

АРТЪР КЛАРК
ХРАНАТА НА БОГОВЕТЕ

Превод от английски: Венелин Мечков, 1998

chitanka.info

Редно е да Ви предупредя, господин председателю, че голяма част от моите показания могат да предизвикат пристъпи на гадене. Имам предвид някои аспекти на човешката природа, които твърде рядко са предмет на обществени дискусии, още по-малко пък на заседанията на един комитет на Конгреса. Боя се, обаче, че този път ще бъде невъзможно да си затворим очите. Има мигове, когато булото на лицемерието трябва да бъде вдигнато, и този е един от тях.

Всички вие, господа, както и аз, произлизаме от хищниците. От изражението на лицата ви ми става ясно, че повечето от вас не разбират тази дума. Не би трябвало да се изненадвате от това. Тя е архаичен термин, неизползуван вече цели две хилядолетия. Реших, че ще е по-добре да пренебрегна евфемизмите и да бъда брутално откровен, дори и да ми се наложи да използвам думи, които никога не се произнасят пред възпитани хора. Извинявам се предварително на всички, чиято чувствителност бих могъл да засегна.

Само допреди няколко столетия любимата храна на почти всички човешки същества е била *месото* — *плътта* на убити животни. Съвсем не се опитвам да ви накарам да повърнете. Не, просто констатирам един факт, чиято достоверност може да проверите в който и да е учебник по история...

Да, разбира се, господин председателю, ще изчакам сенаторът Ървинг да се съвземе. Ние, професионалистите, рядко пропускаме да отчетем възможната реакция на лаиците на твърдения като горното. Същевременно съм длъжен да предупредя уважаемите членове на комитета, че най-неприятното тепърва предстои. Ако някой от вас, господа, е гнуслив, съветвам го да последва сенатора, преди да е станало късно...

Ако нямате възражения, ще продължа. Съвсем доскоро всички хранителни продукти са могли да бъдат разделени на две категории. По-голямата част от тях е била произвеждана от растения: зърнени храни, плодове, планктон, водорасли и други растителни видове. Днес ни е трудно да си представим, че огромната част от нашите прадеди са били селяни, които са се сдобивали с храна от земята или морето с помощта на примитивни и често пъти крайно изнурителни способности. Това обаче е самата истина.

Вторият вид храна, ако позволите да се върна към тази неприятна тема, е била месото, добивано от сравнително неголям брой

животни. Навярно са ви известни поне някои от тях — крави, свине, овце, китове. Повечето хора — неприятно ми е, че трябва да наблегна върху това, но става дума за един безспорен факт — са предпочитали месото пред всяка друга храна, макар и единствено най-богатите да са могли да си го позволят. По-голямата част от човечеството е живяла на една почти изключително растителна диета и е възприемала месото като рядък и трудно достъпен деликатес.

Разгледаме ли обаче въпроса спокойно и безстрастно — надявам се, че това е вече по силите и на сенатора Ървинг — ще видим, че месото е нямало как да не бъде рядка и скъпа храна, тъй като производството му е един извънредно неефективен процес. За да се получи килограм месо от животно, то трябва да изяде поне десет килограма растителна храна. Храна, която е могла да бъде изконсумирана пряко от човешките същества. Дори и да пренебрегнем чисто естетическия аспект на този въпрос, не можем да не си дадем сметка, че подобно състояние на нещата не е могло да бъде търпяно след демографския взрив от двадесети век. Всеки човек, хранещ се с месо, е осъждал на гладна смърт поне десетина свои събрата...

За щастие на всички ни, биохимиците успяха да открият решението на този проблем. Както навярно ще си спомните, то бе едно от многото странични резултати от изследванията на космоса. Всички храни, независимо дали са от растителен или животински произход, са образувани от съвсем малък брой едни и същи елементи — въглерод, водород, кислород, азот, сяра и фосфор. Тази половин дузина елементи, заедно с няколко други, образуват един почти безкраен брой от съчетания, представляващи всъщност всички храни, които човечеството е яло и ще яде. Изправени пред необходимостта да решат проблемите, свързани със заселването на Луната и другите планети, биохимиците от двадесет и първи век откриха начини да синтезират всякакви храни на основата на най-прости суровини — вода, въздух и скали. Това бе най-великото, а може би и най-важното достижение в историята на науката. Не би следвало обаче, да се гордеем кой знае колко с него. Растителното царство ни бе изпреварило в това отношение с милиард години.

Химиците се научиха да синтезират всякакви храни, независимо дали последните притежаваха аналози в природата или не. Излишно е да казвам, че в хода на този процес бяха допуснати грешки, някои от

които причиниха дори катастрофи. Сгромолясаха се цели промишлени империи. Преходът от растениевъдството и животновъдството към гигантските автоматически заводи на днешния ден често бе болезнен. Това обаче трябваше да бъде направено и в крайна сметка всички спечелихме от него. Опасността от гладна смърт изчезна завинаги и днес разполагаме с изобилие от най-разнообразни храни, непознато в човешката история.

Спечелихме и в морален план. Престанахме да избиваме милиони живи същества и такива отвратителни институции като кланиците и касапниците изчезнаха завинаги от лицето на земята. Днес вече ни се вижда невероятно как нашите прадеди, дори и като отчитаме тяхната недодяланост и грубост, са могли да търпят съществуването им.

При все това, пълното прекъсване на връзката с миналото е невъзможно. Както вече казах, ние сме хищници. Ние сме наследили вкусове и предпочитания, утвърждавали се поне милион години. Независимо дали ни е приятно или не, само допреди няколко поколения хората са изяждали с удоволствие плътта на говедата, овцете и свинете — стига да им е била достъпна. А и днес самите ние *изпитваме същото наслаждение...*

Боже мой, вероятно няма да е зле сенаторът Ървинг да напусне залата и да не се връща. Може би се изразих твърде грубо. Това, което всъщност исках да кажа, разбира се, е че голяма част от синтетичните храни, които консумираме днес, имат идентична формула с тази на едновременните естествени продукти. Някои от тях всъщност така точно ги копират, че разликата между едните и другите не би могла да се установи с помощта на какъвто и да е химически или друг анализ. Това всъщност бе логично и неизбежно. Ние, производителите, взехме за образци най-предпочитаните досинтетични храни и възпроизведохме техния вкус и състав.

Разбира се, създадохме и съвсем нови продукти, които не предизвикват никакви асоциации със зоологията и анатомията — целта бе да не се напомнят на потребителите някои реалности. Повечето от думите, които днес ще откриете в едно ресторантско меню, или са измислени в началото на двадесет и първи век, или са заимствувани от френски думи, не говорещи нищо на повечето хора. Ако желаете да разберете пределите на вашата издръжливост, бихте могли да

проведете един интересен, макар и крайно неприятен експеримент. В секретния отдел на Библиотеката на Конгреса бихте могли да намерите голяма част от менютата на най-известните ресторанти от миналото, дори и тези на банкетите, давани в Белия дом. Там всичко е описано с такава отблъскваща прямота, че е почти невъзможно да се четат. Трудно ми е да си представя по-убедителни доказателства за дълбочината на пропастта, дяляща ни от нашите прадеди отпреди само няколко поколения...

Да, господин председателю, да, ще говоря по същество. Всичко, което казах досега, обаче, е изключително важно и има отношение към случая. Не, не се опитвам да ви разваля апетита. Просто полагам основата на обвинението, което ще отправя към нашия конкурент, корпорацията „Трипланетари Фууд“. Ако не бях изложил цялата предистория на случая, можеше да се създаде впечатлението, че става дума за лековато обвинение, предизвикано от загубите на нашата фирма, вследствие появяването на продукта „Амброзия Плас“ на пазара.

Нови храни, господа, се изобретяват всяка седмица, и е трудно да бъдат проследени. Храните са нещо като женската мода, само една от хиляда оцелява за по-дълго време. *Изключително* редки са случаите, когато една от тях завладява внезапно целия пазар, и най-искрено признавам, че линията „Амброзия Плас“ е най-големият успех в световното производство на храни. И вие добре знаете, че всички други бяха буквално пометени от пазара.

Естествено, видяхме се принудени да се справим с това предизвикателство. Биохимиците на нашата фирма не са по-лоши от биохимиците на която и да е фирма в Слънчевата система и веднага се заеха с анализа на „Амброзия Плас“. Няма да ви разкрия фирмена тайна, като ви кажа, че разполагаме със записи на практически всички храни, естествени и синтетични, консумирани от човечеството от зората на неговата история, дори и на такива екзотични ястия, за които едва ли сте чували — пържени калмари, скакалци в мед, паунски езици, венериански миноги... Огромната ни сбирка от вкусове и ухания е най-ценният ни капитал. Това впрочем може да се каже и за всички останали фирми в бранша. С помощта на нашата информационна банка сме в състояние да постигнем всички възможни

съчетания на всякакви храни. По правило можем без особени усилия да възпроизведем всеки продукт на нашите конкуренти.

„Амброзия Плас“ обаче дълго време ни затрудни. По съдържанието си на белтъчини и мазнини изглеждаше най-обикновено месо, в което не открихме нищо сложно. Не съумяхме обаче да го възпроизведем в идентичен вид. Нашите химици за пръв път претърпяха неуспех. Нито един от тях не успя да обясни на какво точно се дължи изключителният вкус на продукта. Вкус, както знаем, на фона на който всички останали храни изглеждат безвкусни. Аз всъщност май избързвам...

С две думи, господин председателю, не след дълго пред Вас ще се яви и президентът на „Трипланетари Фуудс“, макар че това няма да му е приятно. Той ще Ви каже, че „Амброзия Плас“ е синтезирана от вода, въздух, варовик, сяра, фосфор и така нататък. И това ще е напълно вярно, без обаче да е най-съществената част от истината. Ние вече открихме неговата тайна. Като всяка друга тайна, и тя изглежда много проста, след като вече си я разгадал.

Трябва наистина да поздравя своя конкурент. Той действително успя да осигури неограничени количества от един продукт, който поради самата си същност представлява съвършената храна за човечеството. Доскоро предлагането му не бе особено голямо и малкото гастрономи, които го опитаха, почти единодушно заявиха, че що се отнася до вкусовете му качества, той е неподражаем.

Да, химиците на „Трипланетари“ изпълниха блестящо задачата си. Вие обаче сте хората, които ще трябва да се произнесете по някои морални и философски аспекти, свързани с техния продукт. В началото на изложението си използвах една архаична дума — „хищник“. Сега ще трябва да ви запозная с още един древен термин. Ще ви го продиктувам буква по буква: К-А-Н-И-Б-А-Л...

Май 1961 година

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

МОЯТА БИБЛИОТЕКА



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.