

Фуа гра футурис вульгарис

Универсальная кухонная машина УКМ-207 «Красноярск» проста в обращении и представляет собой кибернетический автомат, рассчитанный на шестнадцать сменных программ. УКМ-207 объединяет в себе механизм для переработки сырья и полуфабрикатов с механизмом мойки и сушки столовой посуды. УКМ-207 способна готовить одновременно два обеда из трех блюд, в том числе на первое — супы и борщи разные, бульоны, крошки...

А. и Б. Стругацкие. Полдень. XXII век

Как хорошо, проголодавшись, решать свои проблемы таким вот образом: «Штурман подошел к окну Линии Доставки, набрал шифр наугад и с любопытством стал ждать, что получится. Над окном вспыхнула зеленая лампа: заказ исполнен. Штурман с некоторой опаской сдвинул крышку. На дне просторного кубического ящика стояла картонная тарелка. Штурман взял ее и поставил на стол. На тарелке лежали два крепеньких малосольных огурца». Эту деталь Мира Полудня Стругацкие додумали очень просто — отталкиваясь от встроенных мусоропроводов в элитных московских квартирах и всеобщего общепита. Но вот что делать там, куда Линия Доставки не дотягивается? А идти в общепит не хочется... Как героям их рассказа «Скатерть-самобранка» (1961) из того же цикла. Приходится добывать и осваивать кибернетический автомат из эпиграфа. С не совсем предсказуемым результатом.

«В ящике лежала пачка каких-то тонких листов, красных, испещренных белыми пятнами. От листов поднимался смрад.

— Что это? — растерянно спросил Женя и взял верхний лист двумя руками, и лист сломался у него в руках, и куски упали на пол, дребезжа, как консервная жестянка.

— Прелестный гуляш, — сказала Шейла. — Гремящий гуляш. Пятая стихия».

Риском предположить, что спустя более полувека после написания этого текста героев гораздо лучше поймут многочисленные обладатели хлебопечек, мультиварок, жарочных плит и посудомоечных машин, блендеров и соковыжималок, чем его читатели-современники. Впрочем, они были в фантастике не одиноки. Героиня рассказа Роберта Шекли «Минимум необходимого» (1955) «ошиблась делением на шкале Походного районного аппарата, и бифштекс вышел пережаренным, картошка недоваренной, а яблочный пирог так и остался незамороженным».

Увы, вместе с обильным и вкусным питанием приходит и одно из его самых неприятных последствий — лишний вес.

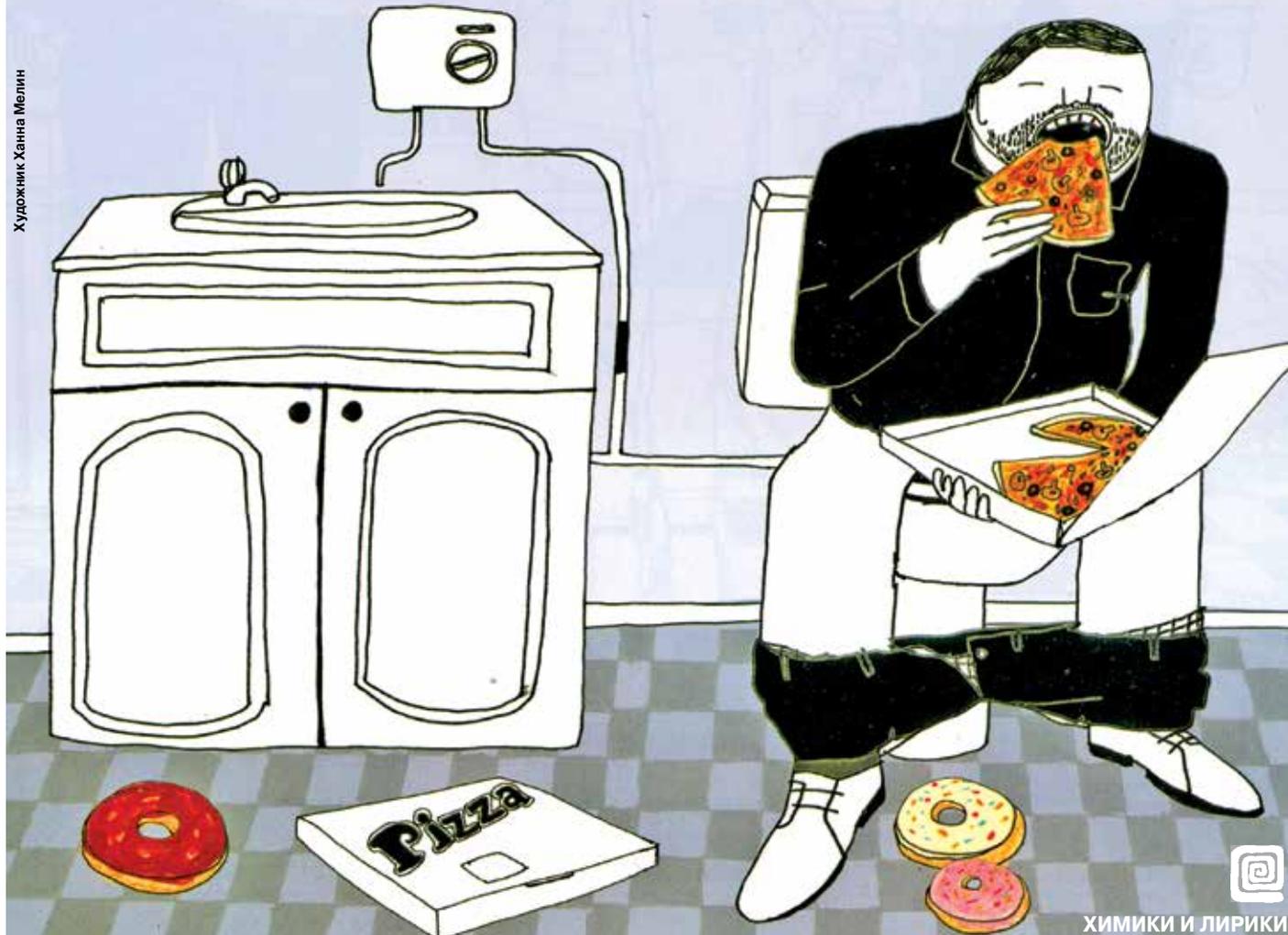
Первым (как и во многом другом) БАД для снижения, а точнее, потери веса предложил классик фантастики Герберт Джордж Уэллс. В рассказе «Правда о Пайкрафте» (1903) герой, которому надоело обжорство его соклубника Пайкрафта, предлагает ему воспользоваться рецептом своей прабабушки-индуски для потери веса — с поразительными результатами. Пайкрафт лишился веса, он вынужден сидеть дома, спать на потолке, а спускаться, снимая с полок в качестве балласта тома Британской энциклопедии. Но увы, вес исчез, а масса-то осталась. И герой, на свою беду блистательно решив проблему потери веса — свинцовыми подштанниками, приземлив «облако в штанах» — Пайкрафта, снова вынужден терпеть в своем — английском! — клубе неутомимого обжору.

А вот в рассказе американца Рэя Эллиса «Укуси себя за локоть, Глория Маршалл!» (1980) главный герой-биохимик настолько устает следовать всяческим диетам (Глория Маршалл — актриса и создательница модных диет и даже целой сети салонов для похудения в 70—80-е годы прошлого века), что изобретает средство, которое сажает на диету весь мир. Причем, судя по деталям создания этого средства, автор — знающий биохимик, а идея заставить человеческий организм не воспринимать лишнюю еду (а с нею ее калории) как еду, возможно, уже кем-то разрабатывается.

Впрочем, будущее отнюдь не для всех приготовило сочные стейки. В романе Фредерика Пола и Сирила Корнблата «Торговцы космосом» (1953) на перенаселенной Земле в ходу соевые котлеты, а натуральное мясо получают из размороженных мамонтов.

Неудивительно, что в поисках новых источников белка люди отправляются в экспедиции уже не столько в пространстве, сколько во времени. В рассказе поляка Анджея Чеховского «Времена трехдюймовых бифштексов» (1965) ученые вывозят из мелового периода динозавров на мясо. Правда, вкус продукта оказывается не слишком подходящим для гурманов, но бифштексы из заглавия все же получают.

Идея добывать ценный белок из динозавров посещает и пришельцев из космоса в юношеском рассказе Айзека Азимова «Легкая добыча» (1939). Путешествен-



ник из нашего времени наблюдает заготовку доминирующего на планете вида биологических ресурсов — процесс, по всей видимости повлекший за собой скорое истощение охотничьих угодий. Тут можно вспомнить пробитый пулей череп динозавра из повести Ивана Ефремова 1948 года «Звездные корабли». Впрочем, надо отдать ему должное, советский палеонтолог был далек от того, чтобы обвинять пришельцев в вымирании динозавров. А у Айзенка человек вспоминает, что в так называемые цивилизованные времена он сам является весьма распространенным биологическим ресурсом и источником ценного животного белка...

Мясозаготовки во времени — это увлекательная экзотика. А вот получать то же самое синтетическим путем — идея вполне рабочая, фантасты отдавали ей дань с очень давних времен. Кстати, чем не повод изменить весь ритуал застолья?

Хьюго Гернсбек в своем эпохальном романе «Ральф 124С41+» (1911) так описал поход героев в ресторан: «Они уселись за стол со сложной системой кнопок, выдвигаемых планок и рычажков, смонтированных на серебряных щитах. Такой щит имелся для каждого клиента. Со щита свисала гибкая трубка, к которой нужно было прикрепить мундштук, находящийся в дезинфицирующем растворе в сосуде, укрепленном на доске.

Меню было выгравировано на ней же, и нужно было водить по нему передвижной стрелкой, останавливая ее против названий выбранных блюд. Затем серебряный мундштук вставлялся в рот и нажималась красная кнопка. Заказанная жидкая пища начинала течь в рот в количестве и со скоростью, регулируемые этой же красной кнопкой. Чтобы добавить соли, перцу или иных приправ, вообще придать пище желательный вкус, достаточно было нажать соответствующие кнопки. Особая кнопка регулировала температуру пищи.

Мясные, овощные и другие блюда подавались в разжиженном виде, искусное приготовление придавало им исключительно приятный вкус. Когда переходили от одного блюда к другому, гибкий шланг прополаскивался горячей водой вместе с мунд-

штуком, однако вода из него не вытекала. Отверстие мундштука герметически закрывалось на время промывки и вновь открывалось по окончании этой операции.

Во время еды люди сидели, откинувшись на спинку удобных кресел. Не было нужды в вилках и ножах, которыми пользовались в минувшие века. Прием пищи превратился в удовольствие». Да уж...

Неоднократно возникали в начале XX века идеи совсем отказаться от пищи. С. Бельский в романе «Под кометой» (1910), почти одновременно с Гернсбеком описывая общество будущего (с массой курьезных и пророческих деталей), провозглашал: «Теперь мы питаемся пилюлями, в которых сконцентрировано все необходимое для поддержания жизни. Четыре или пять пилюль утром, до десятка днем и две или три вечером составляют всю пищу взрослого человека. Фабрики, химические лаборатории и заводы, на которых машины приводятся в движение силой морского прилива и солнечной теплотой, заменили хлебные поля, сады и скот древних».

Как тут не вспомнить замечательное «Молекулярное кафе» Ильи Варшавского! «Люля сказала, что ей больше нравится еда, синтезированная из светлой нефти, чем из темной». И 360 блюд из меню, предлагаемых роботом, вероятно, понравились бы героям тоже. Как и блюда, синтезируемые по их желаниям. «А вечером вдруг Люля расплакалась. Она сказала, что синтетическая пища это гадость, что она ненавидит кибернетику и хочет жить на лоне природы, ходить пешком, доить козу и пить настоящее молоко с вкусным ржаным хлебом». И эти чувства более чем понятны современным потребителям не совсем натурального молока и странного творожного продукта, колбас с пониженным содержанием мяса и тортов на не сливочном масле. Мы, в конце концов, живем в будущем. В XXI веке, который так и остался будущим для такого числа настоящих хороших фантастов...

**Владимир Борисов,
Александр Лукашин**