



СОДЕРЖАНИЕ

Глава 1. Суп с гречневой лапшой.....	5
Глава 2. Рис с карри.....	43
Глава 3. Жареная лапша.....	83
Глава 4. Гёдза.....	119
Глава 5. Омлет с рисом.....	149
Глава 6. Крокеты.....	185

Глава 1

СУП С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ





1

Станция Карасума на главной линии Киото железнодорожной компании «Ханкю»¹ расположена под землей.

«Выйти? Или пересесть на метро?» — Сакё Катаока² долго сомневался, но все же решил подняться на поверхность.

Сакё занимается танцами, так что с физической формой у него все в порядке. Вприпрыжку он поднялся по длинной лестнице наверх. Выход номер пять привел его прямо к перекрестку улиц Карасума и Буккодзи. Серые тучи нависали над головой. Казалось, вот-вот пойдет снег.

— Простите, не подскажете, как мне попасть на улицу Сёмэн-доори? — поднимая воротник пальто,

¹ В Японии часть железнодорожных линий принадлежит частным транспортным компаниям. «Ханкю» — одна из таких корпораций, обслуживающая движение в регионе Кансай на западе Японии.

² В японском языке принято записывать сначала фамилию, а затем имя (принадлежность к роду-коллективу в традиционном сознании понимается как более значимая). В данном переводе для простоты восприятия русскоязычного читателя будет записываться сначала имя, затем фамилия.





спросил Сакё у офисного работника, стоявшего рядом с ним на тротуаре в ожидании зеленого света.

— Сёмэн-доори? Там, где Хигаси, что ли? — Матера общения мужчины совсем не вязалась с его модным костюмом.

— Вы имеете в виду храм Хигаси Хонган-дзи?¹

— А что же еще?

— Тогда да. Мне нужно туда.

— Так тебе на метро. Выходишь на станции «Киото» и топаешь по подземному переходу в сторону Ситидзё.

— Но я ведь уже на поверхности. Мне бы пешочком...

— Далековато будет пешочком. Больно уж ты тощий — боюсь, не дойдешь. — Мужчина пристально посмотрел на Сакё.

— Это только с виду, а так-то я крепкий — справлюсь, не сомневайтесь, — расправил плечи Сакё.

— Что ж, может, и к лучшему — хоть согреешься в такую холодину. Тогда шагай прямо на юг по Карасума-доори мимо Годзё-доори; за четвертым поворотом будет улочка Сёмэн-доори. Там и стоит храм Хигаси.

— Спасибо!

В этом, конечно, не было ничего необычного, и все-таки Сакё почему-то впечатлило то, что даже простые офисные служащие в Киото говорят на местном диалекте².

¹ Восточный храм Первоначального обета — буддийский храм школы Чистой Земли в Киото.

² В Японии существует «стандартный» вариант японского языка, основанный на токийском диалекте. При этом многочисленные диалекты продолжают существовать в других областях. В том числе ярко выраженные языковые отличия имеются на западе страны, в регионе Кансай, к которому и относится Киото.





Следуя указаниям, Сакё двинулся на юг по Карасума-доори и вскоре остановился на ее пересечении с Годзё-доори. Приподнявшись на цыпочки, он принялся напевать что-то себе под нос. Пожилая пара, проходившая мимо, покосилась на него с недоумением. Пока Сакё ждал зеленого сигнала светофора, до него донесся приятный аромат из ближайшей бургерной. Почувствовав, что проголодался, он невольно сглотнул, но удержался и прошел мимо.

Четвертый поворот — и вот она, улица Сёмэн-доори, как и говорил тот прохожий. Храм Хигаси остался по правую руку, и Сакё свернул налево.

— Кажется, я на месте. — Он остановился перед двухэтажным зданием — скромным и будто бы неприветливым с виду жилым домом с покрытыми известью стенами. На ресторан не похоже — ни занавески у входа, ни таблички. Лишь едва уловимый характерный запах еды. Все, как ему и рассказывали.

— Здравствуйте! — Сакё слегка приоткрыл раздвижную дверь и заглянул внутрь.

— Добро пожаловать! — улыбнулась ему Коиси Камогава. На ней был черный фартук.

— К вам можно?

— Пожалуйста, проходите! — Женщина широко распахнула дверь.

— А вы Коиси Камогава?

— Верно. — Она озадаченно посмотрела на Сакё.

— Мне говорили, что сыскным агентством руководит настоящая красавица, но я не ожидал, что слухи настолько правдивы.

Сакё снял красную куртку.



— Бросьте, вы мне льстите. — Щеки Коиси зарделись.

— Простите, я не бронировал столик. У вас можно перекусить? — Сакё потер ладонью живот.

— С вашего позволения, сейчас же все приготовим, — пообещал молодому человеку Нагарэ Камогава, одетый в белый поварской китель¹.

— Да, буду благодарен.

— Есть ли что-то, что вы не едите?

— Нет, ничего такого.

— Тогда нужно будет немного подождать.

Нагарэ направился на кухню. Сакё же устроился на алюминиевом стуле и уткнулся в смартфон.

— И что вы разыскиваете? — поинтересовалась Коиси, протирая столешницу перед ним.

— О чем вы? — оторвал взгляд от экрана Сакё.

— Вы ведь пришли сюда по объявлению? В поисках некого блюда.

— Ах, да. Мне о вас рассказала госпожа Дайдодзи из «Деликатесов Сюдзю». — Сакё повернул телефон к Коиси.

— Так вы что же, актер?! — воскликнула та, наклонившись к экрану. С фотографии на дисплее ей улыбался Сакё, стоявший подле Аканэ Дайдодзи и одетый в ярко-красное трико.

— Не совсем... Если быть точнее, я танцор. — Сакё положил телефон на стол экраном вниз.

— Это очень... оригинально.

¹ Поварской китель — специальная одежда для поваров, которая защищает их от жара, брызг масла и других опасностей в процессе приготовления пищи.





— Да, можно и так сказать. По крайней мере, раньше так считалось. Вообще-то я выступал в самых разных амплуа: и в исторических пьесах играл, и в фильмах ужасов. Но, безусловно, самый большой для меня вызов — это попытка выразить нечто необъятное, используя лишь собственное тело.

— Прошу прощения, что заставил ждать! — Нагарэ принес угощение на серебристом подносе.

— Выглядит превосходно! — Глядя на то, как хозяин ресторанчика расставляет на столе тарелки, Сакё задрожал всем телом.

— Что это с вами? — удивленно спросила Коиси, положив ладонь ему на плечо.

— Не терпится попробовать! Стоит мне только подумать, что сейчас я буду есть все эти вкусности, — аж в дрожь бросает. Не беспокойтесь, все в порядке. У меня такое постоянно, — объяснил Сакё, ни на миг не отрывая взгляда от тарелок.

— Давайте я вам вкратце все расскажу. — Нагарэ, закончив с сервировкой, подошел к гостю.

— Прошу вас, — выпрямился Сакё.

— Сейчас похолодало, поэтому я решил, что главное блюдо должно быть горячим. В верхнем левом углу от вас, в тарелочке из керамики Авадзи¹ —

¹ Керамика Авадзи — вид посуды, изготавливаемой на о. Авадзи на западе Японии. Изделия выполняются из белой или кремовой глины и покрываются синей, желтой, а иногда и зеленой глазурью.



желтохвост¹, зажаренный в саке касу². Попробуйте добавить к нему смесь приправ — белый и черный кунжут, черный и красный перец, зеленые водоросли нори и мак, думаю, так будет вкуснее. Сбоку, в керамическом блюде Карацу³ — тушеная курица с яйцом. Она очень похожа на оякодон⁴. Рекомендую поперчить. В миске справа — жареная репа. Попробуйте с пастой мисо⁵ из черных бобов — она здесь, сверху. В той тарелке Сигараки⁶ — рулетики из ломтиков жареной утки с начинкой из зеленого лука.

¹ Желтохвост — вид морской лучеперой рыбы, по вкусу напоминающей тунец, но значительно мягче.

² Саке кясу, или осадок саке — это белый пастообразный ингредиент, применяющийся при готовке в японской кухне. Представляет собой остаточный продукт производства саке и обладает фруктовым вкусом.

³ Карацу — город в префектуре Сага на о. Кюсю. Керамику изготавливают здесь с начала XVII в. Специализировались мастера из Карацу в основном на производстве посуды для чайной церемонии. Характерная особенность керамики Карацу — техника намотки, при которой мастер, используя гончарный круг, укладывает полоски глины одну за другой.

⁴ Оякодон — блюдо японской кухни, рис с омлетом, в который добавляются куриное филе и лук. Название «ояко» буквально означает «родитель и ребенок», под «родителем» понимается курица, под «ребенком» — яйцо.

⁵ Мисо — густая паста из перебродивших соевых бобов, риса и пшеницы.

⁶ Керамика Сигараки — вид японской керамики, производимой в районе Сигараки префектуры Сага на о. Хонсю. Изделия простые, не покрываются глазурью, имеют различные оттенки, от серого и черного до красновато-оранжевого, отличаются шероховатой поверхностью.





Не забудьте добавить горчицы. Рядом — соленья на закуску, бурые водоросли и скумбрия в уксусе. Слева, в миске в стиле Арита¹ — черепаховое мясо, тушенное в соевом соусе. А прямо перед вами, в керамическом блюде Орибэ² — лангусты, сваренные со светлой пастой мисо. Рис принесу чуть позже.

Сакё внимательно выслушал рассказ Нагарэ, кивая и переводя взгляд от одного блюда к другому, и громко вздохнул.

— Да это даже лучше, чем мне рассказывали. Дайдодзи, конечно, меня предупредила, так что определенные ожидания имелись, но чтобы вот так...

— А вы знакомы с Аканэ?

— Ага. Познакомились на одном мероприятии, где было очень много еды и очень много танцев. Общаемся уже года три, и не только по работе — выпить тоже частенько выбираемся. — Отбивая пальцами ритм, Сакё все так же не отводил взгляд от тарелок.

— Что будете пить? — поинтересовалась Коиси.

— А вино у вас есть?

— Есть сухое японского производства. Ничего особенного, но... — начал Нагарэ.

¹ Керамика Арита — вид японской керамики, которая изготавливалась в поселении Арита на территории современной префектуры Сага на о. Кюсю. Первоначально была в основном белой с голубым рисунком, затем в ее декорировании стали активно использоваться яркие краски.

² Орибэ — вид японской керамики, получила свое название по имени знаменитого мастера чайной церемонии Фурута Орибэ (1544–1615). Отличается глазурью насыщенных цветов.





— Я бы сейчас выпил белого, желательно холодненького...

— Сейчас принесу. — Зажав серебристый поднос под мышкой, Нагарэ скрылся на кухне.

— Любите вино?

— Не то чтобы люблю... Просто не могу пить ничего другого. Ни sake, ни крепкий алкоголь. Пиво мне тоже не очень нравится. Остается только вино.

— Эффектно, ничего не скажешь. И правда настоящий танцор.

— Как насчет этого? — Нагарэ торопливо выскочил из-за шторы, неся в руке бутылку с вином.

— Произведено в Киото? Не знал, что тут делают вино. Можно посмотреть?

Сакё наклонил голову, разглядывая этикетку:

— Торговая марка «Тоёсака», Аmanoхасидат¹. Зеленый виноград сорта «Сайбель»² местного производства, и немного немецкого «Бахуса»³. Мне нравится его цитрусовый аромат.

¹ Аmanoхасидатэ («Небесный мост») — песчаная коса к северу от Киото. Один из «трех знаменитых пейзажей» Японии (помимо острова Ицукусима и залива Мацусима).

² Альберт Сайбель (1844–1936) — французский врач и винодел, занимавшийся выведением гибридных сортов винограда. Получившиеся путем скрещивания европейских и североамериканских сорта были названы в его честь.

³ Бахус — сорт винограда, популярный в Германии и Северной Европе. Рано созревающий, неприхотливый, вина из него получаются мягкими, не слишком кислыми, с нотками крыжовника, фруктов и цветов.





Откупорив бутылку, Нагарэ поднес пробку к носу Сакё.

— И правда, пахнет здорово!

— Угощайтесь, пожалуйста. Дополнительно охладить не стал — сейчас такое время, что и холодильник для вина не нужен.

Поставив на стол бокал, Нагарэ вновь скрылся на кухне. Коиси тоже последовала за ним.

Во внезапно повисшей в ресторанчике тишине Сакё, тихонько прокашлявшись, для начала налил себе вина. Лицо его расплылось в мягкой улыбке, совсем не вязавшейся с неказистой обстановкой.

— Отличное вино! — Сделав глоток, Сакё опустил бокал.

В первую очередь он потянулся палочками к лангустам, аккуратно лежащим в блюде перед ним. Они были мелковаты, но довольно мясисты. Светлое мисо обещало ярко выраженную сладость, однако мягкий кусочек неожиданно оставил свежее послевкусие за счет аромата юдзу¹. Лангусты словно не сварили, а лишь слегка припустили с бобовой пастой. Внутри мясо было практически сырым и очень сочным. Только по одному этому блюду Сакё мог судить о невероятном таланте повара. Забегаловки в самом сердце района

¹ Юдзу — цитрусовое растение, распространенное в Японии. Продукт естественной гибридизации мандарина и ичанского лимона, напоминает маленький грейпфрут. Имеет терпкий вкус с грейпфрутовыми нотками, широко используется в японской кухне.





Гион¹, куда столько раз водил его отец, не шли ни в какое сравнение с этим местом.

Молодой человек обычно отдавал предпочтение желтохвосту, обжаренному в соевом соусе с сахаром и саке, однако оказалось, что саке касу придает вкусу дополнительные нотки, тем самым оттеняя его глубину. Очевидно, что в основе был не какой-то дешевый жмых из соседней лавочки. Мякоть желтохвоста явно пахла дорогим алкоголем.

К утиным рулетикам Сакё добавил горчицы, но переборщил, и чтобы перебить остроту, ударившую в нос, запил все вином.

Когда он доел примерно половину угощений, в зал вернулся Нагарэ.

— Ну как, понравилось?

— Понравилось — не то слово. Было очень вкусно, а еда показалась знакомой, будто я всю жизнь только ее и ел.

— Вот и славно. Рис уже готов, так что когда созреете, позовите меня, я принесу его.

— Спасибо! Сейчас, только выпью еще немного. — Сакё высоко поднял бокал.

Смешав жареную репу с пастой из черных бобов, он отправил все в рот. Пригубил вино. Потом принялся за курицу с яйцом, щедро присыпав перцем. Подлил еще вина. Все повторил

¹ Гион — район Киото, известный тем, что на его улицах расположено большое количество ресторанов китайской и итальянской кухни, а в лавках продаются кандзаси, благовония и аксессуары для кимоно. Также основное место проживания и работы гейш.

