источающее пар мясо, я бодро крикнул на всю студию: «Это cool!!!». Я очень гордился тогда этим слоганом, искренне полагая его оригинальным и гормонально мужественным.

Сразу после этого дикого вопля, который звучал в течение всего шоу с десятков раз и задавал ему, как думалось мне тогда, рабочий ритм, я мило улыбнулся бездушной оптике и заговорщицки пообещал своей аудитории через минуту-другую явить во второй части шоу необычайное блюдо из рациона жителей орбитальных станций, что дрейфуют у Юпитера. В эфир тут же рванулся блок интерактивной рекламы, занимавший по времени, разумеется, не одну, а десять минут – дабы хоть как-то уровнять в правах с нашей основной земной и лунной аудиторией всех тех зрителей, что смотрели второй орбитальный на Марсе и в его окрестностях. Само собой, о дальних космических станциях никто особо не заботился – им и простая-то реклама товаров, доставка которых даже до Марса осуществлялась крайне редко, была без надобности.

Я старательно вчитался в искусно замаскированный под красочную салфетку лист пластика. На нем было по пунктам расписано, как фаршируют оливки самыми разными наполнителями: начиная с лимона и заканчивая кусочками филе золотой форели. Понятное дело я знал, что всего из перечисленного на орбите Юпитера не сыскать. Но спорить с директором, злым как радиоактивный штырь, не решился. Тем более, тот крайне прозрачно намекнул на высшую необходимость этого кулинарного сюжета. Иными словами, политическую его необходимость.

Я как раз дошел до золотой форели, когда из-за фальш-панели, изображавшей кухонный интерьер с древней газовой плитой посередине, вылетела запыхавшаяся Алена Кэнверл, третья помощница нашего бравого босса. По юпитерианским меркам это была классическая толстушка. У нас, при всех своих ста двадцати кило земного веса и талии в 90 центометров, она считалась особой весьма миниатюрной и дажестройной.

– Лэнни, оливок не будет, – томно выдохнула она.

Разве можно было принять ее слова всерьез?

– Брось шутить, Элен! Лучше убери отсюда эту несчастную ящерицу и напомни этим балбесам из доставки, чтобы они не забыли про исходные для фарша. Они там в отдельных...

– Я не шучу, Лэнни! – в голосе Кэнверл было отчаяние. – Ничего не будет – шаттл, он... он разбился!

И она растерянно всплеснула руками. До конца рекламной паузы оставалось минут шесть.

Я уже схватил блюдо с жареным динозавром, чтобы от души запустить им в трехмерное изображение газовой плиты, как из-под потолка раздалось громовое:

– Лэнни!

Судя по голосу, директор снова начитался сводок, недвусмысленно говорящих о том, что конкуренты с третьего орбитального делают нас по всем рейтинговым позициям.

– Да, босс! – я быстренько сунул жаркое Элен и верноподданнически уставился в оптику. Счетчик рядом с ней, слава Нейлу, показывал неплохой зрительский интерес.

– Вынь руки из своей жирной... – тут последовал термин из области занимательной анатомии, – и начинай готовить обещанное шоу! У нас на проводе сидит почти миллион дальних и если ты их разочаруешь, твоя жирная... – босс никогда не трудился разнообразить свои жаргонные выражения, – полетит на Землю делать репортаж о сортирах на гидропонных станциях!!!

Я скосил глаза на счетчик. Директор не врал – почти две трети аудитории, заинтересовавшейся моей «Cool!!!инарией», составляли жители дальних станций.

Я, конечно, попробовал возмутиться. Но босс лишь угрожающе кашлянул в кулак, и этого оказалось достаточно, чтобы Элен как ошпаренная вылетела из студии, а из-за технической переборки мне на стол полетел какой-то полиэтиленовый мешок. Реквизиторы запихнули туда все, что только попало им под руку: жестянку дешевого шпротного паштета, тубик пюре из морской капусты, пакет со сгущенным коровьим молоком. Завершал картину промасленный бумажный пакет с еще теплыми тонкими блинами – такими торговали в ближайшей закусочной.

Я горестно вздохнул. До прямого включения осталась всего ничего.

– Это cool! И прямо здесь и сейчас я покажу вам самое отвязное блюдо самых отвязных парней этой Вселенной!

Терять мне было уже нечего, так что, пожалуй, впервые за многие годы работы я начал импровизировать, пустив в ход всю свою фантазию. Мастерски изобразив, будто испек блины на универсальной сковородке за время рекламной паузы, я с ехидной улыбочкой начал плести всякую чушь, на ходу выдумав историю о том, как несчастным жителям юпитерианских станций для приготовления разных блюд приходится использовать одни и те же ингредиенты. А потому из самых простых и, казалось бы, несовместимых продуктов они порой готовят такие изыски, что остается только диву даваться.

– А главное, для этого не нужно особых кулинарных способностей и много времени, – продолжал заливаться я, видя, как счетчик рядом с оптикой стремительно набирает обороты, фиксируя резкий всплеск зрительского интереса к моему шоу. – И это cool!

Взломав банку со шпротным паштетом, я выбил его на разделочную доску. Не торопясь выдавил рядом пюре из морской капусты и манерно вылил густое сгущенное молоко в соусник. Примерно минуту мне удалось выиграть, глубокомысленно подбрасывая последний из блинов на сковородке.

– А теперь я представлю вам самое оригинальное блюдо, которое я только встречал за всю свою карьеру ведущего вашего любимого шоу!

Недолго думая, я вытряхнул на тефлоновый круг дымящийся блин, икорной ложечкой выложил на него в две одинаковые линии паштет с капустой и свернул блин в трубочку. В конце концов, блинчики с мясом были в колледже моим фирменным блюдом.

– И последний штрих этого необычного рецепта, который мне поведал выходец с одной из юпитерианских станций, – выдохнул я, медленно поднимая соусник и влюбленными глазами всматриваясь в хронометр над оптикой, который предсказывал скорое завершение моего позора. – Вот это банальное сгущенное молоко! Мы оставим его в натуральном виде, но некоторые жители юпитерианских орбит предпочитают его предварительно сварить – прямо в банке, для того, чтобы придать нежно коричневый цвет...

Я нарочито торжественно полил сгущенкой этот ролл, начиненный ядерной смесью шпротного паштета и морской капусты, взял в руки нож с вилкой, отрезал кусок аппетитного на вид яства и героически сунул его в рот. Сладкий жирный блин с острым рыбным вкусом

и оттенком зеленой водоросли, и тогда и сейчас это, скажу вам, еда не для слабых. Но я все же нашел в себе силы с видимым аппетитом прожевать до конца неожиданное творение собственной кулинарной мысли и улыбнуться в оптику.

– Это cool!!!

В эфир ломанулся очередной рекламный блок. Можно было перевести дух. Главное, что я не сорвал прямой эфир, так что у директора никаких претензий не будет. К шуткам коллег с третьего орбитального мне не привыкать, а наши зрители уже через минуту забудут про чудака Лэнни, выдавшего им порцию невообразимой мешанины за оригинальный рецепт жителей далеких юпитерианских станций...

Но как выяснилось, я сильно ошибался. Спустя сутки жители Луны-Ноль, пускай и без особенного ажиотажа, разобрали со складов месячный запас шпротного паштета, а заодно и консервированных шпрот. Мое имя промелькнуло в новостных блоках сразу нескольких газетных операторов, а рейтинг «Cool!!!инарии» впервые за всю историю превысил рейтинги всех аналогичных лунных и земных шоу. Впрочем, распробовав блюдо, многие начали в открытую насмехаться над моим вкусом. И, конечно коллеги с третьего орбитального были здесь в первых рядах. Однако не прошло и недели после эфира, как смеялся уже я. Академия кулинарного искусства юпитерианских орбитальных станций пригласила меня на вручение Золотой картофелины – одной из трех наивысших наград, ежегодно присуждаемых лучшим кулинарам человечества. Причем, как сообщил мне, довольно потирая свои пухлые руки, директор нашего второго орбитального, академики весьма прозрачно намекнули, что я не буду на этой церемонии простым зрителем или почетным вскрывателем конвертов с именами победителей.

– Я уже обо всем позаботился – полетишь скоростным спецрейсом! Да, и все расходы за наш счет! – директор знал о моей нелюбви к любым полетам и был готов на все, чтобы иметь возможность небрежно обронить в разговоре за ланчем с главными спонсорами Луны-Ноль: «Как это где наш Лэнни? Так он же сейчас Золотую картофелину получает от академиков». Вдобавок, как выяснилось гораздо позже, босс мог спокойно позволить себе увеличить затраты на мою персону: юпитерианские станции выкупили у него все выпуски моего кулинарного шоу и подписались на получение всех передач нашего канала. И вот сопровождаемый завистливыми взглядами новостной бригады третьего орбитального я поднялся по трапу на скоростной космический лайнер «Уинстон Черчилль». И через три часа, после прохождения всех необходимых дезинфекционных процедур, благоухающий ароматом дорогой парфюмированной воды улегся в мягкое кресло люксового салона. Справа мгновенно заиграл звездными огнями экран, стилизованный под иллюминатор, а слева с приятным звоном раскрылся бар, забитый самыми разнообразными напитками. Из-под потолка раздался суровый мужской голос, предупреждавший о скором старте. Я торопливо застегнул все три широких пояса безопасности, и принялся расслабленно потягивать джин, то и дело заедая его шариками, слепленными из маринованных орешков сибирской сосны. Взлет я встретил уже в крайне приподнятом настроении: все страхи улетучились сами собой, и, глядя на удаляющиеся лунные кратеры, я бодро запел вместе с Рио Баджо: «О Луна, ты в моем сердце, ты смотришь мне вслед, а я ввинчиваюсь в космические дали».

Дальнейшие несколько часов помню очень смутно – сильно напился. Хотя и не настолько, чтобы совсем потерять представление о приличиях. Словно в тумане встав со своего кресла, я качаясь добрел до туалетной кабины, благо, она размещалась недалеко от моей секции салона. Извергнув из себя излишки алкогольной отравы, которую мы на Луне-Ноль с уважением именovali универсальным лекарством от самых разных фобий, я подставил голову под струю ледяной воды и вроде немного пришел в себя. Впрочем, шатало меня как и прежде, а перед взором то и дело проплывали клочья тумана. Именно поэтому, напевая себе под нос «а я ввинчиваюсь...», с уверенностью, присущей пьяным людям, я свернул в противоположную от

салона сторону и распахнул приоткрытую овальную белую дверь без каких-либо опознавательных знаков.

Захлопнув ее за собой, я удивился наличию вокруг каких-то шумных агрегатов, дернулся было назад, но дверь оказалась наглухо закрытой. Я стукнул по ней несколько раз кулаком – никакого эффекта.

– Эй, привет! Есть тут кто?

В ответ – только стук агрегатов. Я прошел до противоположной стены, во всю ширину которой был установлен огромный гудящий шкаф, поглазел на древний знак, привинченный каким-то умником на одну из центральных створок этого шкафа и понятный даже в стельку пьяному человеку, «Не влезай, убьет!». И наконец понял, что попал туда, где находиться не должен. По счастью у меня с собой была бутылочка виски в виде ноги от скафандра, которую я машинально сунул в карман, оставляя уютное кресло. Устроившись рядом с единственным выходом из этого машинного отсека, за одним из агрегатов, я начал прикладываться к своему личному океану невозможностей: в конце концов уж кому-кому, а пассажирам люкса долго пропадать не известно где не дадут. Как ни странно, эта моя мысль почти тотчас же подтвердилась. Не успел я и наполовину опорожнить заветную бутылочку, как дверь с шипением открылась и в отсек, оглядываясь, зашел человек в форме пилота. Я собрался было вылезти из своего угла и угостить его за мое освобождение, но тут же от этого намерения отказался...

Вошедший достал из-под форменной куртки короткий острый клинок, торопливо вскрыл им створки гудящего шкафа и с размаху метнул свой нож внутрь – аккуратно между стройных рядов каких-то стремительно движущихся деталей. Внутри шкафа что-то треснуло и рабочее гудение прекратилось. Человек воровато огляделся, грубо смял руками, запряганными в изоляционные перчатки, с десяток тонких пластинок, достал слегка погнутый клинок и закрыл створки шкафа. Когда он повернулся, на его лице было такое кровожадное выражение, что я разом протрезвел. Как-то сразу вспомнились ходившие на Луне-Ноль байки про людоедов, обосновавшихся где-то между Марсом и Юпитером и готовых на все ради центнера-другого человеческой плоти. Слава Нейлу, он меня не заметил. И даже забыл захлопнуть за собой входной люк.

Трясаясь словно в лихорадке, я выждал несколько минут и уже поднялся было из-за своего укрытия, как люк вновь распахнулся. В отсеке, осторожно ступая, появился высокий человек в белом капитанском кителе. Он достал из-за пазухи старинный кортик в позолоченных ножнах, наполовину обнажил его сталь, но почему-то остановился, уставившись на покосившийся знак с черепом и костями. Спустя секунду он цокнул языком, бережно задвинул кортик обратно и исчез, наглухо закрыв за собой люк. Я застонал – надо было сразу показаться ему на глаза! Но от следующей мысли меня захлестнула волна страха: он ведь, как и первый, хотел поломать эту машину! Где я, черт возьми, оказался? Это космический лайнер или дом умалишенных?

Ответом на этот вопрос стало новое хлопанье люка. На этот раз вошедший был в синей форме радиста. В полном смятении я наблюдал, как он обходит один агрегат за другим, держа в левой руке какой-лист, а в правой – метровый стержень. Догадаться, что он здесь ищет, было несложно.

Как только он повернулся ко мне спиной, я на цыпочках проскользнул к люку, выскочил наружу и метнулся в туалетную кабину. Залпом выпив оставшееся виски, я приник к дверной щели и успел заметить, как радист с выражением крайнего удивления на лице захлопнул за собой люк, торопливо вытер пот со лба и, придерживая рукой еле заметный под курткой штырь, покинул пассажирскую палубу через служебный вход.

Я умылся дрожащими руками и постарался успокоиться. Может оно так и надо? Может это учения какие или обычай? Я ведь впервые летел на космическом лайнере. Пошатываясь, я выбрался из кабины и чуть не сбил с ног бортпроводницу. Она несла поднос, на котором

дымилась отбивная в окружении жареной картошки и листьев салата. Но мое внимание больше привлек столовый нож, завернутый вместе с вилкой в салфетку не тем концом.

– О! Вот вы где месье! – в голосе девушки было волнение. – Ваш обед уже ждет вас в вашей секции! Если к стандартному набору будут какие-то пожелания, мы их выполним. Только отнесу вот это блюдо мистеру Байону на смотровую палубу.

– Конечно, конечно! – успокоил я ее и двинулся к своей уютной секции. Полог портьеры уже почти сомкнулся за мной, когда я обернулся и увидел, как бортпроводница осторожно прикрывает за собой белую дверь без опознавательных знаков... Но возле моего уютного кресла меня ждал роскошный обед из семи изысканных блюд – и, принявшись за салат с тигровыми креветками, я выкинул из головы всю эту странную историю, решив порасспросить о ней капитана после того, как мы прибудем к Юпитеру.

Следующие четыре дня прошли очень спокойно. Постепенно я познакомился со всеми пассажирами салона. Не понравился мне только сосед из секции напротив: вечно сонный, с небритой физиономией и дорогущим бриллиантовым перстнем, этот господин избегал общения с кем бы то ни было и непрестанно бормотал себе что-то под нос. Остальные – старая дама, владелица половины одного из земных континентов, названием которого я тогда особо не забивал свою голову, ее молоденькая компаньонка с идеальной, самой модной тогда на земных орбитах, фигурой 120–80–120, седовласый джентльмен, с десяток лет назад получивший в наследство транспланетную корпорацию «Тиатроник», и даже его вызывающе худощавая по орбитальным меркам спутница с длинными ногами и всегда искусственной улыбкой на лице, – все оказались очень милыми и веселыми людьми. Мы болтали о последних событиях светской жизни земных орбит, слегка о политике – так, обсудили раз последнюю выходку работников тихоокеанских гидропонных ферм, вздумавших объявить забастовку... Помнится, тогда я считал ее крайне вредной затеей и искренне не понимал, чего еще этим людям, живущим фактически на еде прямо-таки в курортных условиях, может не хватать.

Мы частенько перебрасывались с джентльменом в старинные картишки, потягивая виски со льдом. А вечером, когда он уединился со своей пассией в купе, предварительно приняв пару капсул «Термосекса», я перебирался в общество старой леди и ее компаньонки, и мы обсуждали самые разные кулинарные рецепты и подшучивали над пожилым ловеласом и его содержанкой, страстные крики которой, несмотря на плотную звукоизоляцию, порой можно было слышать даже в общей гостиной.

Впрочем, на шестые сутки полета владельцу «Тиатроника» и его до неприличия страстной подруге пришлось изменить свой обычный распорядок. Мы ускорились за счет гравитационного поля Марса, корректируя при этом курс, а потому еще днем всем пришлось вновь обвязаться ремнями и в течение трех с половиной часов полулежа выдерживать крайне неприятные ощущения, а иногда даже самые настоящие перегрузки в 1.5 G – что было слишком для таких тонких натур, каковыми мы себя считали, не взирая ни на какие вторые подбородки и килограммы жира на бедрах и животе.

К вечеру – который на тот момент из весьма условного понятия окончательно превратился в нечто из области воображаемого – мы, наконец, легли на новый курс, и по этому случаю капитан «Уинстона Черчилля» устроил для нас торжественный ужин на обзорной площадке.

Стол был почти идеально сервирован на восьмерых. Единственным недостатком, стало, пожалуй, только отсутствие зажженных свечей. Остальное: и вилочки для различных видов цитрусовых, и лед, которым частенько пренебрегают даже на самых помпезных раутах, и льняные салфетки – именно льняные, а не ароматно-бумажные, – да и традиционные пять хрустальных бокалов разной величины, каждый из которых предназначен для конкретного напитка, – все было просто великолепно.

Закуски нам были предложены самые что ни на есть традиционные. Маринованные грибы-лисички. Тонко нарезанная ветчина, выложенная на блюде с кусочками индийской дыни

канталупо. Карпаччо из средиземноморского осьминога на подушке из помидоров биф и моцареллы. Усыпанный пармезаном салат из крабового мяса, помидоров черри и рукколы, или аругулы, как еще называют это растение семейства крестоцветных с нежными листьями и удивительно аристократическим, с горьковатой ноткой, вкусом. Тонко нарезанный террин из утиной печени и пластинок сельдерея, укрытый взбитым сливочным маслом и украшенный палочками корицы, инжиром, грецкими орехами. Рядом – весьма остроумно – пюре из чернослива, явно приготовленное с соусом из крепленного португальского вина.

Я не торопясь выложил себе на тарелку для закусок всего понемногу и сделал пару глотков превосходного чилийского красного вина. Многие на орбитах в качестве аперитива уже тогда предпочитали игристое белое, но я всегда считал это первым признаком отсутствия вкуса. Подцепив вилкой кусочек ветчины, я отправил его в рот и тут же удивленно замычал. А закуска то оказалась вовсе и не такой уж традиционной.

– Понравилось? – учтиво улыбнулся мне капитан, отставляя в сторону стакан томатного сока – не поручусь, что в его недрах не таилось чего покрепче, но как бы то ни было, это лучше чем начинать ужин с шампанского.

Я чмокнул губами.

– Еще бы! Где вы сумели найти ветчину из Сан Даниэле? На орбитах ведь сплошь только пармская...

– У нашего лайнера собственная провиантная служба, – пояснил капитан. – И как скоро вы поймете, эти люди могут достать практически все.

– Не знаю, ветчина как ветчина, – проворчал кто-то на дальнем конце стола, и я лишь сейчас заметил, что восьмое место, пустовавшее, когда мы вместе с капитаном корабля и его первым помощником садились за стол, занял мистер Байон. Тот самый сонный господин с бриллиантовым перстнем, что так не понравился мне с самого начала нашего путешествия.

Капитан только широко улыбнулся ему:

– У нас, у старых вояк, более прагматичный взгляд на все эти вкусовые нюансы, так ведь, мистер Байон? Поэтому я бы порекомендовал вам под вашу водку маринованные грибочки.

Я чуть не подавился салатом. Пузатый бокал для минеральной воды, что держал этот ворчун, был заполнен на две трети. И судя по этикетке на бутылке, которая появилась на краю стола, это была «сибирянка» – мягко говоря, не лучший выбор для культурного застолья.

Мистер Байон покраснел, залпом опрокинул бокал в свою луженую глотку, крякнул и, последовав совету капитана, налег на лисички.

Две симпатичные бортпроводницы, тем временем, подали первое – ароматный суп на кокосовом молоке с филе тюрбо, креветками, сельдереем и сладким болгарским перцем. Я осторожно, исключительно из вежливости, попробовал кусочек филе – на дух не переносил калкана, турецкую разновидность этой рыбы, а балтийская тюрбо, с явными нотками ила, и вовсе вызвала у меня отвращение. Однако «Уинстон Черчилль» продолжал изумлять кулинарными шедеврами.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.