

8 **Евгения Хамуляк**

БАБОСА. **История человека-улитки**



18+

Евгения Ивановна Хамуляк Бабоса. История человека-улитки

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=66248878

SelfPub; 2021

Аннотация

Дорогие друзья! Перед вами первый рассказ из цикла "Испанский период" автора Евгении Хамуляк, которая знает Испанию изнутри, пусть и видит ее глазами иностранки, прожившей там более десяти лет.

Предлагаем вам окунуться в испанскую сочную атмосферу вечной фиесты, где *la gente está muy loca*, почитав короткие истории, собранные из разных уголков фееричной, жаркой, солнечной, и в то же время, мрачной страны.

Евгения Хамуляк Бабоса. История человека-улитки

*Предки нам оставили меру. Она даже может
померить смерть.*

Родиться внутри материка и на периферии, где берег омывается океаном или морем – это все равно что родиться в разных странах.

Море расслабляет, делает людей более счастливыми и слабыми. Во внутренних пределах Испании природа намного суровей: летом градусы накаляют глиняные крыши и каменные площади так, что спокойно можно жарить омлет или тортилью у себя на балконе. Зимой же гуляют жестокие ветра, выкорчевывающие все живое на своем пути, часто покрывая землю песком из Сахары. Такими же сухими и стойкими приходилось быть и здешним людям.

Те, что не желали испытаний на прочность, достигнув совершеннолетия и свободы, сразу же уезжали к морям или в другие края, где природа была более милостива. Обычно там платили больше и больше предлагалось работы. Но тот, кто приспособивался, понимая, что в любом месте есть свои недостатки, достигал успеха и богатства.

В этом краю богатством считалось мясо. Скучная расти-

тельность, ветра, палящее солнце со временем были побеждены современными технологиями парников, искусственного полива, генной инженерией. Однако по традиции, будто их звала кровь, люди сюда съезжались отведать мяса. Тапас из потрохов, мозгов, кишок, стейки, отбивные, языки, уши, яйца в сыре, кляре, масле, на жаровне, в соли, в тесте были бесподобными. По количеству жителей край уступал приморским, но по количеству прибыли от экспорта мяса и от туристических, в основном ресторанных дел, стоял на первом месте, иногда разделяя его со столицей, которая тоже не имела доступа к морю. Хотя по уверению поставщиков морепродуктов, столичные сеньоры поедали морских гадов в пять раз больше приморских и в три раза свежее.

В этом регионе соблюдали традиции: морепродукты и рыбу оставляли туристам. Местные предпочитали мясо и улиток.

Этот несчастный вид брюхоногих, бывший когда-то едой бедняков, за года роста промышленности не потерял своего клиента, а наоборот: повысился в цене и спросе со стороны богатых сеньоров, которые чтит традиции, ибо благодаря традициям они стали сеньорами и выжили в этом пекле среди раскаленных камней и несъедобного перекати-поля.

Семья Бабоса-Сола-Молинас-Гарсия являла пример такого выживания. И хотя они не были представителями знати, их чтит как герцогов этих земель, которые год от года гектарами скупались и где вскоре открывались новые точки про-

дажи улиток под секретным соусом от Бабоса с фабрики улиток Бабоса с качеством Бабоса.

Однажды прадед Ким Энрике Бабоса хотел дознаться до своей родословной, так как «семья – это Бог», – говорил он непрестанно, увещевая беречь клан как зеницу ока.

Ему было за 80 лет, а выглядел он на 60. В этом возрасте уже не нужны деньги, которых куры не клевали. Хотелось возвышенного, например, прознать, откуда вышли первые Бабоса и имели ли они улиток оттуда, откуда вышли. Поговаривали, что такая же фамилия встречается на земле Христа, который, как известно, пил вино, а значит, у него имелись улитки, что хорошо кушают листья винограда.

Поиски далеко не ушли и прекратились на его отце Хорхе Киме Доминго-Бабоса, который не мог или не захотел вспомнить, как звали его отца, потому что тот бросил семью. Его мать Сара Бабоса умерла рано от такой потери, детей раскидало по приютам. В то время развод или смерть главы семейства равнялись смерти всей семьи. Не выживали без помощи мужчин, которые являлись и добытчиками, и оберегателями.

Для прапрадеда, бывшего тогда маленьким мальчиком, начались года суровых странствий здесь же в регионе, пока ему не исполнилось десять и его не взяли чернорабочим, а точнее рабом, по сбору улиток к местному фермеру. Сестер

и братьев он больше никогда не видел.

Это были тяжелые годы детства и юношества. То, что иногда рассказывал Хорхе Ким Доминго-Бабоса, который, кстати, нотариально отказался от имени и фамилии отца, оставшись просто Хорхе Бабоса, ужасало родню, слушавшую прадеда с шевелящимися на голове волосами. Настоящее средневековое рабство: невысказанный для ребенка труд, насилие, давление, голод. Рассказывал он о них с юмором и хорошим настроением, будто все это было шуткой или происходило не с ним. Если б не шрамы на теле, отсутствие нескольких пальцев, крутой нрав и заверения прапрабабки, никто б не поверил старику.

Однако Хорхе Бабоса был не из слабых и смог обмануть судьбу, со временем женившись на дочери своего хозяина Карлоса Гарсия, объединив семьи Бабоса-Гарсия. Правда, свекра, научившего Хорхе настоящей жизни, после медового месяца молодоженов нашли мертвым в конюшне. Он умер странно: был затоптан лошадьми, сильно пострадали его лицо и голова. От него несло алкоголем. Провожали свекра в последний путь в черном, но не траурном.

С этого момента начались солнечные дни в семье. Родились дети: две дочери и двое сыновей, женившиеся на кузинах Гарсия, имевших фамилию Сола. Сола торговали козым мясом, но завидев, как хорошо идет бизнес с улитками, продали часть фермы семье Молинас. Один из сыновей Молинас вскоре женился на одной из дочерей Бабоса-Гар-

сия. С тех пор род не прерывался этими четырьмя фамилиями, слава Богу, имевшими много-много детей, которые женились между собой, преумножая богатства, славу и род. Вскоре был открыт первый улиточный ресторан, где работало все семейство. Там подавали только три блюда: улитки с чабарни Бабоса, переделанной под маленькую фабричку улиток, козлятину на жаровне с фермы Сола, наконец, пили вино и ели хлеб Молинас, одной из древних семей региона, у кого были свои мельницы и винодельни.

Никто не ожидал такого спроса. Народ валил, поедал и расхваливал улиток на километры вперед. Приходили соседи соседей и не могли нарадоваться еде бедняков, которая была вкусна и соответствовала традициям. Традиции были тоже своего рода бизнесом. Никогда б Бабоса или Сола, или Гарсия и десятки фамилий провинции не стали есть козлятину из столицы и кормить столичный плебс.

Сначала решили повысить цены, но это не помогло. Воса а воса, то есть сарафанным радио, слава ресторана, где подавали божественных улиток и козлятину под вино региона, которое вскоре получило марку, только росла. Люди, толпясь по два часа в очереди, злились и стали поносить хозяев за медлительность. Встала необходимость расширяться. Пришлось ввязаться в кредиты. Слава Богу, к тому времени один из Гарсия открыл свой банк и давал открытую кредит-

ную линию своим родным, в которых был уверен, как в себе, ибо жил и ел с ними под одной крышей.

Ангары росли, как грибы, но стало падать качество. Традиционно улиток ели в определенный период, пока те не обрастали невкусным жиром и не становились слишком уж противными. Мелкими они тоже были несъедобными и для коммерции невыгодными. Пришлось взять чернорабочих со стороны.

Прапрадед Бабоса, помня свою рабовладельческую юность, где его периодически побивали в целях остротки и кормили так, чтоб хватало сил лишь на работу, а не на мечты, решил не следовать правилам найма семьи своей жены, а точнее тестя.

Прапрадед набрал только местных парней – никаких приезжих и туристов. Лично сам обучил их уходу за молодняком, сбору, расфасовке и, наконец, предпоследней стадии – подготовке к приготовлению. Но чтобы парни не уразумели весь процесс, разделил их на группы, не контактировавшие между собой. Более того, создал систему премий, которые провоцировали зависть и конкуренцию между отделами, тем самым лишая их возможностей сотрудничать и обмениваться информацией. Дед Энрике Ким Бабоса-Гарсия, сын прадеда, поставленный на кухню шеф-поваром, пошел дальше, улучшив деревенский рецепт приготовления улиток, а его жена, Хитрая Мария, как ее звали все и даже родствен-

ники, на всю округу разболтала о секретном рецепте семьи Бабоса, привезенном со Святой Земли, где бродил Иисус, пивший вино, а значит, кое-что соображавший в улитках.

Кстати, на испанском «Бабоса» действительно означало «слизняк, улитка без дома».

На самом деле, никакого рецепта не существовало. Просто в противень добавляли козлий жир, а позже свиной, подешевле, потом томат, перец, лук и оливковое масло, соль, перец по вкусу Хитрой Марии.

С тех пор всех новорожденных девочек семьи стали называть Мариями в честь первой, которая сделала семью по-настоящему богатой и «famosa», то есть известной, благодаря своему длинному языку и хитрости.

После внуки Хосе и Мария, что учились в столице на поваров, смогли разложить рецепт не по вкусам прабабки, но по калориям, жирам и углеводам. Они разработали новый фирменный рецепт, который был очень нужен для двух строящихся фабрик и уже шести ресторанов, готовивших пока по-старинке с применением соуса, заготовленного одним из отпрысков Бабоса, мариновавшего его на неделю вперед ночью, чтоб пропорции и ингредиенты не видела ни одна душа. Водителями, развозившими соус в цистернах, тоже были представители клана Бабоса.

Одним словом, семья разрасталась и вместе с ней росли ее богатство и могущество. Поэтому прадед Бабоса и хотел заделаться бароном, а лучше всего герцогом, чтоб подарить

своей семье к своему столетию не только прибыльный бизнес, философию рода, но и титул. Однако он так и не смог добиться от отца правды: кто такие Бабоса?

Прапрадед умер, буквально через месяц умер его сын и сразу же, на счастье ли на беду, родился Ким Бабоса-Сола-Молинас-Гарсия – малыш с генетическими уродствами, которые делали его похожим на маленького слизняка, идеальный правнук и сын клана Бабоса. С его появлением началась череда смертей в семьях монополистов уже не только улиточного бизнеса, но и многих других. Умирали старики и младенцы. Вскоре приглашения на похороны стали такими частыми, что приходили на ум неприятные мысли о проклятии рода. И хотя прибыли лишь росли, другие регионы просили и даже молили о франшизе, предлагали деньги и доли на открытие новых фабрик и ресторанов, большая семья перестала разрастаться. Внуки и правнуки, оперившись, улетали за границу и от греха подальше там же оставались. Вестей от них подолгу не было, как не было и продолжения рода. Вместе с индустриализацией Испании началась и либерализация взглядов, приведшая к конформизму и вырождению народа и нации. Это коснулось и богачей Бабоса.

На первом обеде по случаю рождения Кима по меньшей мере шесть имен молодых наследников категорически не упоминались. На крещении в церкви собственные матери и

отцы, бабки и деды, ставили свечи за упокой их душ, как за мертвых, вычеркивали их имена из завещаний и предупреждали всех сородичей, что если будут контактировать и упоминать позорников в суете, то будут лишены работы и наследства.

А работа для Бабоса-Гарсия-Молинас-Сола означала жизнь.

Поэтому глядя на уродливое тельце Кима Бабоса, словно большого слизняка с большим горбом и маленькими ножками, деды-апостолы улиток и козлиного мяса не пророчили большого будущего для семьи, считая, что лучшее уже позади. Ведь мальчик родился слабым, вряд ли бы он выжил, родись во времена своего прапрапрадеда. Тогда выживали люди работающие. А кто не работает – тот мертв, считали они.

И ошиблись: Ким не только выжил, но и в десять лет стал работать в главном ресторане семьи, с которого все когда-то начиналось. А также любил наведываться в гигантское здание фабрики улиток позади, где только одна иллюминация обошлась семье в четверть годового дохода от ресторана. Нужно было держать марку, чтоб огромную светящуюся улитку было видно издалека и хорошо бы из космоса.

Да, Ким родился уродом, но не полным инвалидом. И он был единственным праправнуком, оставшимся в живых и унаследовавшим все блага семьи. Другие внуки, не уехавшие за границу и не опозорившие семью сменой пола или

паразитирующим образом жизни, также лишились помощи семьи за провинности современности, например, за брак с выходцем другой расы. Белокожих еще как-то терпели, хотя не приглашали за стол на крупных семейных празднествах, устраиваемых чуть ли не каждую неделю. Родственников чернокожих, краснокожих и других цветов игнорировали всем миром. Только матери и отцы кое-как помогали деньгами, но официально придерживались патриотической политики семьи, в которой иммигранты не принимались ни в бизнес, ни в семью. Даже в официанты брались только местные, чтоб местные семьи всегда имели работу, росли и богатели. Таким образом, богател и рос край, ранее самый бедный из всех.

Маленький Ким эту политику впитал с молоком матери Мириам и отца Хосе, на тот момент, хозяина всего имущества, так как по древним законам именно старший сын наследовал основные блага. От его воли зависело, что перейдет к братьям и сестрам, кузинам и кузенам и прочим. Но так как клан являлся единым организмом, жил семьей, работал семьей, ел, пил, спал и даже отдыхал вместе, вопрос был ясным, как день. Каждый может взять франшизу, получить низкопроцентный кредит, помощь, консультации семьи, но все достанется старшему сыну костяка.

Ким знал, что он урод. Это слово он слышал тихо и громко каждый раз, когда на него наталкивались чужие люди.

Но отец с матерью и другими родственниками поддерживали видимость нормы. Ким чувствовал себя особо любимым ребенком, видя, как все предпочтения отдаются ему. Но когда его повели в частную школу, где в классе находилось только шесть учеников из самых элитных семей региона, мальчик понял, что его обманули. Как ни старались учителя, директора, родители увещевая детей не пялиться, не издеваться, не давить на одноклассника с особым развитием, все же дети были наивным и искренним зеркалом, которое кривилось при виде очень странного ребенка, похожего на улитку. Даже не нужно было придумывать прозвища – фамилия говорила сама за себя: «слизняк».

С Кимом стали случаться истерики и панические атаки перед школьными занятиями. Хотя школьную программу он осваивал легко и просто. Очевидно, нервировали встречи не с буквами и цифрами, а с учениками, которые никак не могли привыкнуть к его виду.

Через три месяца мучений Мириам забрала сына из школы и, боясь что с ним случится очередной припадок, взяла его на работу, где всегда самолично встречала гостей на ресепшнере огромного ресторана, вмещающего больше, чем пять сотен человек.

Столик можно было заказать только за несколько дней вперед, а банкет за несколько месяцев.

Блюда из улиток бронировались заранее, поэтому встал вопрос об открытии седьмой фабрики, а лучше еще семи. Поэтому Хосе, отец Кима, не ведал о школьных проблемах сына, так как был весь в разъездах, совещаясь и совещаясь по поводу расширения бизнеса.

Гости, которые раньше умилялись сходству с улитками лица Мириам, главной матери семейства, маленькой и упитанной, особенно по бокам и в груди, с возрастом приобретшей от монотонной работы остеохондроз и горб на дебелий спине, действительно походившей на симпатичную деловитую улитку, теперь ужасались виду ее сына – горбатого абсолютно лысого создания неопределенного возраста, по пятам следовавшего за матерью, проводившей гостей к столикам.

Сходство с улиткой уже нельзя было назвать умильным. Раскосые глаза, все время разбегающиеся по сторонам, придавали ему сходство с неприятным склизким едоком виноградных листьев. Дополняли образ два кожаных нароста на голове, издали напоминающие улиточные рога и по странной случайности появившиеся к подростковому возрасту.

Со временем Ким, привыкший к своей внешности и реакции на нее незнакомцев, досадовал не столько на внешнее уродство, сколько на свой голос – тоже слабый и писклявый, точно у комара или улитки, если б у нее имелся голос. Все остальное у него было от Бабоса-Сола-Молинас-Гарсия. Особенно нрав, ум, характер и терпение.

В 19 лет Хосе повел Кима в публичный дом, потому что мать три раза заставляла сына за мастурбацией. В отличие от современных специалистов врачи прошлого считали это занятие пагубным для личности и ее будущего. Не то чтобы родители надеялись на потомство от единственного сына-уродца, но все же воспитывали его по правилам, будто у них и в самом деле растет славный и достойный наследник их улиточного престола.

Публичный дом, самый большой в провинции, уже три года как принадлежал семье Бабоса, и сам Хосе периодически навещался туда. Семья подобных прегрешений не замечала, и мать была даже рада рассказу мужа о том, что сын выбрал сразу двух зазноб среди работниц их бизнеса. Русскую блондинку и украинскую брюнетку. Их обеих звали Наташами. Чтоб отличать, их называли по цвету волос и национальности, которых никто не мог различить и найти на карте мира.

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.