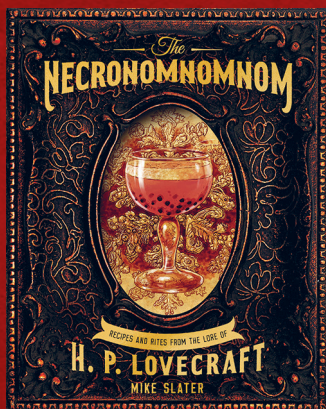


НЕКРОНОМНОМНОМ

Другая книга авторов:



*Некрономномном.
Рецепты и обряды
из преданий
Г. Ф. Лавкрафта*

Продолжение кулинарного бестселлера
«НЕКРОНОМНОМНОМ»

НЕКРОНОМНОМНОМ

Ужасающие закуски и зловещие
угощения из вселенной

Г. Ф. ЛАВКРАФТА

МАЙК СЛЕЙТЕР

ПОД РЕДАКЦИЕЙ ТОМАСА РОУЧА
ИЛЛЮСТРАТОР КУРТ КОМОДА

хлеб*соль®

Москва

Дорогой читатель! «Некрономномом» — неофициальный сборник рецептов, созданный фанатами творчества Г. Ф. Лавкрафта, и не предполагает ни лицензии, ни иного согласования с торговой маркой Lovecraft Properties, LLC.

Одна из версий рассказа, сопровождающего рецепт шоколадно-бананового хлеба от Артура Джермина, впервые появилась в книге Мигеля Флигера «Готовим с Лавкрафтом».

Эта книга адресована тем, кто посвятил себя темной кулинарии. Мы и представить себе не могли, что у нас будут такие удивительные фанатики, жрецы и оккультисты. Все те, кто приходит к нашему стенду на мероприятиях; кто расточает нам похвалы в электронной почте, мессенджерах, рецензиях и телепатических посланиях; кто приносит в сети Алтач-Нача искусные и пышные подношения; и те, кто хохочет, стенает и тихонько прыскает от смеха в комнатах с мягкими... креслами для чтения, знайте — эта книга для вас.

Зловещих вам закусок!

Ах да, и конечно эта книга посвящается кошкам. Тут столько отсылок к Ултару, что не упомянуть их было бы невежливо. Спасибо Курту за эту идею и за их очаровательные портреты.

СКХ'ОДЕРЖАНИЕ

Предисловие и предостережение 8

СЛАДОСТНОЕ БЕЗУМИЕ 11

- Разборник Аль-Хазред 12
- Брауни Дженкин 15
- Печенье «Кофе с Р'льехом» 18
- Услада оккультиста 21
- Коричные призраки 24
- Горячий ктулхулад 27
- Мака-руны 31
- Фрикадельки с медовухой 35
- Некрономпопкорн 38
- Обед МАРШмеллоу 41
- Шоколадно-банановый хлеб от Артура Джермина 44
- Врата лаймового ключа 47

СМЕРТОНОСНАЯ КИСЛОТА 51

- Шоты с лунными тварями 53
- Темные сердца
- Мараскин-Йоха 55
- Грибы по-иннсмутски 59
- Одержимые лимонами 61
- Плиты-моргариты 64
- Ругелах 67
- Кислые гуги 71
- Чертова ягода 74
- Звездная вспышка 77

ВЛАДЕЮЩИЙ УМАМИ 81

- Дети Многоокого 83
- Крылышки козодоев по-Данвичски 85
- Гноф-Кехбабы 89
- Хен-Тайские тако с кукурузой 93
- Сэндвич «Калем Клуб» 96
- Мозги в черепках 99
- Чо-чоризо-бургеры 102
- Знак Кныша 105
- Останется только один! 109
- Сырные трилобиты 113
- Тсатхоггуа-камале 116
- Уббо-Сальса 119

ХЛЕБ И ОСНОВНЫЕ СОЛИ 123

Рыбные закуски по-Салемски 124

А-таколипсис 127

Брокколи-ли 131

Пришел, увидел, пожарил 133

Сосиски Тиндалоса 136

Жертвенный хумус 139

Иннсмутская икра 143

Клуб-сэндвич

Джо Сарджента
для одиноких сердец 145

Закуски Ултара 148

Спиральное безумие

Баар'бекх-Ю 151

ГОРЕЧЬ ВСЕЛЕННОЙ 155

Трюфели Амоса 156

Бьякиш 159

Клюквенные грезы 163

Диски Васа'би 166

ГорЧАЙшие сконы 169

Знак Кунжута 173

Немигающие глаза 177

Доппельбокругов котелок 179

Чипсы Ултара 182

БЛАКЛОдарности 185

Указатель 187



ПРЕДИСЛОВИЕ



И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

В начале была тьма, и тьма была... не прочь перекусить, и перекусить основательно. И нечто молвило: «Да будут закуски!» И стало хорошо.

Закуски. Мы все их любим. Посиделки с настолками, вечеринки и даже сама полночь потеряли бы без них половину своего очарования. В длинном перечне — да-да, такой перечень существует! — тем, которые нам хотелось бы осветить в наших исследованиях темнейших кулинарных таинств, закуски стоят на первом месте. Мы как могли стремились сохранить дух и вкус «Некрономномна», однако это невозможно сделать просто создав в лаборатории очередной клон. Несомненно, читатели были в восторге от витиеватого лавкрафтовского слога первой книги (пускай, порой им и приходилось искать ключи к завершению ритуала в приложении), и мы отдадим ему должное здесь, однако в этот раз не он станет секретным ингредиентом.

Рецепты таят в себе истории. Как правило, они наполнены теплом любви и свежей выпечки с бабушкиной кухни или смутными воспоминаниями о лакомствах детства, которыми теперь наслаждается новое поколение. У каждого семейного рецепта обязательно есть своя история... Так почему бы не написать книгу рецептов с историями? Что за прекрасная мысль! И мы без промедления взялись за дело. Результат сейчас перед вами. Рисунки, рецепты и истории — и все в одной книге? Что за безумие?! А вы почитайте. Как знать, может именно этого вам и не хватало. Работа над этой книгой изрядно нас повеселила, и, смеем надеяться, результат освежит вашу любовь к темной кулинарии, сохранив ту пугающую притягательность, которая когда-то заставила вас ею заинтересоваться.

ЛЕГКИЕ ПУТИ

Ищите их. Заклинаем вас всем, что есть святого на свете — и многим из того, что бесконечно далеко от святости — ищите их! процитирую здесь одного редактора: «Домашние наггетсы готовят только богатые наследники, все нормальные люди их просто покупают». Его слова не лишены мудрости. В этой книге вы найдете рецепты замечательных закусок, которые готовятся относительно быстро, всегда придется кстати и способны без особого труда задобрить любое древнее существо, страдающее от неутолимого голода. Над некоторыми из блюд

придется, конечно, попотеть — в конце концов, должны же мы чем-то удивить и заслуженных мастеров темных кулинарных искусств. Однако большинство рецептов вполне доступны любому, кто сумел преодолеть ужас перед развернутой пастью духовки. Если же они все равно кажутся вам сложными, повторюсь — ищите легких путей. Покупайте готовое тесто. Упрощайте рецепты подношений; уверяем вас — ни одна из сил, что царят на Кухнях Бескрайней Ночи, не затаит на вас обиды. Стремитесь снизить благосклонность своих гостей и отродий, а не таинственных существ из-за пределов Времени и Пространства. Их жизнь бесконечна, как Вселенная. Ваша — нет. Так что в ваших интересах побыстрее наполнить вкусной едой тарелки и голодные желудки. Не восклицайте: «Не может же все быть так просто!» Еще как может. Не благодарите. А если у вас есть жалобы по поводу излишней простоты, адресуйте их Ньярлатхотепу. Он обожает все усложнять.

ПИШЕВЫЕ РЕЛИГИИ

Нашей целью при составлении книги было найти как можно больше разнообразных рецептов. Мы подробно исследовали всю известную часть Вселенной, изучили кулинарию разных культур и не пытались намеренно кого-то исключить. К сожалению, космические корабли и порталы на Вегу на данный момент недоступны, а для местных жителей поездки верхом на Бьякхи — строжайшее табу. Как бы то ни было, при должном старании вы можете внести почти в любой из наших рецептов необходимые вам изменения. Те из вас, кто ограничивает себя в еде, будь то добровольно или по иным соображениям, уже привыкли адаптировать блюда под себя, так что — дерзайте! Мы уважаем ваше мастерство в этом деле, и будем только рады, если вы опубликуете результаты и поделитесь впечатлениями на наших страничках в антисоциальных сетях. Вероятно, обитатели того же измерения будут благодарны вам за ваши изыскания. По своему обыкновению, перед публикацией мы провели от вашего имени все необходимые переговоры с каждым суровым и непостижимым разумом, сокрытым меж звезд или же запечатанным с помощью древних знаков, и снискали его одобрение на всевозможные эксперименты. Меняйте рецепты как вашей душе и желудку угодно, не страшась, что за это вас превратят в желе с глазами. Этого не случится.



**СЛАДОСТНОЕ
БЕЗУМИЕ**



РАЗБОРНИК АЛЬ-ХАЗРЕД

Пряные тыквенные сладости с восточного базара

Количество порций: послужит суровым предостережением для восьмерых
Подготовка: 30 минут **Общее время приготовления:** 1 час

ОБРЕЧЕННЫЕ НА ВЕЧНЫЕ МУКИ

сливочное или растительное
масло — смазать форму
для выпечки

200 г сахара

5 ч. л. смеси специй для
тыквенного пирога (если
вы не нашли такой смеси
в магазине, объедините
2 ч. л. корицы, по 1 ч. л.
молотых имбиря, гвоздики
и мускатного ореха,
а также маленькую
щепотку белого перца)

900 г бездрожжевого
слоеного теста

2 ст. л. меда

60 г растопленного
сливочного масла

450 г тыквенного пюре
(если вы не нашли его
в магазине, запекаете
тыкву в духовке при
180° до мягкости около
40–60 минут и перебейте
блендером)

150 г сахарной пудры
(ее можно изготовить,
тщательно перемолов
сахарный песок
в кофемолке)

4–6 ст. л. молока

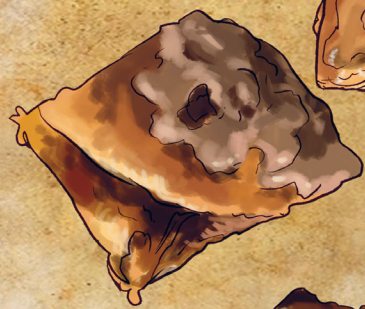
2 ч. л. ванильного экстракта

КОШУНСТВЕННЫЙ ОБРЯД

- 1 Призовите силу Немилосердной Дневной Звезды, разогрев духовку до 180 °С.
- 2 Умастите форму для выпечки 20×30 см сливочным либо растительным маслом.
- 3 В маленькой миске смешайте ½ стакана сахара и 2 ч. л. смеси специй.
- 4 В другой миске смешайте тыквенное пюре, ½ стакана сахара и 2½ ч. л. смеси специй.
- 5 Разделите тесто на две равные части. Намажьте одну из них медом, накройте второй и раскатайте.
- 6 Снова разделите тесто на две равные части. От одной из этих частей отделите ¼. Раскатайте два больших пласта теста по размеру вашей формы для выпечки. Маленький пласт теста раскатайте таким образом, чтобы его площадь занимала примерно ¼ от площади формы.
- 7 Положите первый, самый большой пласт теста в подготовленную форму. Смажьте половиной растопленного сливочного масла, затем выложите сверху ¾ тыквенного пюре. Посыпьте сверху ½ смеси специй и сахара.
- 8 В середину выложите самый маленький пласт теста. Слегка смажьте сливочным маслом, выложите поверх все оставшееся тыквенное пюре и посыпьте столовой ложкой смеси сахара и специй.
- 9 Накройте последним пластом теста. Смажьте всем оставшимся сливочным маслом и равномерно распределите сверху смесь сахара и специй.
- 10 Выпекайте 20–30 минут до глубокого золотистого цвета. Серединка должна получиться слегка жидкой. Дайте остыть в течение 15 минут.
- 11 В небольшой миске приготовьте глазурь. Смешайте ½ ч. л. специй, сахарную пудру, молоко и ванильный экстракт. Мешайте до загустения. Если глазурь получится на ваш взгляд недостаточно густой — добавьте еще сахарной пудры. Также по желанию можно добавить больше специй — так вкус получится ярче. Произвольно полейте глазурью пирог.
- 12 Вырежьте на поверхности пирога фигуру человека в мантии и страницы проклятой книги, которую ему никогда не стоило писать. Подавайте к столу, и позвольте жадным рукам разорвать, а голодным — поглотить изображение того, кто по своей глупости слишком глубоко погрузился в запретное знание.

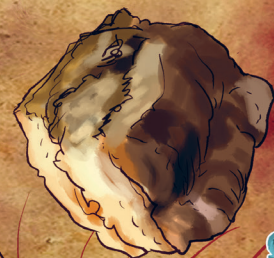
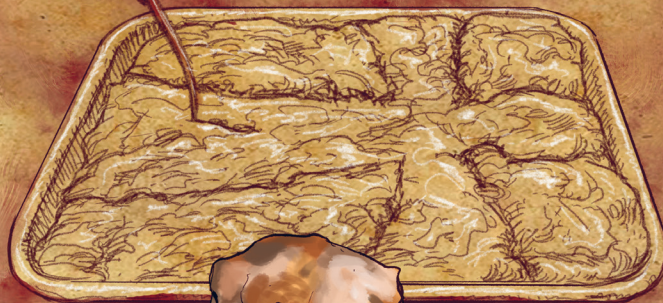
Опасно есть одному!
Возьми «Аль-Азир».

Так много
предостережений.
Так много калорий.



Мадам Царевич говорит,
что в них должен быть глубинный
смысл, что ничто не должно пропасть зря!

Она говорит довериться своему творческому чутью. Поэтому я их съел.



Неделя первая, аль-Иснайн

Клянусь, сам Милосердный хранит его! Наконец я его разыскал, но наступил Мухаррам, запретный месяц, и я не смею поднять на него руку. Уж теперь-то я глаз не спущу с этого безумного поэта, пока не получу то, что мне причитается.

Неделя первая, аль-Арби'а'

Треклый писака меня заметил, хоть я и был на другом конце площади. Из его щедедушной груди исторглись проклятия, каких не должно услышать ни одно ухо, дарованное Всеслышащим. По-видимому, мерзавец наложил на меня какое-то заклинание: в тот же миг поднялся свирепый ветер, а с ним — песок, и пока все укрывали лица и товары, он скрылся без следа.

Неделя вторая, аль-Хамис

Он явно не тратил мое золото ни на одежду, ни на пропитание. Нечестивец напоминает обтянутый пергаментом скелет. Лишь слабые проблески света в его черных как ночь запавших глазницах свидетельствуют о том, что он — не гуль, явившийся из Безымянного города, чтоб изводить нас. Я попытался вступить с ним беседу, но в ответ он лишь шипел, прижимая к груди некий манускрипт в переплете из кожи, на вид куда более здоровой, чем его собственная. Он ожидал Абд аль-Малика. Возможно, он надеется продать свое единственное сокровище этому книготорговцу с тем, чтобы вернуть мне деньги. Видят Небеса, я почти готов простить ему долг, лишь бы больше никогда его не видеть!

Неделя вторая, ас-Сабт

Клянусь Превознесенным, сегодня я не искал с ним встречи. Но я нашел его — дрожащего меж двух закрывшихся на ночь лавок. Он распростерся на облезлом ковре, который ему стоило бы использовать для молитвы. Лишь по воле Пречистого я поставил у него в головах кувшин с водой. Если к утру несчастного не станет, я возьму последнее его имущество в уплату долга, хоть мне и противно к нему прикасаться. Он источает тлетворный дух, столь невыносимый, что мне пришлось закрыть и нос, и рот. Возможно, его гнусный манускрипт чего-то да стоит. Я возьму столько, сколько предложил ему книготорговец, хотя негодяй явно счел, что сумма ничтожно мала. Быть может, старый Абд просто слишком мудр, чтобы иметь дело с этой рукописью.

Неделя третья, аль-Ахад

На месте его не оказалось, и я не нашел следов, свидетельствующих о том, что его утащили прочь. Кувшин остался нетронутым. Подлец вряд ли протянет долго. Возможно, я должен доложить о его прибытии людям калифа, на случай если слухи о нем еще не достигли их ушей. Уверен, кто-нибудь обязательно предложит награду за то, чтобы избавить этот добрый город от его скверны.

Неделя третья, ас-Суласа'

Да простит Всевышний мои грехи! Правосудие свершилось! И все же даже такой нечестивец не заслуживает подобной кары! Знаю точно: это был не джинн. То, что шагало сегодня по рынку, не могло быть сотворено рукою Создателя. Участь Альхазреда решил кто угодно, но не слуга Царя Царей. Пусть Всеобъемлющий простит мне эти слова, но таков был облик этого существа, что я не способен признать его частью Творения. Ноги моей здесь больше не будет.

— Дневник дамасского купца, ок. 738 года до н. э.
[перевод; коллекция Мискатоникского университета]

БРАУНИ ДЖЕНКИН

Пугающий, но странно знакомый гибрид

Количество порций: насытит Кецию Мейсон, Ньярлатхотепа или любое другое существо, которое его поглотит **Подготовка:** 5 минут **Общее время приготовления:** 10 минут

ТЕМНАЯ ПОЛОВИНА

- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. муки
- 1 ст. л. какао-порошка без сахара и добавок
- 1 щепотка соли
- ¼ ч. л. ванильного экстракта
- 1½ ст. л. молока
- 1 ст. л. растопленного сливочного масла
- 1 ст. л. капель из молочного шоколада

АРАХИСОВАЯ ПОЛОВИНА

- 1½ ст. л. сахара
- 1½ ст. л. муки
- ¼ ч. л. разрыхлителя
- 1½ ст. л. арахисовой пасты
- ¼ ч. л. ванильного экстракта
- 1 ст. л. молока
- ½ ст. л. растопленного сливочного масла
- 1 ст. л. капель из молочного шоколада

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ЗАКЛИНАНИЯ

- капли из темного шоколада
- ваше любимое мороженое

СОЕДИНИТЬ В НЕЧЕСТИВОМ ПРИЧАСТИИ

- ❶ В двух разных небольших емкостях смешайте сухие ингредиенты. Последними добавьте шоколадные капли.
- ❷ Добавьте в каждую из емкостей соответствующие жидкие ингредиенты. Перемешайте и отставьте в сторону.
- ❸ Каждый из этих ритуалов самодостаточен, и потому вы вольны увеличить количество ингредиентов в емкостях вдвое и получить две порции с разными вкусами. Если же вы желаете провести эксперимент по созданию гибрида — читайте дальше на свой страх и риск.
- ❹ Для ритуала понадобится кружка объемом 350–500 мл, подходящая для разогревания в микроволновке. Возьмите бумагу для выпечки, способную выдержать силу микроволн, и вырежьте из нее полоску, которая надежно разделит бездну кружки на две равные половины.
- ❺ Осторожно выложите в одну половину темную смесь, а во вторую — арахисовую. Помните: на этом этапе двум веществам нельзя смешиваться!
- ❻ Осторожно выньте древний пергамент.
- ❼ Вещества могут слегка смешаться, когда вы примените к ним силу Волн на Высокой мощности. Сделать это необходимо в несколько приемов по двадцать секунд. Таких приемов понадобится 4 или больше — повторяйте до тех пор, пока верх гибрида не перестанет быть влажным.
- ❽ Время приготовления может варьироваться в зависимости от вашего положения в пространственно-временном континууме, а потому будьте бдительны и с вниманием отнеситесь к изложенным выше рекомендациям.
- ❾ Есть вероятность, что должным образом прогретые компоненты превысят размеры сосуда. По желанию оснастите гибрид фрагментами темной материи или ледяной сладостью.